

飘香在百姓生活里的“瑞安非遗美食”

瑞安,地处中国黄金海岸线,又是江南鱼米之乡,优越的自然地理条件为瑞安味道提供了宝贵而丰盈的食材。这里濒临东海,水产品丰富,除了海鲜美味,还有很多独具特色、令人垂涎的地方美食。“瑞安非遗小吃”是瑞安人的平凡记忆,这些非遗美食传承着瑞安文化,述说着瑞安味道。



“高长发”茯苓糕小吃

茯苓糕早年叫“潮糕”,瑞安糕点师傅高长发始制于晚清时期,是瑞安特有的一种糕点。传说是皇帝早朝前,大臣们守候在朝房里吃的糕点。瑞安人把潮糕加以改进,加上茯苓粉,使其更加美味,故取名为“茯苓糕”。其香糯可口,甜而不腻。



吹糖人

“吹糖人”的主要原料是麦芽糖即饴糖,瑞安民间叫“成糖”。糖人师傅有自己独特的配方和熬制方法,整个过程全凭经验来掌握。“吹糖人”通过吹捏制成各种人物、动物、花鸟虫鱼等,常走乡串村,或在街头巷尾停留,边制作边销售,也常赶庙会、集市、展销会等市场兜售。



传统苦楮豆腐

将原生态苦楮、甜楮等植物的果仁磨成浆并加热调成块状软糕,切割成长方条晾晒干后脱水贮藏,就可制成苦楮豆腐。作为浙闽汉族传统名小吃,纯手工制作的苦楮豆腐,无公害、纯绿色。高楼人将苦楮豆腐熬粥喝治疗小儿腹泻,与蚕豆、刀叶肾熬汤喝可缓解老人腰酸肾虚。



莘塍五香干

莘塍五香干始创于清朝同治九年(公元1870年),又名“庚春园”五香干。它选用当年的新豆,经过浸水、磨细、滤净、煮浆、结冻、压挤、切块等工序,用双缸酱油和香料制成,并经通风螺旋晾干,成就名闻遐迩的瑞安风味小吃。



瑞安烧饼

瑞安烧饼,分为两种,分别是面粉、葱花和肥肉、白芝麻为原料的咸烧饼;以面粉、红糖、白糖、薄荷、白芝麻、丁红瓜丝及咸肉为原料的马蹄松,统称“瑞安烧饼”。两者均放置在由纯手工打造的碳炉桶中烤炙而成,具有外焦里嫩,香酥可口,可咸可甜之特点。



土制红糖

瑞安制糖历史悠久,早在南朝齐梁间,号称山中宰相的陶弘景来此隐居,他带领农户在福泉山种植甘蔗,并且指导农户制糖当药用。抗日战争期间,温州土制红糖产量抬头。解放战争后期到抗美援朝期间,土红糖身价上升。



年糕

瑞安自古就在春节前有打年糕、吃年糕习俗,借此寓意“年年发财、步步高升”。传统捣年糕要历经选米、洗米、浸米、沥水、磨粉、搅拌、漏筛、蒸煮、杵捣、揉捏等过程。捣好的年糕软糯韧性,嚼劲十足,香甜又筋道,充满浓浓的年味。



瑞安麻花

稻秆绳,是瑞安人对麻花的别致名称,源于麻花外形如同稻秆拧成的绳索。稻秆绳色泽金黄,入口香脆,可咸可甜,是瑞安民间老少皆宜的休闲食品。口味主要有大甜稻秆绳和小油酥稻秆绳,以面粉为原料,拧搓成麻花状,下油炸熟至金黄香脆后,拌上白糖或葱花等。



鹿木麦塌馍

鹿木麦塌馍是瑞安民间传统特色小吃,由面粉、大麦粉、蕃薯粉、鸡蛋液调成糊状,再佐以葱花、韭菜、虾皮等配料搅拌均匀,待平底锅放油烧热后倒入面糊,正反面均匀受热,煎到金黄即可出炉。麦塌馍香气扑鼻,外皮酥脆适口,内馅香嫩筋道,口感富有层次。



硃桥猪脏粉

猪脏粉是温州地方小吃之一,主要由猪肠、鸭血、粗米粉等配料配制而成。硃桥猪脏粉幽香扑鼻,鲜美无比。猪肠酥烂软糯,鸭血嫩滑可口,米粉咬断后,可以感受到粉条在口腔里弹开的嚼劲韧劲,热汤鲜美。



曾氏百打糕

曾氏百打糕为瑞安曾家独家制作,是瑞安“老味道”代表之一。百打糕取一个揉圆的生糯米团子放锅壁,用大汤勺将之敲打成薄糕皮,直到皮熟时,需要敲打近一百下,“百打糕”因此得名。曾氏百打糕内馅有花菜、香干、葱等原料,水磨糯米包制,菜籽油炸成,香味扑鼻,可口酥脆。



猪油盐饼

瑞安猪油盐饼是瑞安传统小吃,外脆里嫩,猪油香气十足,配上盐带来的微咸味十分适口,故得名。猪油盐饼制法独特,精选大米磨成粉,加盐烫成米团,揉成直径八厘米左右圆球形,撒上少许芝麻点缀。煎锅中倒入猪油热油后,放入米团煎烙至两面金黄即可。(瑞文)