

烟火
庆元

探秘庆元风味 解锁菇乡美食

见习记者 朱传伟 朱慧

庆元,这座藏在大山深处的小城,用85.96%的森林覆盖率和常年领跑全国的负氧离子,养出了一方最质朴,也最难忘的人间烟火。本报开设《烟火庆元》栏目,带领读者品庆元好味、游庆元好景、购庆元好物,一起解锁最地道的庆元。本期推出“青予立夏羹”“水吉瘦肉丸”“南门兜肉酱拌面”等三道菇乡美食。

青予 立夏羹

在庆元黄田,有一碗传承了数百年的立夏味道——立夏羹。

它起源于农忙时节,承载着人们对丰收的期盼,也寄托着这片土地最朴素的烟火温情。

“做立夏羹就是一种传统,做农活的要开始补充体力了,也是预示丰收嘛。”青予乌米饭老板周显伟告诉记者,制作时从选材到磨浆,都坚守着传统手艺,不添加多余调料,只为还原最本真的乡土风味。

作为庆元极具特色的传统美食,黄田立夏羹的制作工艺朴实却暗藏讲究,每一步都延续着老一辈人的手艺。先将糯米、粳米、黄豆按比例浸泡12个小时后磨成细腻米浆,再倒入八九十摄氏度的热水中,全程不停搅拌防止糊锅,直至水开、米浆浓稠。随后,加入提前炒好的配料,继续搅拌至再次沸腾,一碗

鲜香可口的立夏羹便大功告成。

立夏羹的配料不仅新鲜地道,还多样。一般采用本地的新鲜猪肉、香菇、黄粿片、面条等,大家可根据自身口味自由选择。这些新鲜配料搭配磨制细腻的米浆,经慢火熬煮后香气浓郁,既有谷物的醇香,又有食材的鲜香,每一口都藏着老庆元的乡土温情与本真滋味。



立夏羹

南门兜 肉酱拌面

庆元县城松源街南门兜,一家深耕本土的面食小店,凭着一碗实打实的肉酱拌面站稳了脚跟,留住了食客。这碗美食,以手工现制的劲道面条为基底,裹上瘦多肥少、葱油慢熬的秘制肉酱,鲜醇不腻、香气扑鼻,既是小店的核心招牌,也是人们对于舌尖上最熟悉的烟火滋味。

招牌肉酱拌面的风味秘诀,老板娘李丽敏说:“肉酱用的瘦多肥少的新鲜猪肉碎末,再使用葱油来熬制肉末,再放香料。”面条也尽显用心:“面每天都是新鲜打的,韧性比较好,放在汤里根本不会坨。”本地高筋面粉手工擀制的面条,裹上浓稠飘香肉酱,入口香气绵长。

小店除了招牌肉酱拌面,还供应多种贴合本土口味的特色面食,汤底的用心也是点睛之笔。李丽敏说:“汤底一个是骨汤,另一个是黑汤,黑汤用当归还有一些调料炒的,骨汤要熬一个多小时,每天都新鲜熬制。”多样的面食还搭配小店特色小菜,正如她所说:“每个人都能够找到自己爱的那一口。”

这家面馆承载着当地人的回忆,老顾客刘女士说:“我从2019年吃到现在,味道还是没有变,回忆蛮多的。”李丽敏感慨道:“有味道才能够留下回忆,大家喜欢吃这一口老味道,这一口回忆的味道。”如今,这里不仅是当地人的暖心补给站,也吸引着外地游客慕名来打卡。



瘦肉丸

水吉 瘦肉丸

在庆元的城东烧烤城里,一家开了24年的水吉瘦肉丸深藏烟火暖意。没有精致装修,无需刻意宣传,店主吴平妹凭借一碗用料纯粹、口感劲道的瘦肉丸,圈粉无数,稳稳守住庆元人记忆中的味道。

24年的经营,老店始终坚守初心,严控食材品质。店内招牌瘦肉丸只选用纯猪瘦肉,剔除全部肥肉,仅搭配玉米淀粉制作,不添加香精与多余配料,最大程度还原肉质本身的鲜香。“很多在外的客人都说,还是回庆元吃,又便宜又好吃。”吴平妹说。

夜幕降临,食客接踵而至,奔赴这一口地道烟火。门店人气大多集中在夜间9点之后,生意火爆时一晚可售出300余碗。不同于外地的瘦肉丸,店内有独特的味道,自制的酸甜泡萝卜清爽解腻,是食客搭配瘦肉丸

必加的配料,广受大众喜爱。

一碗温热的瘦肉丸,承载的是独属于庆元人的儿时记忆与乡愁。多年来,无数食客从小吃到大,忠实追随这份老味道。不少定居杭州、宁波等地的庆元人,返乡必到店打卡,还有老客频繁回购瘦肉丸的半成品,将家乡烟火味带去异乡。“常有客人跟我说,一直惦记我的瘦肉丸,这让我觉得做瘦肉丸特别有意义。”在吴平妹看来,坚守老店,不仅是经营一份生意,还是守护一代人的青春与乡愁。