



“弯弯颤颤的竹扁担
挑一担浓浓颤颤的乡情
亲切的吆喝拖着长长的尾音
像南曲的一节短句,轻轻
胶状晶亮的乡土小食品
胶住游子多少思念多少梦境
那小瓷碟当是美感调色盘
香菜青翠、萝卜雪白、甜酱儿腥
红...”

□ 沙喵喵

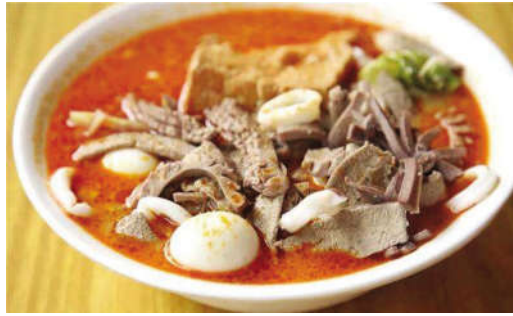
上世纪八十年代,诗人杨钧炜先生在《厦门情愫》里深情吟咏着华侨大厦旁的土笋冻小食摊。改革开放以来,厦门餐饮行业百花齐放,除了星级酒店、饭店、高级餐馆之外,各色排挡、摊点、小食摊也构成了厦门市井味、本土味浓郁的特色饮食风景线。

然而,随着城市的发展变迁,有一些曾经让市民和游客流连忘返的街巷美食,已经成为了历史的“老照片”,而承载着许多故事的具有代表性的美食地标,却仍然鲜活在人们的记忆中。

“四方食事,不过一碗人间烟火。”期待在当今发展“夜经济”的潮流中,那些曾经消逝的市井美食,能如约再回到厦门人的碗里来。

妙香美食街

妙香路东接中山路,南通思明南路,是一条曲尺形的小街。路如其名,早年这里便是汇集了全市传统佳肴美点的风味小吃街,除了海蛎煎、春饼、芋包、卤味、盘菜等,麦乳、豆浆、汤圆、麻糍、花生汤、绿豆粥等甜品,更是让人食指大动。



女孩乖巧地站在灶边,眼睛一眨不眨地盯着大铁锅,锅里正煮着小芋头,“滋滋”作响;阿婆掀开木盖子,水汽氤氲开来,芋香扑鼻而至,她拿起筷子插向芋子,已然松软了。

阿婆笑道“熟了!”顺手抓了几把碎菜叶洒将下去,炒了几下。然后,端起已备好的盘,徐徐往锅里倒糊状的液体;另一手则快速跟进,不停地翻动铲子。锅内食物发生了物理反应,糊状的液体遇热瞬间凝结,色泽灰淡通透。面糊下得越多,食材粘附力越强,阿婆举起铲子的动作越发吃力,她没有停歇,耐心地将一大锅食材匀称地炒成一团。起锅,移灶,浇上

厦门旧时光市井美食地图

常家祐先生在1963年写的《厦门早期的风味小吃街——妙香路》一文中曾有这样的描述:“当时妙香路的食物,虽然多半是闽南一带市场上常见的,但由于这里的厨师烹饪经验丰富,加以选料认真、烧煎讲究因而别具风味,着实给客人留下深刻的印象……妙香饮食摊店的二十几位厨师,一般都有二三十年的烹饪经验。

卤味摊的各种美点,出自曾在二舍庙、局口街经营五香摊达四十年的陈汉益之手。他制的“五香”质量好,味道佳;“捆蹄”色美味善,越嚼越香;油炸的“蟳丸”入口酥香,小酌佐膳均宜。

做春饼的是在鼓浪屿和厦门局口街经营了三十八年春饼摊的黄茂生;做麻糍的则是过去在中山路土峙一带,挑担走街卖麻糍的陈珠,他营销麻糍也有三十多年的历史。这些摊店,原来就拥有一批“老主顾”,现在“老”、“新”相加,主顾比过去多得多。”

常家祐先生还提到当时泉州籍作家、原中国驻印尼文化参赞司马文森先生来厦门休假期间,曾特意住在离妙香路比较近的晨光路上的华侨服务社,为的就是能够近距离地品尝到厦门的风味小吃,足见这条妙香小吃街在当时的名气之大。

这条独具魅力的风味小吃街,在经历了一段鼎盛的日子后,有很大一部分菜肴“升格”

进入了酒楼菜馆的宴席,甚至成为了知名大饭店、酒楼的招牌菜和特色名点,而“妙香路”小吃街也在六十年代中期逐渐淡出历史的舞台。

思东横巷小吃群

1987年初,思明东路(简称“思东”)横巷经过整修,旧貌换新颜,思明区工商局在此设置了小吃群,虽然只有十五摊小吃点,但是南北风味齐全,每天经营时间跨度很长,从清早六点起到深夜十二点都有供应,一天有一千多人次光顾,月营业额达九万多元。

据当时媒体报道,这十五摊小吃点各具特色,你争我比,犹如群芳竞艳。

“天刚蒙蒙亮,陈兰英、蔡良眼店里的鸡蛋花生汤就上市了,搭配甜糕油条的早点让很多市民吃得舒服开心;李炮狮等三摊咸稀饭也热腾腾地上桌了,咸淡适宜入口脾胃清爽;还有吴树根的面线糊、李炳炎的北方烧卖和韭菜盒、炸春饼、周德成的三面(沙茶面、大肠面、清汤面)也很有特色,受人欢迎。”

霞溪路口小食群

上世纪八十年代中期,霞溪路综合市场是名气很大的厦门贸易集市之一,拥有摊位200多个,东段是服装鞋帽和小商品集市,西段则是农副产品集市,国内外许多时装和时髦商品都可以在这里买到,每天进



不晓得,现在同安人或翔安人还有几多知道“兜面”的,还有几人能烹饪这道本地美食?反正,自从阿婆走后,我便再也没有吃过兜面。我曾到乡下探寻过兜面的踪迹,似乎总不得要领,难有收获。

终于,在《同安风情习俗》一书中看到“兜面”的记载,是关于当地一名巧妇也能为无米之炊的故事。

相传,同安新圩有个颇有主见的李家小姐,她看上一个穷秀才,慕其才貌双全,便不嫌家境贫寒,说服父母下嫁与他。新婚第二天,娘家人邀请新人回去做客,按照当地风俗,姑爷得先好酒好菜款待来人,才一

入市场的人次达到两万多。

集市路口,有一个“小食群”应运而生,由六家经验老到的个体饮食店组成,这些饮食店采用本港的鲜活水产品为食材,聘请名厨烹制闽粤名菜和厦门风味小吃。

海滨美食城

“海滨美食城”位于鹭江道厦禾路口(原第一码头到第三码头之间),这里聚集了100多家海鲜大排档、快餐店,在上世纪90年代后期盛极一时。

这里大多是一店一间,店的命名也独具厦门本土特色,店名大多是店主名字的闽南昵称,比如“阿凤”、“阿莲”、“阿华”、“阿强”,同时也包括“一家人”、“百家乐”、“观海楼”等。店里专卖本港海鲜,鲜活生猛,现炒现烹,原汁原味又物美价廉,深受欢迎。

除了各种海鲜菜肴,美食城里还有土笋冻、土笋汤、芋包以及火锅、砂锅煲、东北菜、川菜菜式等,既有本地传统小吃,又融合了现代饮食元素和外地风味的菜肴,丰富多样,色香味俱全。华灯初上时候,鹭江道灯火辉煌,各排档摊点人头攒动、门庭若市。

海洋水产一条街

厦港的沙坡尾渔港一带历史悠久,早在上世纪三十年代开始这里就被称为“渔业一条街”,新中国成立后,更逐渐成为水产系统和海洋渔业的管理总部和经营中心所在地。

蜂巢山路一带,海味大厦、渔民影剧院、鹭台大饭店等连成一片不夜城,和道路两旁的职工宿舍、渔民大楼交相辉映,市民们称这里为“海洋水产一条街”,当然也催生了当时厦门最红火的海鲜一条街。

“海味大厦”的前身——“海

味馆”早在20世纪70年代末就很有名气,它是渔捞公社开办的一间菜馆,主营海鲜,设有冷盘、汤点、甜点、小炒和酒部,承办各种筵席,经营的上等食用海产有十多种:鳗鱼、鲢鱼、马鲛、黄花、鲨鱼、虾、蟹等,夏令的清蒸鱼汤、炒鱿鱼,冬令的当归鳗、炒鱼片以及各色鱼丸等都很受欢迎。

“海味馆”最大的特色就是渔捞公社直供的新鲜货源,后来兴建的“海味大厦”继续延续这个特色,连同附近的鹭台大饭店,一起成为厦门人的一种味蕾记忆。

夜市美食

在厦门人的记忆中,在一些像水仙宫、后路头、浮屿等闹市的巷口或者是菜市场周边,总有一排排的食摊在販售各种下酒佳肴、闽南特色小吃,而且经常是一摊一味、一款一格。

改革开放以来,随着厦门经济的发展和居民生活的丰富,在鹭江道东方码头附近、开明戏院、思明电影院边巷和美仁宫、厦港、火车站、第九菜市场附近等地,陆续出现了日夜兼营的小吃摊,尤其以夜市更显热闹,一般要到深夜十一二点才收摊。

上世纪八十年代末,厦门的小吃摊遍及全市各个角落,据不完全统计,个体饮食摊达一千多户,其中夜市占五分之一。夜市经营的小食多达几十种,有卤味小摊、炒米粉、海蛎煎、烧肉粽、煎豆干、土笋冻、鸭肉粥、花生汤等,还有选用特色海产品——虾、蟹、螺、鱼等烹制的简易海味佳肴、下酒菜等。

灯火通明的小食夜市,各种叫卖吆喝声、锅碗瓢盆声、喝酒畅谈声此起彼伏,虽然环境有点拥挤,桌椅也有些矮小,在这样的环境中,吹着海风,就着五花八门的美味小吃,小酌几杯啤酒,是很惬意又生活化的场景。

(转载自《闽南美食梦华录》)

念念“兜面”

□ 林小垚

道回娘家。秀才确实太穷,他已倾其所有置办了新婚酒席。彼时,家中没有余粮,只剩残羹,还有一些上不了台面的小芋头和地瓜粉。

正当大家发愁之际,聪慧的李小姐就地取材,将小芋头去皮煮熟,烩上杂菜,再用地瓜粉勾欠粘稠菜肴,起锅时浇上葱油,撒上花生米,将之款待客人。娘家人未曾见过此等菜肴,心中好奇,也不计较,细细品尝,口感粘稠顺滑,唇齿间夹杂芋头、葱油和花生的余香,韵味无穷。客人心满意足,继而追问菜名,李小姐随口答道“兜面!”

兜面留住了夫家的体面,化尴尬为欢喜,被当地人当作吉利菜肴看从此传开。

或许对兜面寄予太多期盼,或许张罗起来费点功夫,这道食材普通、味道独特的美食、当地人只在重要节庆才隆重推出,没能普遍走进居家日常餐食,随着传统习俗的简化和老一代人的逝去,知道兜面的已然不多了,会做兜面的人越来越少。

兜面于我,已然是孩童岁月的印记,是对阿婆的念想,是舌尖上的奢望。

(转载自《小垚视线》)