

疫情散去:吃遍同安

□布丁

九月中旬以来,同安区作为这次厦门市疫情最严重的地方,一时间,引发了全国各地的关注。然而在党和政府的领导下,厦门市上下齐心协力,10月7日终于传来了厦门疫情防控取得了阶段性胜利的消息。

一提起同安,大家总想起布满岁月痕迹的老钟楼,藏在后田的绝美海景,当然还有地道美味的各式小吃。在同安逛上一天,你会被这里悠悠的生活气所吸引,沿街摆摊的小贩、路边伫立的旧房子,都在散发着老厦门的风情。

这里好吃的东西真不少,满煎糕、碗仔粿、肉蓉汤、海蛎饼……散落在老城区的馆子够你吃上好几遭。疫情散去,让我们一起吃遍同安!

起个早,去同安吃顿早餐

丽真乌涂煎包

地址:同安区阳翟二路综合楼15号(近第三医院)

哪个朋友还没有在早餐吃过包子的呢?一刘汤包的隔壁就是丽真乌涂煎包。

煎包2元钱一个,皮是松软的,馅料能吃出鲜肉碎和脆甜的马蹄,但整体缺少了一些韧性和煎包特有的油脂香。煎包蘸



上甜辣酱,再配一碗肉蓉汤,还算一份妥帖的早餐。

月理碗仔粿

地址:同安区陆丰路89号

月理碗仔粿早晨九点开门,卖完就关门,来得晚就只能吃上闭门羹了。月

理碗仔粿用的是米浆,馅料有瘦肉、马蹄、香菇、鹌鹑蛋等等。

无名惠康乌鸡粥

地址:同安区西桥路158-1



从月理走上几步就能看到无名惠康乌鸡粥,店内的食物较为简单,油条、乌鸡粥、肉冻等等,全部点上也是都能吃得下的。

乌鸡粥里的料码还算丰富,鸡肉碎、香菇、干贝……越捞越觉得实惠。老客们常点的肉冻也就是猪皮冻,里头有脆脆的软骨,嚼着冰凉Q软。

走街串巷,见到菜市场

湿润的早餐下肚,最适合漫无目的地四处闲逛,往小巷子里钻就能看到喧嚣的临时菜市场,小贩们席地而坐,一天所需的吃食就摆在摊子上。

十点多的菜市场已经褪去了清晨的喧嚣,来往的顾客少了许多,走在其中还是能听到讲价的闽南话,生活的痕迹也在这里丰满了起来。

菜市场是老同安的缩影,食物最原始的味道在这里都浓烈了起来。要是你被里头的食材给馋得不行,那就是时候去吃个午餐了。

杨壮鸭肉面线

地址:同安区祥桥后厝里188号

鸭肉面线的老板杨壮是同安网红鸡腿杨强的亲兄弟,这家20岁的鸭肉面线已经搬了6次家了!



回回都是因为生意太好挡住路了,“迫不得已”就开起了店面。

鸭肉面线有鸭腿和鸭肉,配上顺滑的面线无比暖胃,值得一提的是猪脚面线也同样美味,猪脚肥糯Q弹,吃着完全不腻口。不少人还会掐着点来这吃顿早餐。

杨强芙蓉鸡腿

地址:同安区祥桥后厝里269号

在杨壮鸭肉面线附近几百米,就能看到杨强

芙蓉鸡腿,才刚开门没多久,就陆陆续续地有人来

打包带走,但来得更勤快的是外卖小哥。

搬了地址的杨强鸡腿还是明档亮灶,腌鸡腿、炸鸡腿、招呼客人……这些分工早就成为了店家这么多年来不用言说的默契了。

鸡腿和鸡翅炸得表皮

蓬松酥脆,里头的鸡肉依旧白净软嫩,吃着肉汁溢得满嘴留香,搭上一碗酸笋瘦肉汤格外饱足。



阿杨牛肉火锅

地址:同安区祥平街道西桥路66号

(陆丰站中博手机隔壁)

虽说SM城市广场也有一家阿杨牛肉火锅,但不少怀旧的朋友还是

喜欢总店的味道,开车几十公里就是为了来吃一碗牛肉拌面。

吃过午饭,去钟楼附近散个步

吃饱喝足的午饭后,最适合走过车水马龙的大桥,到对面的同安钟楼散个步。道路上的摩托车直来直往,老生活的气息格外浓郁。

老街还能看到不规整的老房子,楼上破旧得像是许久没住过人,楼下却开着一排店铺贩卖着琐碎的生活。

绿荫簇拥着同安钟楼,周边的琳琅小吃和各色店铺全部都有,繁华的样子从古至今。要是想仔细一品关于钟楼的故事,怕是一天一夜都说不完的。

钟楼碗仔粿

地址:同安区同新路19之1号附近

陪伴了无数同安人清晨的无名碗仔粿也在这里,老板兴许是懒得想店名了,店名就直接叫做碗仔粿,不过熟悉的老客都会亲切地唤一声钟楼碗仔粿。

像小宝剑似的竹签往碗仔粿里一挑,再加入秘

制的沙茶酱、乳浆、红葱等等,馋得让人只吃一个是万万不够的。



巷里牛肉炒面

地址:同安区同新路中段巷子里

如果在钟楼步行街逛了三四圈都没有找到的巷里牛肉炒面,就问附



近的商户,会知道的:“就在新佳美的同一侧,巷子里就能看到,我常常经过还会闻到炒面香呢。”

店里只有牛肉炒面,就算是点不辣的口味也会加入红辣椒圈来调味。牛肉吃起来肉厚不生涩,炒面顺滑有韧性,颇有一股阿嬷的手艺味。

阿桃甘蔗汁

地址:同安区同新路93号

往双溪公园里走上一圈,你会发现许多人逛公园的标配是一瓶橙黄色的甘蔗汁,一问才知道,他们都在阿桃甘蔗汁这里买的。

一条路上卖甘蔗汁的不在少数,可老客们就认准阿桃家的。甘蔗卷进机器里,清甜的汁水就装满容器,里面一滴水都没有兑。



甘蔗汁润口甘甜,加上杨桃味道会更清新。还有胡萝卜苹果汁,既明目又能补充维生素C。

鸿娇小吃

地址:同安区松柏林街108号

有炸醋肉和炸小管,醋肉25元钱,小管45元钱,分

量大得像抱着爆米花,多来几个朋友也是吃得下的。

醋肉记得要撒上老板娘给的辣粉,香而不呛的辣粉混着酥香的醋肉,让人停不下来!小管本身的调味就带着咸香,吃着外表焦酥,内里脆嫩。



在公园里撞见一只白鹭

双溪公园承包了一代同安人的童年记忆,改造和扩建后虽没有了“儿时乐园”的味道,但这份带着绿意的幽静,还是让人忍不住逛了又逛。

午后,附近的阿公阿婆最常来这会会老棋友和老朋友,围观的人儿也看得津津有味,完全不会被外界所打扰。

公园的廊亭曲桥在水面上映照出倒影,偶尔还能撞见在石头上歇息的白鹭,怡然自得的模样让人步伐都变得缓慢了起来。

番婆冰

地址:同安区凤山路华福楼115号(近南门桥)

南门桥对面就能看到番婆冰,绿色的大招牌特别醒目,逛累了坐下吃碗

芒果冰再合适不过。芒果块大饱满,芒果酱包裹着冰沙入口,冰凉又甜蜜。

肥栋满煎糕

地址:同安区大同街道碧岳铺前里83号

厦门知名的满煎糕除了八市的钟雨君,就属同安的肥栋了。搬了地址的它也勤快了不少,从前只有下午才营业,现在早上去也能买到了。

有红糖味的,也有花生味的,半片也就5元钱。

拿在手里就能感受到糕体的软糯,咬上一口还能吃到香甜的花生碎。



坤赐小吃

地址:同安区东山路49号

这是一家连招牌都没挂的店铺了。下午三点刚开门,店门前就在排队了。在这里最地道的吃法是海蛎饼加上一份干碱面。海蛎饼糯口湿润,海蛎饱满

汁多,碱面冰凉爽口,搭配起来特别香口。

猪心汤里可以喝出是加了几味中草药的,猪心的口感紧致脆嫩,越嚼越带感。



阿呆盐鸭

地址:同安区东山路53号

阿呆盐鸭就在坤赐小吃边上,不大的门面齐刷刷地摆满了十来个土炉灶,一天能卖出六七百只鸭子。

阿呆家的鸭子像是结合了盐鸭和姜母鸭的做法,看着色泽寡淡,要是把鸭肉在酱汁里打个滚,便酱香馥郁。

金宝沙茶面

地址:同安区环城北路738号之6

穿过一条有年代味的破旧小巷,就会找到附近的金宝沙茶面,大红色的招牌在街边还算醒目。

金宝家的配料大多是用炖罐煨出来的,沙茶味比其他店铺涮烫出来的来得浓郁。来这的朋友都知道要点上肉蓉,肉蓉的淀粉比例拿捏得当,还能吃出里面有脆甜的马蹄。

同安,还有双鹿老铺、陆丰煎饼、振兴小区炸串、秀英食品、荔枝炒饭……这些美味,好吃的东西太多,值得一去再去。

(节选自《厦门好料》)

装着面的碗看着也知