

老厦门美食记忆:八市逛吃地图

□ 圆圆

早起,去逛个菜市场 八市最热闹的时分

逛菜市场一定是能够最迅速而自然地了解一座城市风土人情的方法。

在伴着鱼腥味和叫卖声的市场里走一走,耳边传来熟悉的闽南语,摩肩接踵过赶着买菜回家的大爷和大妈,惺忪的睡眠瞬间被唤醒,一天的活力就从此刻开始了。



亚本麦奶花生汤

地址:开元路 158 号(近八市)

总是喜欢从开元路的这侧往八市走去,第一站便是这家开了数十年的麦奶店。招牌不太明显,店面也是小小一间,但从清晨开始,店里的人潮就没有散去的时候。

点一碗招牌的麦奶是再熟悉不过的动作,麦奶香气醇厚,还有着像巧克力一样的颜色。热乎地送一勺入嘴,没有想象中的甜腻,恰到好处的浓稠和甜度,夹杂着麦子翻炒过的馥郁焦香,用最质朴的甜把困倦的味蕾慢慢唤醒。最绝的是可以用麦奶掺花生汤、打个鸡蛋。

颜味古早锅边糊

地址:开元路 164 号(亚本麦奶隔壁)

麦奶边上的锅边糊小店也是从小吃到的熟悉,点一碗锅边糊 4 元,再添上几样想吃的料码,葱头油和芹菜末也是不能少的。店门口不过两三张小桌子,所以和住在周边的爷爷奶奶拼个桌什么的,都是常事。

传统面线糊

地址:思明区开元路 162 号

要是胃口再好一些的,亚本麦奶隔壁还有一家传统面线糊,老板都是再地道不过的老厦门。习惯点一碗面线糊加一份魔鬼鱼,鱼肉 Q 嫩又有韧性,早餐吃起来再舒坦不过了。

运气好的时候还能看到店里在炒春卷菜或是做韭菜盒,听说光是韭菜盒一天就能卖出数百个,生意红火得不得了。

郑记水煎包

地址:开元路 152 号

同样在开元路上,相隔不过十米远的地方,这家郑记水煎包应该街坊邻里都不陌生。虽然店里没有位置坐只能打包,但店门口总是能排起长长的队伍。水煎包都是刚刚煎出来的,捧在手里时烫得快要握不住,一口咬到内馅的时候还要小心会进汁!

曾经听过这样一句话“游客们都去了中山路,老厦门仍然活跃在八市”。想要了解一座城市的话,不用怀疑,先去市场里走上一圈,就一定能邂逅这座城市最真实而可爱的一面。

八市是个卧虎藏龙的地方,连接着开禾市场和营平市场,这里就像个不折不扣的大迷宫,除了水泄不通的热闹喧嚣,这里的“美食地图”,才是让人最割舍不下的美好情怀。跟着我一起,从清晨到夜晚,吃出一个厦门版的《舌尖上的第八市场》吧!

贺丰豆坊

地址:开元路 137 号

郑记的生煎包和马路对面的豆浆店是最佳搭配,买完生煎包再去对面买一杯豆浆或是麦奶,一个活力满满的早餐就组合完成了。

中午了, 去八市吃个午餐吧 老厦门的市井气, 都在这儿了

在开元路上停停走走,不知不觉就到了午饭时间。中午时间的菜市场褪去了拥挤的人潮,但友生的热闹却不曾消减过……

友生风味小吃

地址:厦禾路(营平菜市场入口处靠近开元路)

从 1979 年就开始营业的友生风味小吃,算起来已经陪伴着老厦门人走到了第 42 个年头。这么多年来一直坚守在八市营平菜市场的入口处,路过的时候总是会令人忍不住想来上一碗。

这样的一个小摊上已经很有卧虎藏龙的架势,“厦门四绝”在这儿都能找到,沙茶面、猪脚面、清汤面、厦门卤面,样样都是看家绝活。最推荐的一定是沙茶面和猪脚面,40 多种材料熬煮的沙茶汤头和软糯的猪脚绝对是这两碗面的灵魂。



横竹路小笼包

地址:横竹路 33 号

横竹路上有一家小笼汤包店,因为没有招牌,口耳相传开的时候都习惯说声“横竹路的那家小笼汤包啦”,这一来二去的就成了大家心照不宣的店名。老板是位 80 多岁的厦门阿嬷,从 1991 年开始做小笼包,而今算起来竟也 30 年了。

现在阿嬷为了照顾阿公,把制作小笼汤包的秘方都悉数传给儿子和儿媳,至于口味变没变,其实看每天门口排队吃汤包的客人就知道了。小笼包是现点现蒸的,热乎地吃下,皮薄的小笼包在嘴里溢出肉汁,带着姜和葱的香味,再喝口清而不寡的猪心汤,脑子里的形容词只有满足两字!



聪辉同安封肉

地址:大元路 24 号(阿吉仔馅饼旁)

往大元路走去,来吃一个厦门味的同安封肉。聪辉家的同安封肉已经有 20 个年头了,早年是店主的大厨爸爸和舅舅把同安封肉带到了岛内,从最初的百家村到开元路,再到如今的大元路。

封肉一直保留着传统的做法,上桌前都会拆开纱布剪成方便食用的块状,火候早已渗透到软糯的封肉里,油亮的封肉皮脂软糯,入口即化,酥烂的瘦肉嚼着也十分香口不腻。

赖厝埕扁食

地址:大元路 8 号

只是想一个人简单地解决午饭的话,去隔壁不远的赖厝埕准没错了。从上世纪挑着扁担走街串巷的扁食嫂到今天大元路上闻名遐迩的扁食店,去那儿吃饭就像是回了家一般的自在。

一碗扁食再加一碗拌面几乎是进店的标配,纯手工制作的面皮和面条有着独特的脆韧感,更特别的是扁食,能吃到别处少有的加了虾仁的豪华版馅料。

吃过午饭, 来老鹭江剧场喝下午茶 旧时的剧场,现在是个公园

吃过了午饭,总喜欢去赖厝埕边上旧时的鹭江剧院晒晒太阳发发呆。虽然回忆里的老剧院已经不复存在,但如今摇身一变成了市民公园的它,仍然是街坊邻里每天雷打不动的闲聊去处。

阿吉仔

地址:大元路 37 号

去公园之前不妨跟着阿公阿嬷的脚步,去一旁的阿吉仔先提上一袋子刚出炉的马蹄酥或是馅饼,就着广场上的藤椅子坐下,泡茶配饼再话个仙。

老剧场咖啡

地址:鹭江街道大同路 111 号

下午茶时间的鹭江老剧场公园是属于孩子们的天下,老人们都已经回家做饭休息,放了假的孩子拿着一个皮球就可以在这儿玩上一整个下午。

老剧场咖啡就藏在公园的尽头,咖啡、奶茶甚至西餐,这儿竟然一样不少。奶茶同以往喝过的都不太相同,入口柔而奶香浓郁,可惜的是老面包早就已经卖完了,下次还要再赶个早。

下午到了, 逛个八市老店吧 总有一家老店, 让你心心念念

消去了早上人声鼎沸的气氛,下午的八市显得慵懒了许多。想要悠哉地逛个老八市?选这个时间准没错。



惠源面包店

地址:八市内,朱记手撕鸡对面

八市里的惠源面包店,小时候总是不记得它的名字,但一说到手指面包,就知道八市里的那家最好吃。要算起年纪来,它也是二三十年的老店啦。最喜欢的是店里的炸面包,看起来其貌不扬却超级有内涵,火腿、鸡蛋等等内馅,吃起来超级满足!

钟丽君满煎糕

地址:思明区营平路 12-14 号

要在八市里遇到这家满煎糕实在不容易,摊子太小,一没注意就会错过它。满煎糕有花生和芝麻两种口味。



惠林土笋冻

地址:开元路(大元路正对面,八市入口处)

外乡人一定不会懂,只有最懂吃的闽南郎才会选择把土笋冻这样的“黑暗料理”当做下午茶!八市入口的惠林土笋冻,已经数不清多少次在离开八市之前来这里买上几颗作为零嘴儿。最好吃的一定是大碗的,沙虫个头更大口感也更加肥厚 Q 弹。

阿杰五香

地址:开禾路 111 号(开禾路和担水巷交口处)

虽然说是石码风味的五香店,其实店里的米筛目、沙茶面和卤面等都卖得不错。每次就算只是从门口路过,都会忍不住被店门口正在炸五香的架势给“勾引”住。五香蘸着辣酱,吃法绝对地道。

夜晚的八市, 有独一份的热闹 没见过夜幕垂下后的八市, 怎么能懂得厦门

如果说白天时的八市是朝气蓬勃的青年形象,夜幕垂下之后的它,却又换成了一副厦门老哥的面孔。所有的市井气和烟火气都藏在八市附近每一个被食客围满的小店里,随意走进一家坐下,都能感受到最厦门的味道……

阿胖姜水鸭

地址:开元路 191 号

位于开元路口的鸭肉档,每每美妙的时候一定是晚上,市场里的热闹稍微消退,一起去蹲个鸭肉摊吧。

点上熏鸭、鸭腿、豆干等,和气的老板娘会将他们料理成拌菜或是配上自制的蘸料,价格很实在,味道也料理得很好,去对面的小卖部买上啤酒,这一定是鸭肉最好吃的时候。



良山大排档

地址:思明区开元路 250 号

从八市往开元路的路口缓缓走去,就着月色下,最火的排档一定非良山莫属。开元路上几乎无人不知,每天下午 5 点准时开门,当天备好的新鲜海鲜都摆在了灶台边,卖完了就收摊。

来良山吃饭,有几道菜是必点的,比如这道嫩腰花。看着就与一般腰花不同,身型妖娆而骚气全无。趁热的时候吃鲜嫩带脆,不过要是多放一会味道可就大打折扣。糖醋里脊也是几乎每桌必点的,外皮酥脆还酸中带甜,内里的猪肉既不涩口也不油腻,口感十分奇妙,属于吃了一口还会忍不住吃第二口的那种好吃。当然,还有炒豆干。

从清早的热闹,到深夜渐渐退去的人潮,第八市场可是能陪伴厦门人一整天的地方。当然,八市的美食绝对不仅仅这几家,比如陈星仔饮食、朱记手撕鸡……在它们的陪伴之下,一代又一代的厦门人伴着美食成长。下一次再去八市,不妨从清晨一直逛到夜深,去遇见属于八市的每一个美好瞬间。 (《厦门好料》)

