



忘不了义乌的“那一口”

每当暮色降临,饼香、肉香与咖喱香就会萦绕在大街小巷,将义乌的夜晚浸染成一坛醇厚的陈酿。也许,这座国际商贸城市的神奇之处在于,无论你是谁,总能在这里找到“家的味道”。

对于在外闯荡的义乌游子,家乡的味道是薄如蝉翼的东河肉饼,是肥腴鲜嫩的白切羊肉,是香气四溢的佛堂千张面……

对于在义创业的异乡人,义乌的味道是火爆街头巷尾的江西小炒,是酸辣鲜美的贵州火锅,是专业街旁香喷喷的馍和嫩滑的新疆大盘鸡……

而对于在义的外国友人,闻着街头的阿拉伯烤肉香,仿佛被家乡的气息包裹着;吃着土耳其米布丁,宛如吹拂过黑海和地中海的风……

这方土地用舌尖上的万千气象,书写着跨越山海的情感密码。眼下,义乌的美食图谱一直在生长。它是义乌人随身携带的乡愁锦囊,是创业者开启新征程的能量补给,更是世界认识中国、认识义乌的一扇窗口。这一方水土,用美食架起桥梁,让每一个驻足的人都能找到属于自己的“那一口”,在唇齿留香间,读懂这座城市的包容与深情。我们一起来看看,参加2025世界义乌人大大会的他们,忘不了义乌的“那一口”是什么。



红糖酥饼

红糖酥饼每一口都是甜蜜

“我很喜欢吃义乌的红糖酥饼,甜而不腻,酥脆可口,每一口都是甜蜜。”在浙江蓝宇数码科技股份有限公司董事长郭振荣的办公室,打开抽屉,便能看到一袋袋红糖酥饼。

15年前,郭振荣来义乌创业,在这里优质营商环境的滋养下,他的企业一步步发展壮大,去年底成为我市首家在创业板上市的企业。“平日里时常在外奔波,每次出差我都会带点酥饼,饿了闲了就吃上几个,十分满足。”郭振荣说,朋友或者客商来义乌的时候,也会买一些当回头货送给他们,把

义乌的甜蜜味道带给他们。

义乌的大街小巷,红糖酥饼以其独特的甜蜜风味,唤醒食客们的味蕾。在佛堂老街一家酥饼店门前,刚出炉的酥饼,形似一个个蟹壳,两面金黄,分层如纸。烤熟时,芝麻香味醇厚,外皮油而不腻,松而不散,再加上肉与梅干菜混合产生的特殊香味,让人垂涎三尺。“它不仅是义乌的美食,更是一种情感的寄托,一种文化的延续,让我在奔波忙碌的日子里,也能找到归属感,感受义乌这座城市赋予我的无限温暖与力量。”郭振荣说。

老味道土鸡煲暖胃又暖心

在广东新大兴不锈钢制品有限公司总经理萧文鑫心中,独一份的义乌美食记忆,非土鸡煲里那口醇厚浓郁的鸡汤莫属。于他而言,这不仅是一道美味佳肴,更是他与义乌这座城市情感交融的温暖纽带。

“那时我刚到义乌,对本地美食并不了解,总想尝尝义乌的老味道。”萧文鑫回忆道,“一次偶然的机会,有位热心的义乌朋友向我发出邀请:‘走,带你去尝尝轰动春土鸡煲,那可是义乌老味道里响当当的招牌!’”尝过一次后,萧文鑫就对这道招牌土鸡念念不忘。

萧文鑫是地地道道的广东人,本身就爱喝汤,这道招牌土鸡煲正合他的口味。精选的农家土鸡经过几个小时的慢火细炖,鸡肉软烂而不柴,鸡汤浓郁而不油,还带有药膳的独特香味,汤鲜味美,令人胃口大开。“除了鸡煲,他家的炒面和老豆腐味道也是一绝。”说起这家的招牌菜,萧文鑫

如数家珍。他直言:“就为了这口美味,我每个月都得专程跑一两趟。”

在义乌扎根20余年的萧文鑫,俘获了众多食客的心,是不少新老义乌人的心头好。萧文鑫说,每当有朋友远道而来,总会首选土鸡煲,让大家都尝尝这口来自义乌的老味道。



土鸡煲



巴克拉瓦搭配红茶

带着城市温度的拉面

夜幕降临,义乌街头的小餐馆陆续亮起灯光。一家面馆里坐满了食客,“30号牛肉砂锅拉面好了!”随着老板的喊声,服务员将一碗冒着热气的拉面端上了桌。面条很有嚼劲,汤底是用牛骨熬制的,香味扑鼻。劳累了一天的人们在这里吃上一碗热面,顿时觉得轻松不少。

广州市苏坦餐饮有限公司义乌分公司负责人奥兹坎,第一次接触义乌美食是在一次工作聚餐上。当地合作伙伴特意带他去了一家老字号面馆。奥兹坎看着面前这碗从未尝试过的砂锅拉面,抱着试试看的心态夹起一筷子。面条入口筋道,牛肉炖得软烂,汤汁鲜美浓郁。这让他想起了家乡的食物,虽然做法不同,但那种温暖的感觉却很相似。从那以后,他就喜欢上了义乌的面食。

奥兹坎发现,在义乌,很多生意是在饭桌上谈成的。他常对新来的朋友说:“这里的面食要慢慢

品尝,才能体会到它的特别之处。”闲暇时,他经常带着妻子和孩子去寻找街边的小面馆,探索美味。一家人围坐在简朴的木桌旁,等待牛肉面出锅。孩子们总是迫不及待地先喝一口热汤,然后大口吃起面条来。就这样,通过一次次简单的用餐,他们不仅尝到了纯正的当地味道,也对这座城市的生活有了更深了解。



砂锅拉面

家乡的东河肉饼格外香

随着线下门店的不断增多,杭州艾弗控股集团创始人鲍晨亮的工作节奏也加快了。媒体的采访刚结束,他就开始接待等候多时的客户,忙得连中饭也顾不上吃一口。

“有没有这样一道美食,是你回义乌就想去吃的?”面对记者的提问,他不假思索地回答“东河肉饼”。

东河肉饼是义乌的传统小吃,始于清朝嘉庆年间。和大多数人一样,29岁的鲍晨亮对家乡美食的印象更多是源自青少年时期的记忆。在那些青涩的岁月里,义亭镇街头飘过的那一缕鲜香是最能勾人馋虫的。走进朴素的店堂,临桌而坐,就能见到一场“魔术”表演:一块小小的面团,随着做饼师傅双手的扯拉,一上一下、一正一反地旋

转,不一会儿就变成了一个薄如蝉翼的大饼。紧接着,师傅把它放进一口平底锅中。随着“滋滋”的油煎声,不到一分钟,一个散发着香气、色若琥珀的肉饼就摆到了顾客面前。

如今,东河肉饼已颇有名气,也是不少在外义乌人心头的惦念。“因为,在外面吃不到。”鲍晨亮介绍,从小就听家乡人说,东河肉饼得名是因为最早是东河人开始做的。肉饼要做得好吃,不但选料考究、用料要足,做法也很讲究。“虽然义乌很多饭店有东河肉饼卖,但只要有空,我还是会多跑些路去东河吃。”他笑着说。



东河肉饼

最是白切羊肉牵人心

作为英飞特电子与四维生态两家公司的创始人兼董事长,华桂潮早已是在外义乌的佼佼者之一。“我的兄弟姐妹好几个还在老家,我得空都会回廿三里跟他们相聚。”在外学习、创业32年,谈起家乡的美食,儒雅的他深情地说:“义乌的梅干菜、白切羊肉和藕都是非常棒的。”

在这几道家常菜中,白切羊肉最能牵动他的心。其实,在义乌,羊肉并非日常食材,而是一道讲求时令仪式感的美食:只在冬季食用,采用“白切”最本色的烹制方法。寒冷时节,华桂潮总能在回家的宴席上品尝到这道美食。

“羊肉酒美成仙”,义乌流传的这种说法一般指的是佛堂白切羊肉。在华桂潮的记忆里,佛堂白切羊肉已有数百年历史,整个制作流程一

直遵循古法,用清水、大锅、木柴,历经数小时的焖煮即可,不加任何调料,却无一一丝羊膻味。其中自然少不了关键活法和独到技术,要掌握诀窍分寸,甚为不易。

每当这道美食上桌后,他都会夹起如羊脂玉般的羊肉,蘸上生抽,让肥腴鲜嫩在唇齿间荡开。“这个菜在外很难吃到。”华桂潮说,义乌人三五成群约在古朴的小巷弄堂里,温一壶楂林高粱酒,吃一盘地道的佛堂白切羊肉,这绝对是美事一桩。



白切羊肉

地道丰富的土耳其美食

作为万国美食集聚地,义乌的街头巷尾,可见人们穿梭于各色餐厅之间,共同体验世界美食与文化的独特魅力。在万国美食中,土耳其美食声名远扬,拴住了不少国内外食客的胃和心。LULU集团义乌代表处负责人尼罗斯也不例外。

鲜嫩多汁的土耳其烤肉在炭火上“滋滋”作响,油脂与香料充分混合,散发出迷人的香气;又薄又脆的比萨搭配多种口味的

馅料,咬一口便能体验到丰富的口感;香甜的巴克拉瓦是土耳其有名的甜点,精致的造型上均匀地撒着坚果,入口即化……尼罗斯细数着自己钟爱的土耳其美食,足见其喜爱程度之深。

“在义乌的土耳其美食非常正宗,口味很地道,而且非常适合分享。”谈起对义乌土耳其菜的第一印象,尼罗斯赞不绝口。对他而言,在异国他乡能够尝到如此熟悉而美味的佳肴,不仅是一种特别的美食体验,也让他在这座充满机遇的城市里,结识到更多志同道合的伙伴。



也门焖地羊肉



土耳其什锦烤肉

万国美食汇商城

时常奔波在外的义乌概伟控股有限公司董事长季自林,回到义乌最想念的,是在家乡的万国美食。

“最喜欢跟我的外国朋友们,在充满异域风情的异国餐厅小坐。点一壶放满香料的土耳其咖啡,看餐厅老板端出一盘盘地道的阿拉伯美食,此起彼伏的阿拉伯语、西班牙语和义乌方言交织成独特的背景音。或者在公司楼顶升起一炉炭火,让巴西朋友在义乌仍然可以享用到正宗的巴西烤肉。”季自林说,这些也许并不是传统意义上的义乌“那一口”,但他就是喜欢。

从土耳其的烤肉到印度的咖喱,从也门焖地羊肉到叙利亚甜品,义乌这座以“世界超市”闻名的城市,早已成了火遍全球的“世界美食之都”。根据市文广旅体局公布的数据,

去年“五一”假期,义乌共计接待游客145.78万人次。让国内外游客竞相涌入的一大重要原因,就是口味地道、密度极高的外国餐厅。这些外国友人开设的外国餐厅,早已在经年的融合中,成为这座城市的一部分。正如季自林所说:“正是世界各地的美食、文化、风情在义乌的汇合,才交织成如今义乌独特的魅力。”

全媒体记者 左翠玉 陈聪
 李爽爽 华青
 陈秋池 文/图

