

来福州 吃锅边

■何佳媛

明目碗糕强足笋，旧蛏买煮锅边糊。

〔清〕郑东廓《福州风土诗》



边，烙熟后被快速铲入锅内的汤中。她撒上大把的紫菜、葱花，简单调味，汤鲜味美的锅边就做好了。

锅边一般搭配油条、油饼、三角糕等油炸食品，这些由姐姐张丽芳负责炸制。油饼用大米、黄豆、葱花制成，巴掌大小，中间有个洞，福州话叫“哈噜”，翻译过来是虾酥。一口咬开，焦香酥脆，一个只卖五毛钱。三角糕福州话叫“窝伟”，翻译过来是芋粿，炸得金黄，咬一口又糯又弹，爆出芋头的香味。

火力的大小、铁锅的造型、米浆调配的比例、烹饪的时间……小细节决定了每家锅边店的口味。“柴火锅边”的米浆片偏厚实，入口滑嫩，一碗只要5元。你可以根据自己的喜好，选择汤多汤少。汤少米浆片多，一碗管饱。汤多就把虾酥、油条浸满汤汁，吃起来软糯咸香。

午餐、晚餐吃锅边，选择更丰富，其中最多的是海鲜锅边。在2002年左右，连江海鲜锅边开始现身福州街头。这是福州锅边的升级版，需要一碗一碗地制作，放入熟鱼干、罗汉肉、海蛎、鱿鱼、花蛤、卤小肠、干贝、活虾、蛏等等。喝一口海鲜锅边，各种食材的鲜味在口中激荡，简直鲜掉眉毛。一碗海鲜锅边能卖到50元甚至更多，请外地朋友吃一顿海鲜锅边，可以尽显福州人的“豪横”。

在福州街头小吃店里，如果你听到身边食客大口吹气，然后呼噜噜吸一口，那么他很可能正在吃锅边。这种福州特色美食就像线面一样，容易吸水膨胀，要吃得快一点。来福州，任何时间，你都能吃到锅边。

“八点半睡清醒，锅边来当早餐。”福州籍音乐唱作人万妮达，在歌曲《七溜八溜 WAIYA》中这样唱着。锅边是福州人的“morning call”，一碗下肚，整个人都清醒过来。

在万妮达小时候生活的台江区，有一家“柴火锅边”店，吸引了许多人打卡。47岁的张丽芳和妹妹张丽娟，从父母手中接过这家经营了25年的早餐店。凌晨3点，她们就到店里准备，夏天4点半就开张，一直营业到上午11点。

妹妹张丽娟负责煮锅边。一口大铁锅，一分钟出餐。她先煮小半锅虾米汤，然后在铁锅上方抹一圈油，接着装一碗米浆，沿锅边一淋。洁白的米浆均匀覆盖锅



夜幕降临，福州温柔地慢下来。在仓山区，依珠小吃店刚从步行街搬到南台路不久，是一家夫妻店。谈起妻子黄金珠煮的锅边，张卫民很自豪：“以前福州家家户户都会做锅边，分给邻居一起吃。她煮得特别好，所以出来开店。”

锅边老店招牌换新，用的仍是老配方。蚬子是底汤的材料，福州话叫“溜央”。这是一种生长在淡水、咸淡水交汇处的贝类，以闽江流域的“黄溜央”为上品。熬制过程中去壳留肉，牢牢锁住闽江的鲜味。米浆片薄薄的，卷起来似刨花，加入鲜虾、海蛎等海鲜，还有大肠头、罗汉肉，再加一轮筒骨高汤。江的味道、海的味道和山的味道就这样汇集在一大碗锅边里，层次丰富，令人回味无穷。

夜深人静，锅边店里亮着暖暖的灯，还摆着各式卤味，这是福州人的深夜食堂。各行各业的人们，吃一碗锅边，卸下一天的疲惫，然后回家睡个好觉。张卫民和熟客们攀谈起来，回忆着在宝龙夜市卖海蛎饼的场景，想在冬天把拿手的小吃恢复起来。令他欣慰的

是，儿媳妇来店里接班，把老夫妻的传统手艺传承下去。

在福州人心目中，锅边有独特地位。第一批闽菜保护名录风味小吃榜上，锅边高居第三，仅次于鱼丸和肉燕。除了作为家常早餐和小吃，锅边现在已经登堂入室，主打闽菜的大酒楼里也经常上桌。

福州话把锅边叫“鏞边挾”，翻译成普通话就是锅边糊，简称锅边。“鏞”是福州方言俗字，远古以鏞为釜，后由“锅”字取代。“挾”表达沿锅边糊一圈米浆的动作。

福州锅边的起源有很多传说，每一种都强调它简便的烹饪方式、鲜活的滋味和丰富的营养。福州有立夏吃锅边的民俗，称为“做夏”。夏季正值农忙，锅边非常适合劳作的人们补充体力。冬天吃锅边，则是另一种感受，热气腾腾，呼噜噜几口，整个身子都暖和起来。在外地打拼的福州人，回乡总要尝尝锅边，因为这是家的味道。

来福州，吃锅边，一年四季，鲜活又温暖。

扫码查看
专栏内容扫码观看
精彩视频扫码查看
更多信息