

来福州 吃锅边

■何佳媛

明目碗糕强足笋,旧蛭买煮锅边糊。

〔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”,翻译过来是芋棵,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、蛭等等。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“溜蚬”。这是一种生长在淡水、咸淡水交汇处的贝类,以闽江流域的“黄溜蚬”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,锅边有独特的地位。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“鏊边抻”,翻译成普通话就是锅边糊,简称锅边。“鏊”是福州方言俗字,远古以鏊为釜,后由“锅”字取代。“抻”表达沿锅边糊一圈米浆的动作。

福州锅边的起源有很多种传说,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