



福安光饼



穆阳烤肉



青草炖罐



位列“福建百道名小吃”榜单的千喜蜜卤鸡翅卤制出锅,金黄的色泽、浓郁的香味,令人垂涎



千喜卤翅



赛岐和平街的柴火煎包,一出锅便被食客们抢购一空



制饼师傅将光饼饼坯贴在炉壁上



炉口扇风,让木炭燃烧不熄,熏烤光饼



在千喜食品新厂房生产车间里,工人们在分拣、包装卤翅。春节期间,正是千喜卤味的生产销售旺季



穆阳镇街区街头的“林记花饺”,成为周边食客温暖的“深夜食堂”



穆阳“林记花饺”夜摊,小食客品花饺、享温情

舌尖上的福安「乡」味

度过元宵,蛇年年味渐渐淡去,游子们离家的后备箱里塞满了各种美食。这是浓郁的家乡味,更是父母满满的爱意与牵挂。那么,什么是让你心心念念的家乡味?

在福安,穆阳烤肉、穆阳扁肉、福安拌面、千喜卤味、溪柄海蛎包、赛岐煎包、光饼……一道道当地人耳熟能详、脱口而出的特色美食,洋溢着福安特有的温情与味道。

每天天蒙蒙亮,坐落溪柄镇街区巷里的光饼铺已灯火通明,热气腾腾。57岁的王长俊守着这门手艺已有30多个年头,每天制饼十炉、千余个,供不应求。

光饼,在福安也称“继光饼”,为纪念明代抗倭英雄戚继光而得名。用炭火熏烤出来的光饼,其饼面金黄如铜,饼底炉烤似铁,而饼瓤却松软如棉,当地人形象地说它是“铜面铁底棉花心”。剖开光饼,夹入豆芽菜或海蛎包或红烧肉,便是一份福安版的“汉堡”,“乡”味十足。

在穆阳,“林记花饺”则以其饺子小巧、馅料鲜美打动食客。据介绍,其肉馅选用猪的后腿肉,手工剁馅,配以萝卜丝,调制味道后,再用自家熬制的猪油增香。蒸熟出锅的饺子晶莹剔透,透着油光,香味扑鼻。再配上一碗用猪骨、花蛤干、淡菜、香菇经六七小时熬出的清汤,舒爽!

从上世纪九十年代在穆阳镇街区头开摊设铺,“林记花饺”已坚守了30余年,成为周边食客温暖的“深夜食堂”。每逢节假日,是“林记花饺”最热闹的时刻。奔忙外乡的游子们归来,总不忘到这里吃上一笼饺子,在熟悉的美味里,聊家乡过往、侃外乡趣事,笑语欢声、其乐融融。

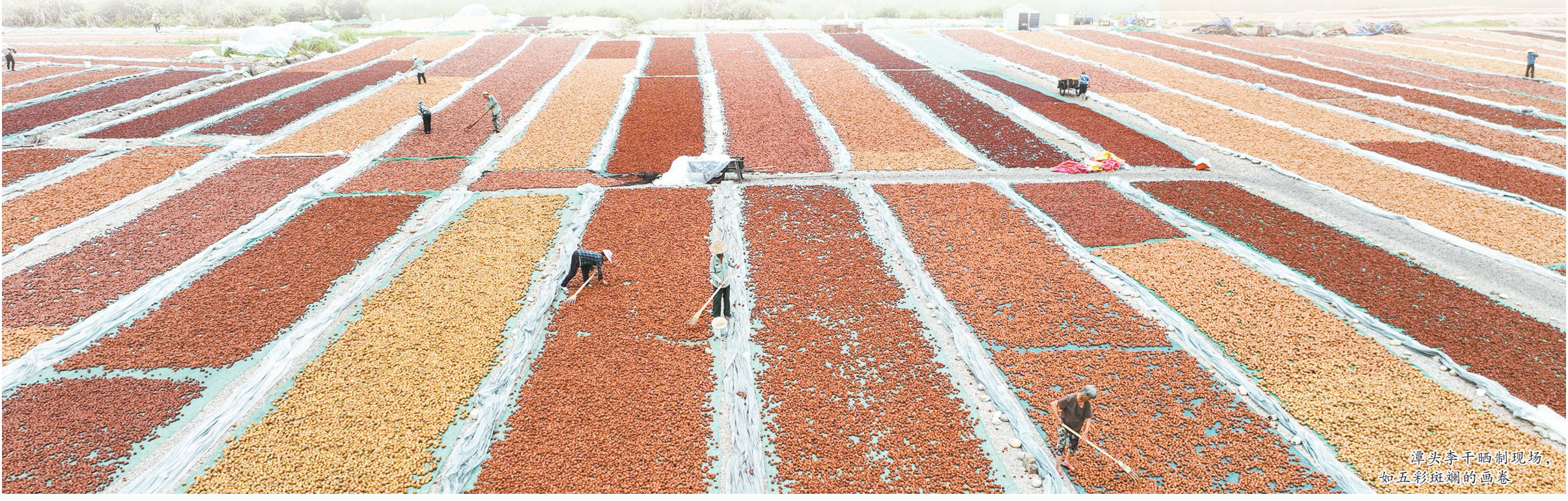
不同于光饼、花饺的巷陌坚守,千喜卤味则守“古法”,创“新法”,实现了从家庭作坊向现代化美食工厂的华丽转身,让福安美味香飘更远。

在街坊们的记忆里,千喜卤味源于福安老街尾的一家“广东桂花鸭”店,此后不断研究、改良“蜜汁酱卤”口味和卤制手艺,开发出了品类丰富的卤味食品。2013年,千喜食品有限公司成立,开启了这一传统美食的公司化经营之路,发展的步子也越迈越大:上“云端”,拓展线上电商平台,开设天猫旗舰店;建新厂,10000平方米现代化先进厂房崛起溪北洋新区;拓门店,17家线下实体店遍布闽东……30多年精耕细作,三代人传承接力。而今,千喜卤味已然成为福安乃至闽东标志性美食之一。其中,“蜜卤鸡翅”荣登“宁德十大名小吃”“福建百道名小吃”之列。

福安地道的传统特色美食还有许多,它们伴随着一代代福安人成长,承载着无数人的温暖记忆。一道美食,一段故事,一份深情。来吧,让我们一起感受舌尖上的福安“乡”味……

□ 本报记者 王志凌 通讯员 李郁 图/文

闽东之光·乡土风味



潭头李千晒制现场,如五彩斑斓的画卷