

白丸子、
藕糕、
花生汤

老福州夏天的味道

夏日经典吃法(资料图)

白丸子加龙眼,也是福州

最近福州的气温节节升高,不少姑娘小伙子逛街时会拿上一杯奶茶冰饮,带来阵阵解暑凉意。那么,在奶茶冰淇淋不流行的时候,传统的老福州人,都在炎热的夏天里吃点什么呢?这些美食背后又有哪些故事?



喝罢绿豆汤来碗白丸子 福州夏日甜点头牌

说起福州的消暑甜食,除了大街小巷人人必来一碗的“夏日经典”绿豆汤,“白丸子”也一定要占一个名位。

作为福州典型的地方特色小吃,每到农忙时节,老一辈们都会搓许多小丸子晒干晾干,满街都能看见家家户户门口竹匾上的白丸子,然后随时取出一些煮给农忙的家人作为点心食用。据福州民俗专家方向红介绍,传统的福州白丸子,是用糯米和普通大米搭配,水浸一夜磨成浆,压榨成糰[xi],再搓成细条,掰成花生米大小的小丸子,并将其晒干或晾干。要食用时,将其煮熟,配以白糖即可。白丸子用糯米制成,其味甘、性温,入脾肾肺,能补人身体正气,有益气健脾,滋补去燥,增进人们食欲,补充营养的功能。“高级”一点的人家,会再往里打个蛋花。

煮白丸子有技巧,关键在于讲究火候:锅中烧水,锅底气泡一起,白丸子即下。吃多少撒多少,要均匀散开,浮起后再用筷子搅拌,稍有偏差就会把白丸子煮成夹生或煮糊。据说这是传统福州当年考验刚入门新娘子烹饪技术的一道试题。然后,打入鸡蛋花,再舀上一汤匙桂花糖,一碗软糯、清甜、爽口的点心——桂花白丸子就顺利完成。至今,加以酒糟同煮的“酒酿白丸子”还是福州酒席必备的收尾小甜汤。

福州做“白丸子”的老牌名店,要数在苍霞轮工一带,以做元宵闻名的“耳聋伯”。他家的一碗“鸡蛋花白丸子”,爽滑的蛋液在滚烫的沸水中,飘散开来,快速成型,出锅后点缀在清甜软糯的白丸子上,一勺甜汤中,一口裹着蛋花的白丸子,绝对是人间至味。



花生汤甜甜糯糯,是福州人的夏日快乐

从冰饭到花生汤 老福州味的夏日潮流

去年夏天,福州地铁六号线通车,一时在福州刮起一阵“坐着六号线去长乐吃冰饭”的旋风。以糯米饭加少许糖、黄油拌匀,冷却后再加入自制冰水、碎冰、水果等拌匀,长乐奎桥夜市的冰饭,在地铁六号线的“加持”下很是火了一阵。但今年游逛福州的老饕们,则又钻回了老台江的巷弄。“五一的时候队排得可长了,外地人都来。一直从店里拐着弯排到外面去。”说这话的,是台江老药洲街上最著名的“没牙伯”花生汤的老板娘陈伙忠。

花生汤,又被称为“花生仁汤”,发源于泉州,有句农谚:“旧历六月十九日三项新”,花生汤就是其中一“新”。它的用料简单,只需简简单单一把花生和白砂糖,将一颗颗饱满的花生细心脱去膜衣,再在水中翻滚上多时,便拥有入口即化的软糯口感。而后花生汤传至福州,并在福州发扬光大。传说福州南后街早在明代就有不少花生汤的小店,但那时的花生汤汤色暗红,花生不易煮烂,沉衣落底,既不爽口,卖相亦欠佳。后来有个穷秀才林福,每晚帮母亲煮花生汤供小市早卖。他边煮汤边夜读,由于沉湎诗书,剥壳时常常随着背诵而摇头晃脑地将花生在掌中摩擦,花生果红衣脱膜成为白仁;煮汤时每至燃火极微,林福方记起添柴。汤水快干,才想起加水……然而,正是这种不断加水,慢火细煮的方法把花生熬得酥烂不碎,漂浮汤面,入口即化。而且汤色乳白,甘甜蜜口、深得好评。后来,林福京试高中榜首,邻里争吃“状元花生汤”,才使软烂甜美的花生汤在此后名声远扬。



藕糕

从藕糕到芋泥、糯米饭 平实价格换来的大满足

而今说起福州花生汤,最有名的一定绕不开“没牙伯”。传说创始人陈天官没有门牙,曾是单肩挑担,在台江码头附近沿街叫卖的小贩。1937年冬天,他在当时的台江区坞尾街开起一间小店。历经三代人,曾几度搬迁的“没牙伯”在街坊四邻中有着稳固的声誉。而今陈天官的儿媳,七十多岁的陈伙忠阿姨带着儿子陈磊,继续掌勺经营着这片小小的店面。“大清早就来熬花生汤,一天要熬四五锅。”店员对记者说起陈阿姨的辛劳。不少食客吃着这里的花生汤、藕糕和芋泥,从少年直到中年。“花生汤一点不会磕牙,甜甜糯糯粉粉的花生在喉咙里温温润润,整体调味很和谐,超出预期的好喝。”一名网友在美食网站上评价称。

藕糕没有花生汤出名,但也是老福州夏日里著名的消暑甜食。大街小巷卖花生汤的店家,也基本都会一同卖一碗藕糕。其晶莹剔透,入口软滑清爽、香甜适口,还带着莲藕的清香。福州的藕糕与江浙一带的小吃藕粉类似,但在稠度和黏性上要更胜一筹。“藕味儿足,撒了点白芝麻还挺香。”正在“没牙伯”吃甜汤的一名食客说道。

芋泥、花生汤、藕糕、花生糕、糯米饭;白丸子、绿豆汤……夏日的消暑记忆,藏在福州人的锅里碗里;而老福州的甜汤店里,至今仍旧能以十来元的平实价格换来嗜甜胃的大满足。“我们也不做太多,够吃就可以了。”陈伙忠阿姨笑道。“够吃”的小甜汤们,构成了老福州人过去、现在与将来的夏日快乐。



芋泥也是福州人的心头好

洞江湖 龙舟劈波斩浪

福州长乐举行龙舟邀请赛,18支队伍尽显力量之美



比赛正在紧张进行中

海都讯(记者 刘文辉) 5月28日,长乐区洞江湖公园激情涌动,“2023澎湃洞江湖”福州长乐龙舟邀请赛在洞江湖举办,18支龙舟队竞相角逐,吸引了众多群众观战。

此次18支队伍来自福州各区县,其中长乐有7支队伍参加比赛。随着裁判长一声哨响,龙舟犹如离弦之箭,你追我赶。击鼓、挥桨、争渡……运动员们在铿锵有力的鼓声中、整齐划一的口号中,驾着龙舟劈波斩浪,尽显力量之美。

经过激烈角逐,福州长乐汇泉龙舟队获得冠军,长乐兄弟龙舟队、高新南井翰龙龙舟队分获亚军、季军。

对于在本土作战获得冠军,福州长乐汇泉龙舟队领队林烽很兴奋,“接下来,我们将备战福州传统龙舟赛,希望有更好的表现,让更多人认识我们这支队伍,同时了解长乐传统龙舟文化底蕴。”

长乐自古就有端午赛

未来三天 福州热力十足

海都讯(记者 罗丹凌 梁展豪) 近期,受副热带高压影响,南方多地迎来今年首次大范围高温闷热天气,而福建天气也是只能用“热热热”来形容。

5月29日,福建省气象台继续发布“台风预警IV级”:今年第2号台风“玛娃”29日8时中心位于台湾花莲市东南方大约730公里的西北太平洋洋面上(北纬19.0度、东经126.2度),中心附近最大风力14级(45米/秒,强台风级)。预计“玛娃”以每小时10公里左右的速度向西北方向移动,向台湾以东洋面靠近,30日以后逐渐转向偏北方向移动,趋向琉球群岛南部海面,强度逐渐减弱。

随着“玛娃”台风的靠近,福建受其外围下沉气流及副热带高压共同影响,闷热程度升级。

福州方面,未来三天都是多云到阴,局部有阵雨,天气炎热,其中6月1日午后可达35℃高温线。市民应及时补充水分,尽量避免在上午10时至下午4时这一气温较高时段进行长时间户外活动,注意做好防暑降温工作。户外作业人员避免高温时段作业,警惕热射病的发生。

福州市区
今起三天天气

5月30日	多云转阴	24℃~34℃
5月31日	阴	25℃~33℃
6月1日	多云	25℃~35℃