



新鲜的食材,才能做好一份肉羹汤



加入木薯粉、地瓜粉开始搅拌



已拌好的肉羹糊

肉羹放入沸水中
水开后,将一小撮

等待出锅的成品



煮好后的肉羹汤



肉羹汤成为村民们的最爱

30年的传承 只为一碗浓郁肉羹汤

“现在店里每天都有几百人光顾,节假日人更多,他们只想吃一份肉羹汤。”王宗圳说。

正在忙碌的他,挥了挥手里的地瓜粉,开始制作肉羹的过程。王宗圳介绍,要准备好鲜腿肉、木薯粉、地瓜粉,把肉切成四毫米左右厚的肉片,加同量淀粉,控制好水量。加少许盐,搅拌三四分钟,边搅拌边检查,不能太碎,让淀粉与肉充分融合。肉片经过搅拌后裹上粉做面衣,待水煮沸放入,加盐、味精调味,加盖煮两分钟,就可出锅。

虽然这些都是普通操作,但一碗真正有灵魂的肉羹汤,就是在后面的步骤。那需要热量借助水进入猪肉的纤维肌理,而猪肉经过淀粉的包裹,让猪肉的水分和肉香保持鲜味,增加了嫩滑的口感,加入切好的香葱,一碗鲜美的肉羹汤就可以品尝了。“按各人口味,大部分客人会加永春陈醋,小部分会加辣椒酱。”王宗圳说。

“希望肉羹汤像沙县小吃一样走遍全国,但现在深耕蓬壶就可以了,30年来只做本地名小吃。”王宗圳笑着对记者说,心里也是希望能把永春的蓬壶肉羹汤做得更好,走得更远,让更多的人来品尝本土美食。

经记者了解,他也收了几十个徒弟,最远的开到北京去,听说生意特别好。大部分徒弟在大泉州开店,如德化、安溪、永春县城等。

一碗肉羹汤 让更多人惦念着乡愁

“虽然我这家老牌蓬壶肉羹做得好,但我也在配餐辅料上面花了不少心思,更多人赞不绝口。”王宗圳说。

据他介绍,现在有十几种食物可以选择搭配:拌面、咸饭、糯米饭、红烧肉、炸米粿……目前点肉羹,配拌面和米糕的人最多。这些都是自己研发的,秘方调味,品质保证,新鲜又实惠。

“开这家肉羹汤店,我们全家总动员,老婆负责后厨工作,大儿子和小儿子也在店里帮忙,经常会参加一些本地的美食节活动。”王宗圳边忙边说,给客人呈上最好的美食和服务。

据他介绍,现在本地人爱吃肉羹汤,周边顾客很多,十里八乡的人都会开车过来吃一碗。有些去三明方向的顾客特意从高速下来,吃一碗肉羹汤再出发。“还有一些从海外回来的游客,也要来喝一碗肉羹汤,回味一下小时候的味道,这可能就是乡愁吧!”王宗圳说。

这碗肉羹汤

喝下去的是浓浓乡愁

Z 海都记者 田米文图

“老板,来一碗肉羹汤和一块米糕。”“好嘞,找个位置坐一下,马上就来。”位于永春蓬壶西滨街17-18号的“蓬壶老牌肉羹汤”店,每天早晨6时30分,都是在招呼客人中准时开张的。

一碗肉羹汤,他已经做了30多年,更是老手艺人传承……王宗圳今年58岁,是永春县级非物质文化遗产传承人。每天5点多起来准备新鲜的食材,猪肉一大早送到店里,就开始洗干净切成块、搅拌等前期工作,从一大早开门迎客,他要一直忙活到晚上7点。

他做的肉羹汤,更是成为浓浓的乡愁。十里八乡的人,想吃了都会开个车过来吃一碗;海外归来的游客,来到这里回味一下小时候的乡愁。