



# 藏身小巷 社区馆子成“网红”

## 近年来,开在福州巷弄间的一些社区馆子,正成为年轻人追逐的新宠;这些小店走红有何秘诀,海都记者一探究竟

■海都记者 陈悦瑶 马俊杰 文/图

近年来,开在福州巷弄间的社区馆子,正成为年轻人追逐的新宠。这些社区馆子通常隐藏在老城区的小巷里,装潢简陋,有些甚至没有招牌,靠口口相传和食客的热情推荐招揽顾客。

每到饭点,这些社区馆子门口都会排起长队,走进这些馆子,荔枝肉、南煎肝、酸辣汤……浓浓的“虾油味”,勾起不少福州人的“乡愁”。这些社区馆子为何受到年轻人的青睐?一碗碗朴实的福州菜又有什么“独家秘方”?海都记者一探究竟。



中午时分,福州安泰社区食堂的十余张桌子坐满了顾客



“陈金兰饮食店”的厨师雷师傅

### 场景一 攒下好口碑,顾客帮取名

中午饭点时分,记者前往被称为“福州元老级‘苍蝇馆子’”的鼓楼区安泰社区食堂。跟随着食客的脚步,爬过四个长长的斜坡,记者来到了这家“网红”店。11点半,门口已经排起了队,店主吴姐正在紧张地忙碌着,厨房烟火气十足。小店不大,有十余张桌子,来吃饭的食客年龄段覆盖很广,有年轻人,也有依姆

依伯。

店主吴姐告诉记者,安泰社区有十座楼,她家住在5号楼,安泰社区食堂在10号楼,目前已营业20余年,而“安泰社区食堂”这个店名,也是顾客帮他们取的。在店内,吴姐不时同前来吃饭的熟客打招呼。“最开始时,只有社区附近的人过来吃,有些上班族会交代孩子中午来店里吃饭。后来孩

子们渐渐长大,也会带自己的朋友过来,有些顾客觉得味道还可以,就慢慢传开了。”吴姐说,很感谢他们来照顾支持生意。

食客林先生告诉记者,他小时候住在安泰社区附近,附近有几所小学,很多父母带孩子就近来这里吃饭,比较方便。

吴姐说,虽然是上午11点开门,但从早晨8点就要

开始忙碌,提前煮米饭、切配料、备肉等。中午营业时间结束后,又要马不停蹄地收拾,为傍晚5点开门营业做准备。

吴姐认为,食材要把控在自己手上才比较放心,所以小店的采购及掌厨均是吴姐的丈夫,食材也是在市场上挑选,保证新鲜度。“我们的主打就是福州特色菜,荔枝肉、爆炒双脆、南煎肝等。”



荔枝肉、南煎肝、酸辣汤等福州家常菜

□知多一点

### 福州菜最好的“活招牌”

闽菜,是中国八大菜系之一,以福州菜为主,融合了福建各个地区的特色风味,流行于福建地区以及旅居南洋和欧美的福建人中。传承闽菜技艺,弘扬八闽文化。近年来,福建省致力于闽菜推广与传承,福州在2023年举办了第十六届中国餐饮产业大会暨2023中国国际餐饮产业博览会、“新闽菜推广暨福满金秋·八闽美食嘉年华”等活动。

福州高度重视闽菜行业的发展。2018年福州市颁布了《福州市闽菜技艺文化保护规定》;2022年出台实施《福州市闽菜保护与发展三年行动计划》,同时申创“世界美食之都”,助力闽菜发扬光大。而这些藏在社区里的“宝藏”馆子,也是闽菜及福州菜最好的“活招牌”。

### 场景二 坚持福州口味,厨师掌勺20余年

位于柳前巷的陈金兰饮食店是另一家老牌“网红”社区店。“大厨”雷师傅告诉记者,他在店里工作了20余年,最初是学习厨艺,慢慢成长为大师傅。他认为,“陈金

兰饮食店”每天食客络绎不绝的秘诀是坚持福州口味,而且菜量大、价格实惠便宜。

雷师傅说,他们店的菜品几乎不怎么涨价,只有海鲜类按照时价来算。

社区馆子到底有何独特魅力?在走访中,不少食客告诉记者,这些社区馆子做出来的福州菜有一种特别的“锅气”,让他们回味无穷。市民小郑告诉记者,福州菜

各种味道都比较均衡,不会过分清淡,也不会过于浓烈,味道里有一份温柔和包容,能容得了酸甜苦辣又不露锋芒,正如同福州“海纳百川,有容乃大”的城市内核。

### 网评 打卡食客众多,评价参差不齐

点开一大型网络平台搜索“福州苍蝇馆子”,记者发现,有近5万个相关笔记,有不少用户上传了自己心中“必打卡”的社区馆子,不少人认为“酒香不怕巷子深”,好吃的社区馆子可以让人感受到这座城市的独特魅力。

但同时,福州的一些社区馆子也存在上菜慢、味道参差不齐、环境差等问题。有市民告诉记者,他慕名前往一家在平台上好评如潮的社区馆子,从点菜到上菜,他等了一个多小时,而且菜的味道

也不尽如人意,这让他十分失望。也有用户写下“差评”,认为一些知名社区馆子火了之后“退步极大”,口味和前几年相比差了很多。

## 闽股尾盘直线涨停 “操盘手”被罚

上交所6日晚对外发布通报,对福建港口集团予以公开谴责,并对福建港口集团及其4家子公司名下证券账户实施限制交易6个月的纪律处分

A02

## 中华白海豚 频现泉州围头湾

A05

## 省发改委新设民营经济发展处

近日获福建省委编办批复;承担统筹协调和促进民营经济高质量发展等职责

A02