

闲逛福州“捞化江湖”

最近福州天气持续阴冷,在这样春寒料峭的日子里,来一碗热气腾腾的捞化,足以从头暖到脚。

此前明星陈赫打卡福屿捞化,一度让福州捞化“刷屏”。“捞化”这道老福州小吃,也被不少游客偷偷收进了“口袋食单”。福州有多少捞化店?据不完全统计……福州的捞化店不能完全被统计,在福州有一句名言——“条条大路通捞化”。今天我们就来盘盘老福州的“捞化江湖”。

■海都记者 吴雪薇 文/图

走街串巷的热腾小摊 代代福州人的鲜美滋味

福州捞化起源于何时?这是一个让文史专家都语塞的问题,只能潜入老食客与老店主的回忆里艰难寻觅。

据传这道美食起源于清朝,当时福州地区的一些小贩开始售卖捞化,逐渐形成了特色的地方美食。被评为“中华老字号”的土伯捞化,其第三代传承人翁振城曾称其历史可以追溯到1885年的晚清时期,创始人为了养家糊口走街串巷卖捞化。可见,“清朝即有捞化”的说法,应该是没错的。

捞化,其实应该叫捞米粉,使用原产莆田的兴化米粉,质地细,一捞就熟,故俗称“捞兴化”,后顺口简称“捞化”,也有了莆田米粉福州捞的说法。有传说,理学大师朱熹在莆田讲学,形容加入薄肉片烹作的“炒兴化粉”说:“可口欲吞舌,美味实无穷”,意思是:“兴化粉好吃得差点连舌头都要吞下去了。”

配菜上则“任君挑选”:蛤蜊、花蛤、猪肝、牛肉、牛肚、鸭胗、腰片……荤素海鲜

样样都有,随兴趣搭配。不过老饕区分捞化的高下,则用汤底:选用新鲜的猪骨、鸡骨、海鲜等食材,经过慢火熬制,形成浓郁的汤底。虾油,那是必不可少的灵魂,再下入各种调料,如葱花、蒜末、香菜、辣椒油等,那就是满满的福州味。

年届八十的福州文史专家卢美松仍记得,小时在台江区高桥一带就有很多捞化摊子,形成一道热闹而独特的景观。人们在澡堂子里洗完出来,就到摊子上热乎乎地吃一碗,暖身又暖心。“脆脆的肠啊肉啊,每种料才一两毛钱,挑好了加进去,方便也实惠。”即使到了消化不好,吃不了米粉的年纪,卢美松依然会怀念跟着大人洗澡吃捞化的鲜美回忆。

而家住龙腰的市民吴叔则总会带着造访福州的外地亲友去吃旗汛口附近的“依土捞化”。“这家才是老福州的地道口味!小时候我和我哥走半小时路也要专门跑来吃。”吴叔总是向大家强烈推荐。



铁盆里装着各色配菜任君挑选



▲春寒料峭的日子里,来一碗捞化,暖身又暖心

捞化“势力”各有拥趸 “江湖”变换故乡回忆不变

店,每每营业至深夜,二三十元一碗就足够吃得很丰盛,成为周边居民消夜的好去处。

因明星陈赫而爆火的福屿伟榕捞化,开在西二环边不起眼的福屿小区里,因为暴涨的人气,他们盘下了旁边的店面连成一片。店主林伟榕改进了只有内脏的传统捞化,将麻辣烫配菜与卤货都加入了捞化的配料选择之中。午晚餐饭点与晚上九十点的宵夜时间,居民与周边上班的打工人将店里坐得满满当当。“汤头鲜美”是食客们对伟榕捞化的共同评价,但也有

一些人觉得它的汤喝了比较容易口渴。

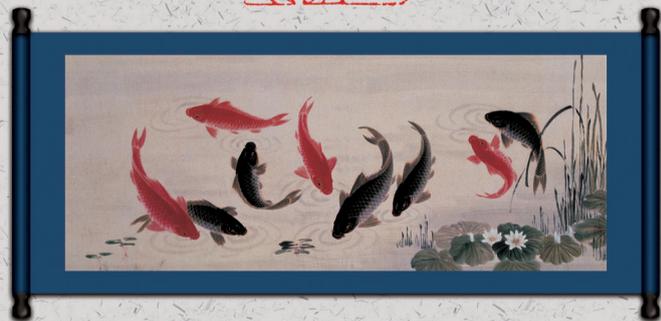
“宽敞明亮”的顶配,则要数被年轻人称作“捞化界的爱马仕”的荣记捞化。这家背靠富黎华酒楼的年轻捞化店走起了精致网红风,红砖墙,花地砖,墙上的文艺挂画,透着浓浓的文艺复古感。现切新鲜食材用小格子各自装好摆放整齐,虾蟹贝类跃动在水质清澈的玻璃缸里,显得精致高级。开张一两年便快速扩张出两家店,显示出年轻一代福州人对传统捞化的创新尝试还是买账的。不过,过于酒店化的店面总是缺少了几分市井烟火气,随便几样配

菜就直奔七八十元的价格也让“捞化刺客”与“丧失了福州味”的讨论如影随形。

“捞化这东西,无需吃得那么讲究,一口兴化粉,一口花肠浸着虾油,再来一勺自制的蒜头酱,就很舒服了。”在街边支起木质的小桌板,一位六旬老伯就对老友摆开了话场子。

年轻时在外打拼,只有年末回到榕城街头尝到那一口鲜美虾油味,才有了回家的实感。在人文鼎盛的福州,有韵味的美食数不胜数,但唯有捞化这样随处可见的街头美食,在代代游子的舌尖绽放童年与故乡的味道。

“讲文明 树新风”公益广告



勿临水而毒鱼虾

公益广告印信篇

中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣