



■海都记者 吴雪薇 通讯员 陈晓静
郑婷 何乐玲 图片由受访者提供

福州最好吃的宴席就是乡宴。家门口垒起大灶大锅大蒸笼,摊开古旧的红漆折叠木桌,桌面铺好塑料布,放上十多副一次性碗筷,食材新鲜、场面热闹、分量十足——在福州人眼中,最地道的闽菜在于乡宴。

随着福建海洋经济的持续发展,以海鲜著称的精美闽菜出现在乡宴上,也越来越出现在日常的饭桌上。

福建红鲟 从“大补珍品”到“镇桌好菜”

一桌“闽都”特色的乡宴上,海鲜是绝对的主角,而红鲟,则是其中的“镇桌好菜”。俗话说:“一盘鲟,顶桌菜。”鲜艳红亮的蟹壳、金灿灿的蟹黄、香喷喷的米饭,卖相漂亮,用料扎实。

《清稗类钞》云:“蟳蛄(yóu móu),又名鲟,产海滨泥沙中。闽人称之为青蟹,较梭子蟹为贵。”红鲟就是发育成熟又经过交配的母鲟,膏最硬,蟹黄有嚼劲,越吃越香。“鲟的蟹钳又凶又有力,过去人都在红树林滩涂的石头缝里抓。”《闽味儿》作者、作家沉洲记得,鲟最早并不是乡宴上的常见菜。因为产量少而珍贵,宁德、连江一带将其炖酒,给孕妇吃,视为大补。将红鲟上席“镇桌”,是本世纪初,福建青蟹养殖产业发展起来以后的事了。

在本世纪初,福州马尾的琅岐岛以领先全国的青蟹养殖存活率,掌握国内市场的定价权。据《中国渔业统计年鉴》,福建为青蟹的八大著名产地之一,产量占全国青蟹产量的22.6%。琅岐鲲鹏水产养殖专业合作社理事长林里枝介绍,琅岐的青蟹通常在公历5月1日下苗,到农历八月十五时,黄膏蟹也就是菜鲟结束售卖,到了十一二月,红膏蟹(红鲟)就逐渐开始上市,一直到过完春节,都是一年中赏味最好的日子。如今,琅岐每年可向市场供应青蟹50万斤以上,是福州人心中吃红鲟的最优选。

今年6月7日,琅岐红鲟八宝饭制作技艺成功入选马尾区第五批非遗名录,闽人珍之爱之的红鲟早已走入千桌百宴。在爱美食的沉洲眼中,“乡宴不比酒楼宴,讲求的是一个有里有面,经济实惠”。红鲟从稀有的大补珍品,到乡宴的镇桌好菜,折射的是养殖产业的蓬勃发展,给福建人带来的“舌尖上的幸福”。



长乐洞江湖乡宴现场,乡厨团队在准备菜肴



▲锯齿边缘不透光的青蟹,才是饱满好蟹

◀10月3日,中国乡宴·长乐洞江湖乡宴在洞江湖公园举行

一席乡间宴 幸福福州味



长乐乡厨雁峰厨艺第三代掌门人陈道如大师

掌勺大厨 乡宴幕后的排面

除了走下神坛的美味海鲜,牛哄哄的掌勺大厨们,也是乡宴幕后的排面。老福州人回忆,过去的酒店不多,找个空地摆桌宴客,便是邻里乡亲逢大事时的待客之道,成本低、场面大、拘束少、气氛好,经济又隆重。这种酒席,得请当地最负盛名的厨师来办。

婚礼、乔迁、寿宴……长乐的乡宴文化,在整个福建都称得上发达。临海的长乐物产丰富,经商氛围浓厚,海洋经济的高度发达,让乡宴整体呈现规模大、规格高的显著特点。长乐雁峰厨艺掌门人陈道如大师是长乐乡厨中的杰出代表之一,从爷爷辈开始,家中三代都做乡厨,如今长乐许多闽菜高手都是他的徒弟。因为祖上住在雁峰山南麓,也称作“雁峰厨艺世家”。他16岁开始跟着父亲学手艺,见证了长乐乡宴的繁华变迁。20世纪60年代,长乐有钱人家的乡宴就能办起十几二十桌,但那时的鸡鸭鱼肉便已算是“镇桌硬菜”。

“如今的殷实人家能办起百桌乡宴,龙虾帝王蟹轮番上阵,不但免费招待十里八乡的亲戚朋友,甚至还要给来客塞上千把块的‘酒包’。”陈道如说道。

如今,“乡宴”已成为长乐文旅的一张靓丽名片。国庆假期期间,由陈道如大师掌勺,地道的长乐食材加上正宗的民间做法,在长乐洞江湖公园举办了一场别开生面的祖国庆生宴——“中国乡宴·长乐洞江湖乡宴”,吸引了八方游客携带亲朋好友在此相聚,共庆新中国成立75周年。“祖国的庆生宴,就是寿宴。”陈道如介绍,洞江湖乡宴上安排的“秋蟹炒线面”,便是福州人生日必吃的“寿面”。以线面加一个鸡蛋,是过去普通人庆生的传统吃法。而今生活好了,鸡蛋换成了喜庆的红鲟。

陈道如的厨艺也在与时俱进。“广东的汤好,四川的辣香……”发达的物流与养殖产业带来丰盈精致的食材,长乐人的饮食需求日渐丰富。74岁高龄的他依然在学习做菜,将更多世间味融进长乐乡宴——一种关于食材、烹饪和人情味的文化。

“新蓝海”预制菜 高端佛跳墙进入百姓家

相比已变得平实的“红鲟饭”,“佛跳墙”是至今仍高居宴会神坛的“高端闽菜”,复杂的烹饪工艺让它的价格始终居高不下,主打经济实惠的乡宴长期以来一直对这类“高端宴席菜”望而却步。但随着餐饮规模化、标准化发展,佛跳墙、金汤鱼翅等酒楼宴会珍品化身“预制菜”,近年来也开始走上乡宴的餐桌。

福建省预制菜协会表示,方便快捷优质的预制菜,能够很好地节省厨师的时间与精力,将其从复杂繁琐的菜品原料准备、长时间烹饪等过程中解放出来,慢慢被更多人所消费。

位于福州市马尾自贸区亭江工业园的福建海文铭海洋科技发展有限公司,就敏捷地抓住了“预制菜”这一餐饮“新蓝海”。佛跳墙、金汤鲍鱼花胶鸡、大盆菜……“海文铭”是行业中较早入局水产品预制菜生产研发的海洋科技型企业,以中高端海洋食材调理深加工为主体,他们在平潭拥有鲍鱼育苗基地、出口鲍鱼养殖基地及60亩的现代化生产研发基地、专业的生产管理团队和研发团队。

通过在海洋经济下构建闭环生态链,“海文铭”有效降低成本,将名贵菜肴打造成大众畅销品。企业相关负责人介绍,公司预制菜生产实现了标准化:引进液氮冷冻技术,不断更新迭代制冷、储藏设备,以保证佛跳墙口感的新鲜。目前除前端的食材清洁和部分后端装填环节外,基本实现自动化操作,产能可观。通过冷链物流,这道传统名菜被端上乡宴餐桌。

不仅如此,“海文铭”还发起成立福州市佛跳墙行业协会,制定行业标准,打造非遗美食文化IP。通过“产品+体验+文创+直播+互联网”的创新推广模式,佛跳墙走上更多家庭的餐桌。

从繁琐的乡宴,到日常的家庭菜,如今的人们能在更广泛的时间与空间范围内,享受越来越多的宴会精品菜肴,海洋经济的发展功不可没。“海上福州”扬帆远航,闯出了许多“靠海吃海”的新路子。广泛传播的精品菜肴,联结闽人的乡情乡味,向世界讲述着新时代的“福建味道”。



福建海文铭海洋科技发展有限公司的佛跳墙装填车间