

N海都记者 吴雪薇/文
受访者供图

12月3日,首版省级米其林指南——福建省米其林指南在厦门发布。福州、厦门和泉州三地共69家餐厅获得米其林推荐。江南灶·融府是一家来自南京的淮扬菜餐厅,相较而言,文儒九号便成为真正代表闽菜的米其林一星。上至米其林星级餐厅的“大雅之堂”,下到必比登餐厅的“人间烟火”,这一回,福州让所有人都能吃得“米其林”。



闽菜代表佛跳墙



荣记捞化

福州街头小吃 上榜“米其林”

首版福建省米其林指南发布;米其林推介的21家餐厅中,捞化占了4家

如何成为“米其林”餐厅

如何才能成为“米其林”星级餐厅?据福州市餐饮烹饪行业协会会长黄履冰介绍,米其林餐厅的评级标准主要通过星级评定,包括一星、二星和三星。一星餐厅提供的菜肴味道独特,食材新鲜,烹饪技巧高超,环境和服务也需要达到一定的水准;二星餐厅则要求在菜肴的创意、烹饪技巧和味道上更加出色,环境和服务更加精致和专业;三星餐厅则是米其林中的最高荣誉,代表着卓越的餐饮体验,无论是菜肴的创意、味道、烹饪技巧,还是服务质量,都达到了

极高的水平。

米其林餐厅的评审过程也非常严格,评审员会秘密多次前往餐厅进行考察,以确保评价的公正性。评审员不仅会品尝食物,还会观察餐厅的服务、环境以及厨师的表现。评审过程通常需要数月甚至数年的时间,只有那些在各方面都表现出色的餐厅才能最终获得米其林星级。

而米其林必比登推介餐厅是米其林指南中的一个子系统,推荐的餐厅以平民化的餐饮为主,但又不失品质与口味。



大厨烹饪,烟火气十足

捞化,福州街头的“米其林”

若钱包“hold不住”万众瞩目的摘星餐厅高昂的价格,主打高品质且经济实惠美食的必比登餐厅则是人们“街头就能吃到的米其林”。这一回,它们占了评选大头。包含米其林入选与必比登推介在内,米其林推介的21家餐厅中,捞化店就占了4家。可见福州的捞化,好吃且著名。

福州“条条大路通捞化”,无论是米其林入选的荣记海鲜捞化(仓山)、伟榕捞化,还是必比登推介的阿信鲜捞(工农路)、后街捞化(雅道巷),全在我身边的街巷,出门一拐就能遇上。

据传,福州的捞化起源于清朝,街头的小贩为了养家糊口,走街串巷卖捞化。这种小吃使用原产莆田的兴化米粉,其质地细,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“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”。

米粉的配菜则也是“任君挑选”:内脏价廉,猪肝、牛肚、鸭胗、腰片……是老福州必吃;蛤蜊、花蛤、牛肉、荤素海鲜等再增海味。不过老饕区分捞化的高下,则是汤底: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,是必不可少灵魂,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。厂里下班的工人,码头收工的船工,猪肝牛肺就着沸汤一滚,热气腾腾地下肚,这就是真正

属于捞化的地方记忆。

福州餐饮界的“老网红”了,老板林伟榕这回愣是忙到奖都忘记去领。店里原料台上的各式食材总是满满当地“蔓延”到门口,上到飞禽走兽,下到海物生鲜,总能让第一次走进店里的客人挑花了眼。“像家麻辣烫,是吧?”忙活着收拾食物的阿姨笑咪咪地说。从清晨八点的早餐到凌晨两点的夜宵,在这里都能替你“包圆”。

传统的福州捞化,可选的捞物其实翻来覆去,都不超过十样。林伟榕参考了麻辣烫的配菜,又试着把卤大肠、卤猪耳等卤货食材加入捞化中,锁住了食材本身的鲜味。加之牛骨、筒骨等各类骨物精妙配比制成的高汤,柔韧的粉干吱溜溜吸入口中,带着浓浓的虾油味,无论是本地的食客还是外地的明星,都逃不脱美味的手掌心。

福州捞化店,夫妻店居多,精打细算,挣的是辛苦钱。成本所限,店面或者食材,多少有些地方为食客所诟病。而背靠富黎华海鲜酒家的荣记捞化,以餐厅式的经营模式解决了这个问题。“我们的店火爆?应该没什么很特别的吧,就是比别人家更亮堂一些,空调更舒适一些,卫生更好一些,食材更新鲜一些,器皿更讲究一些,汤头也更好一些。”一名荣记通湖路店的员工与记者聊起时如是说。早些时候,饭点时荣记金山店从来都是座无虚席。后来,它便开向了台江,开向了仓山,开向了鼓楼。直到本次获得米其林推介之前,荣记,在很多福州人的印象中是“捞化界的爱马仕”。

文儒九号,留存福州民俗记忆

作为福州老牌的高档闽菜馆之一,位于三坊七巷文儒坊内的文儒九号,走的是踏踏实实闽菜传统之路。不同于那些高端华丽的高价闽菜餐厅,这里是旧时坊巷,有着典雅庭院的古朴民宅,为清末海军将领许倬业的故居。老板郭可文创办闽菜研究协会,聚集起众多老师傅,成为姚建明、林水梯、林榕飞、陈伟杰四位闽菜大师工作室所在地,闽菜技艺传承在这里有了很好的平台。“我就是闽菜大师姚建明的弟子。”餐厅现任厨师长陈辉说。姚建明的师傅是国宝级闽菜大师、闽菜“双强”之一的强曲曲,作为“强氏闽菜”的再传弟子,陈辉将闽菜皇冠上的“双绝”——佛跳墙与鸡汤游海蚌做得出神入化,也是文儒九号的招牌菜。

这里有关于民俗的记忆。它为宾客复刻了老福州大户人家饮食的全方位体验——进店落座,便是一杯茶:头道红茶,再来茉莉花茶,再献铁观音。上至包厢数千元的闽菜盛宴,下至大厅中数百元的闲话便餐,一视同仁。这是属于福州人的茶文化,也为

食客清口解腻,以利品尝更多美味。若你点了佛跳墙,上菜之前还有年长的男女童,抬着坛子进屋来行“开坛仪式”,说起吉祥的贯口,为来自五湖四海的食客述说佛跳墙的传承与历史。“尝鲜游客、归国华侨都会来我们这里,品尝正宗的闽菜。”陈辉说,在传统文化复兴的热潮下,越来越多的年轻人也将中式婚宴办在这里,“到明年5月前的档期都订满了”。一顶花轿抬进门,喜娘贺喜,吹拉弹唱,年轻新人在文儒九号,构筑起属于老福州的仪式感。



文儒九号门店



飞禽走兽一碗都捞



卤货也是捞化的一大特色



位于西二环福二路的伟榕捞化上榜