海峡都市報 报料：智慧海都 968880
2025年4月14日 星期一 责编/周德庆 美编/杰清 校对/德峰

“黄油年糕”爆火 福州人早就吃上了

福州年糕叫做“糖偎”，油煎后，口感与当下走红的“黄油年糕”相似

N海都记者 吴雪薇 实习生 王涵 张嘉鑫 文/图

近期，一块块金灿灿、圆滚滚的“黄油年糕”，作为新晋甜品顶流，火遍全国大街小巷。它是一款以糯米粉和粳米粉为主要原料，加入黄油、牛奶、白砂糖等配料制作而成的糕点。有人一口“惊为天人”，有人说是“热量炸弹”。

不过，这种“糯叽叽”口感的年糕，福州人早就吃上了。

外酥里糯新流行？早入榕城百姓家

《中国国家地理》撰文称，传统的中国年糕有三大类——撒粉年糕、水磨年糕和春年糕。但无论哪种形态的年糕，都离不开粳米、糯米和黍米，这便是“糯叽叽”口感的来源。而黄油是中国消费者最常接触的西点原料。西点烘烤的酥脆，油脂的提亮增香，加上“糯叽叽”的口感，成为“黄油年糕”上市即爆火的原因。

说起吃“黄油年糕”，福州人早就走在了“时尚”前端。福州年糕叫做“糖偎”，主要成分是糯米浆，加糖、油，和成面团，再放在年糕叶上蒸熟。加红糖的叫红糖偎，加白糖的是白糖偎。和全国各地的年糕一样，糖偎能上锅蒸，吃起来绵柔细腻，“糯叽叽、艮啾啾”的。同时也能用油煎，裹上鸡蛋液下锅，煎得外皮金黄酥脆，内里软糯。

如今越来越多的福州家庭，已不再亲手炊糖偎，但糖偎仍旧是逢年过节采买清单里的第一名。清明的菠菠偎，重阳的九重偎……福州人吃“偎”花样之多，“黄油年糕”要甘拜下风。传承百年的台江区彬德桥粿铺里，岁末年初食糖偎、元宵吃芝麻粿、农历七月三十吃米斋……一方小小的柜台，记录下福州人一年四时的“糯叽叽”情怀。而南后街的古巷年糕店里，伴随着“嘭嘭”舂打声，传统的白糖偎被制成玫瑰、芝麻、肉松、豆沙等口味的年糕卷，装进一个个塑料小盒，满足四方游客“糯叽叽”的情怀。

福州传统糕点店推出的各种偎

一家糕点店推出的『芋泥黄油年糕挞』

想征服福州人的胃，商家还要花心思

“黄油年糕的火爆，是精准贴合年轻消费群体喜好，同时借助社交媒体扩散而来的成果。”福州市餐饮烹饪行业协会会长黄履冰说。

记者在市场走访时也注意到，由于火爆已近两月，网红连锁好利来、鲍师傅、泸溪河等糕饼店的黄油年糕人气有所滑落。为此不少糕点店花费心思，推出栗子、低糖等口味进行创新。起家于厦门的“热气饼店”还在黄油年糕内融入另一闽式甜糯美食——芋泥，制成“芋泥黄油年糕挞”。

“消费者最终关注的，还是口味是否出色，以及性价比是否够高。”黄履冰说，食“偎”多年的福州人，可谓“见多识广”，只有用心经营、勇于创新的商家，才能继续满足福州人甜蜜的胃。

“学习胖东来” 永辉调改福清首店开业

海都讯（记者 马俊杰 文/图） 4月13日，永辉超市在福清第一家“学习胖东来”自主调改的门店在清昌万达焕新开业，吸引了周边大量市民前往体验消费。

据介绍，在商品结构上，永辉福清万达店重新规划单品数15764个，新增单品占比46.9%，商品结构达到胖东来商品结构的65%以上。新开业的永辉福清万达店，给人最大的感受就是卖场充满了浓浓的烟火气。记者看到，新增的福州鱼丸、面点、东南亚美食档口，围满了顾客，一款款热气蒸腾的本地美食让人味蕾大开。在海鲜区，波士顿龙虾、帝王蟹等海鲜也非常鲜活，几步之外，明厨亮灶的菜品加工处香气缭绕。

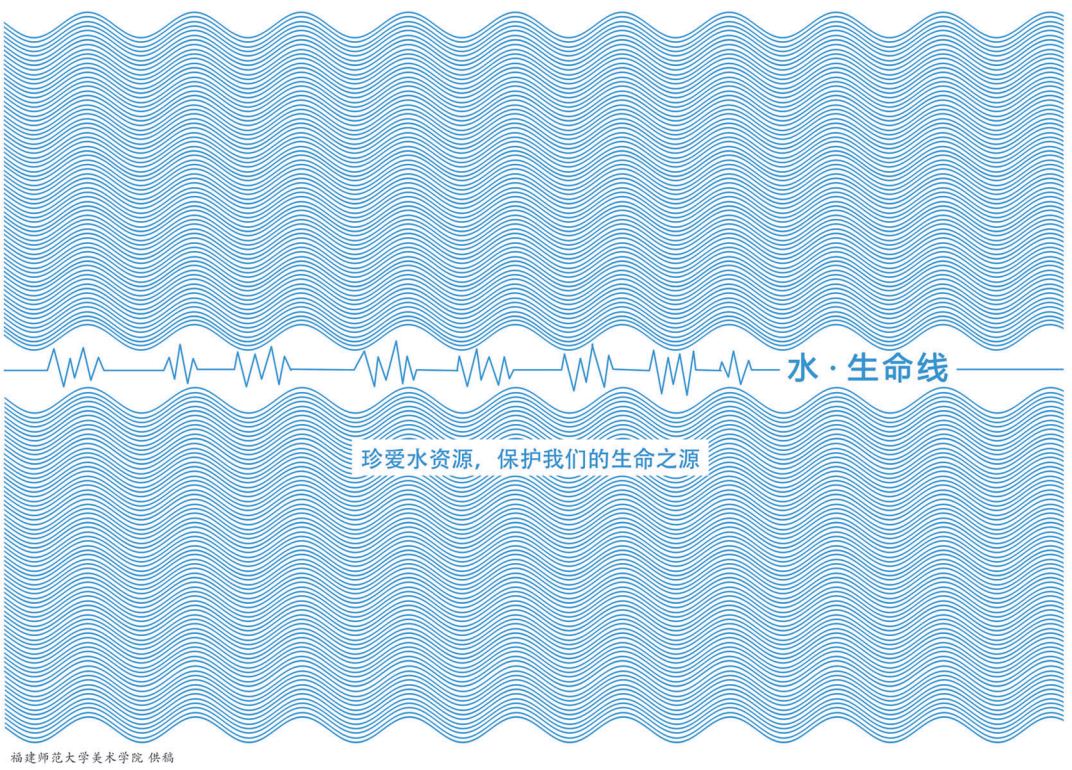
记者在现场了解到，针对像果切等对鲜度有要求的商品，永辉推行468原则，切好后超过4小时八折、6小时六折、8小时下架。为了让消费者有更好的购物体验，门店增设了顾客休息区、宠物寄存处和母婴室等，如微波炉、自助饮水机、免费1小时的充电宝、身高体重测量仪、血压计、视力检查表、洗手池等便民设施也一应俱全。

“在我们学习胖东来之后，很多消费者还开始主动关注我们员工福利待遇的改善情况。”永辉超市相关负责人说，“调改后门店整体员工工资提升幅度超20%，还扩大了员工就餐面积、规划员工休息室，缩短了营业时间，工作时间平均每日不超过8个小时。”

记者还从永辉超市方面了解到，近日，商务部组织有关商协会、大型商超和流通企业座谈，研究更好发挥各自优势，帮助外贸企业扩宽内销渠道。同时，通过“内外贸一体化”政策帮助外贸企业开拓国内市场。在政策号召下，永辉超市发布《致中国优质供应链公开信》，提出相关企业若因出口受阻而库存积压，永辉将开通“绿色通道”完成15天极速上架；针对苦恼于国内市场认知度的外贸商品，永辉将推广扶持；对于渴望产品升级的供应链企业，永辉将作为“市场助手”共同开发新产品。

开业当天，吸引了不少福清市民前来体验

海峡都市報 “讲文明 树新风”公益广告



福建师范大学美术学院 供稿

中共福建省委文明办
海峡都市报社
宣