

福建这座小城，很猛很猛

本报讯 福建相比于广东浙江，本身就比较低调，省内的不少地方没啥存在感，比如小编写过的“美食独步天下但全网无攻略”的诏安，比如云霄。

说到这，可能有些福建人已经迷了：

“云霄在哪里？”

没办法，远在闽粤边界处的云霄，仿佛自带隐身效果。

但其实，人家云霄文武双全，猛着呢。

说“文”。云霄的历史可追溯至5000年前，东晋时置县，唐朝置郡，竟是漳州文明的发祥地，素有“开漳圣地”之称，足见其深厚底蕴。

明清二代云霄共有进士27人、举人80多人；清末有女英雄秋瑾，近代出了何欣航等文坛新星。

这些经历，赋予了云霄深刻的人文印记。

讲“武”。云霄人颇具反抗精神，自宋起，面对官府倭寇的欺凌，当地起义斗争此起彼伏。

抗战时期，云霄出了红三团、红九团、独立营等威名赫赫的革命队伍，为抗战胜利做出了重大牺牲和贡献。

虽说云霄历史悠久，其实它也很年轻，到1985年起才隶属漳州市。

三面环山的云霄，凭一己之力，获得中国枇杷之乡、全国科技工作先进县、中国温泉之乡等多个国字号荣誉，被誉为漳州最有潜力的县。

距厦门机场141公里、潮汕机场145公里，厦深高铁云霄站日经停车班次达90余次；投资280亿的漳汕铁路在建。沈海高速公路、厦深高速铁路、国道324线等入城通道互联互通。

一个小小山区小城，基本实现了立体交通网，连《人民日报》都“刮目相看”。

论颜，云霄环山抱海，小城节奏悠然，是个舒适宜居之地。

这里私藏着全省首个国家级湿地自然保护区——漳江口红树林自然保护区，2008年2月被列入《国际重要湿地名录》，俯瞰可媲美亚马逊雨林！万鸟飞来踮趾时，红树林美不胜收！

实力不俗的云霄，更有美食可安慰。别的不说，云霄凭着全国排名第一的40个地理标志产品，就能征服无数挑剔的胃。最传统的手艺，最地道的风味，都

在这里得到了最好的留存。毕竟，肉煎、水面、莲宝饼等古早味，可是吸引了《乡土中国》专程来拍摄，非一般美味。

肉煎

在云霄，肉煎是街坊们最中意的传统美食。

每天大早，云霄老街百年老店“绍衣堂”，总是挤满了人，翘首等着滋滋啦啦刚出锅的第一批肉煎。现出锅的肉煎散发着炒肉的浓香，正烫手，但心急的街坊可顾不得。

用白肉、地瓜粉、葱头、黑糖制作成的肉煎，看似简单却非常讲究，整个云霄也就只有这一家在做了，一出锅的香气就吸引无数人来排队。咬破外面焦脆的饼皮，里面是油而不腻、黏蜜香甜的内馅，还有点嚼劲，老人吃也不费牙，一口口的完全停不下来。当地老人吃肉煎，喜欢蘸着白糖和芝麻，再来一杯茶，一口绵长回味，滋味无穷。

莲宝饼

一款四四方方的糕点，像个表皮金黄的骰子，里面包裹着绿豆馅，先把皮咬掉，最后再慢慢吃绿豆馅，甜味一直渗到舌尖。

绿豆馅入口即化，表皮香松软滑和绿豆馅成了最佳搭档，慢嚼之味完全超乎想象。

莲宝饼最早源自广东潮汕，传入云霄后，变成当地特色古早味，在全国独一无二，当地人喝茶，都要来一份莲宝饼，相得益彰。流传民间的老手艺，靠的都是日积月累的岁月沉淀。手上功夫都是讲究，入口质感和口舌之香无法替代。

水面

如果美食要讲排场，云霄绝对排不上，饮食文化也没那么深刻。但凭着对老手艺的朴素近乎苛刻的坚持，云霄美食又让人流连忘返。比如当地的水面，算不得很美味，但历久不衰，外地人到此更是非吃不可，吃完还大呼“面弹、汤鲜、浇头好！”

水面要用筋道的好面粉发酵揉搓，压成细细的面条，四两卷成一团。开水锅滚几回，迅速捞起，浇上骨汤、浇头、淋上葱油热腾腾的即可上桌。汤头的必须是熬制五个小时以上的大骨汤，再用几颗带肉粒的

扁食、或千锤百炼出来的肉泥丸做浇头，最后浇上一点用猪油炸成金黄色的葱头，便满碗荤香欲罢不能了。食客忍不住三下五除二就消灭干净，打个饱嗝，满意归去。

烧窑鸡

烧窑鸡则是用农家鸡且用土法烧，味道才正。烧窑鸡小店，用小石头垒起窑，拾柴生火烧热，把填入调料和中草药的嫩鸡用锡纸裹住，放入窑里烤熟。散发着泥土香气的烧窑鸡黄灿灿雅观、香味四溢、鲜嫩松脆，隔着屏幕都能闻得到。精于饮食之道的云霄人，有一种“改造美食”的魔力。从潮汕、诏安传过来的“猫仔粥”，从北边厦门、漳州传过来的“海蛎煎”，到了云霄在用料上得到改进后，口感都更好了。

在云霄找美食，最好去大排档、小酒馆，这里能够吃到意想不到的好东西。如果到漳江出海口去，还能吃到红树林底下刚出水的青蟹、文蛤、大蚝、泥蚶，味道就更胜一筹了。和潮汕地区讲究“精细”饮食相似，云霄人的嘴也很刁，对于饮食都讲究“鲜活”，造型虽然不讲究，但食材和做法都有十足的诚意。

但如果让云霄人说说本地的菜谱，竟是难为了——这里的菜根本没有名字，也没有华丽雅致的菜单，上餐馆点菜都是在厨房边上，面对着一大排水箱、冰柜，想吃什么直接用手一指：一盘跳跳鱼、一盘沙虾，外加几盘什么鱼、什么汤，就直接点上了，最多再问一句：白灼还是酱油水？

不一会菜就上来了，无非是放了点葱、姜、蒜去腥，那鱼虾仿佛还保持着刚才游动蹦跳的姿势，味道自然是极其鲜美了，营养又实惠。

云霄真正是低调少为人知的吃货天堂。至少在这个“民以食为天”的城市里，你可以真切地感受到何谓“活在当下”。

如果有时间，就去云霄走一趟吧！相信那个小城会带来足够的美味满足和闽粤两地兼容的惊喜。

（来源：新福州）



俯瞰云霄 周先丽摄

卤水豆腐，从开漳古镇的山村来……

本报讯（方楚楚 冯汪煜）一方清白，岁月安稳。一块豆腐，煎炸烹炒，千变万化，是三餐四季的家常美味，也承载着人生百味。

在梁实秋看来，大味至淡，豆腐是中国人食物美学的巅峰。要想买到一块好豆腐，难免要经过几番寻觅。在距离云霄县城20多公里的偏远山村，开漳古镇——火田镇圆峰村岭顶自然村内，有一家传统手工豆腐作坊生意红火，因依托本地优质山泉水制作盐卤豆腐而远近闻名，不少顾客专程从县区周边穿城而来，只为奔赴这口豆香醇厚的卤水豆腐。

走进何耀文家的豆腐坊，一股豆香便扑鼻而来。豆腐坊内，只见灶台上一口大锅里浆汁滚滚，灶膛里的火烧得正旺，与流水线制作的豆腐相比，用柴火烧大铁锅煮浆，能最大程度地保留黄豆的原味，吃后让人口齿生香。

“首先我们选用品质上乘的顶级黄豆，用甘露寺山泉水来做，工序以传统为主，做出传统的特色，制作更好更健康的食品给顾客享用。”何耀文介绍。

豆的本味和山泉水的清甜融合在一起，口感自然不必说。传统手工豆腐从制作到出锅平均需要花费

3至4个小时，经过浸豆、磨豆、煮浆、滤浆、点卤、包块定型等繁琐工序，才造就了它的香嫩味美。为了使豆腐呈现出原汁原味的口感，何师傅往往要花上1个多小时熬煮原浆，以保留更加浓郁的豆香。

稍待过滤的原浆冷却降温后，何师傅采用传统点卤工艺，促使豆浆凝结转化成豆腐脑，最后把豆腐脑舀进铺好纱巾的栅格木盒里包好，用精准的平衡度和力度，通过捶、压、拉的连贯动作进行压制，将多余水分榨干，大约20分钟后，打开纱布，一块块饱满花纹的盐卤豆腐呈现在面前。

日复一日的传承和坚守，精益求精的品质工艺追求，为这一块块小豆腐打开了广阔市场。今年是何师傅做豆腐的第三年，三年前他特地前往平和拜师学艺，力求以传统工艺优化豆腐口感，擦亮特色招牌。如今，第九豆腐坊生产的豆腐赢得了好口碑，销售量也与日俱增。卤水点豆腐，点亮了何师傅一家的生活，他们由此变得富裕起来。

何耀文表示：“如今健康食品在社会上备受关注，我们要拿出最好的、最健康的食品给顾客，虽然用传统工艺制作时间很长，工艺比较繁琐，但我希望能把这项工艺继续传承下去。”

近年来，圆峰村大力发展基础设施，投资近400万元修建了祥云桥及两侧道路连接线，使通往岭顶自然村的道路更加便捷，让何师傅家的豆腐出山更加顺畅，也为本地更多的致富能人返乡发展特色产业提供便利，让更多人走进来，让产品走出去，让当地越来越多的山区群众逐渐走上致富路。

“下一步，我们将继续支持圆峰村的豆腐坊扩大生产规模，提升产量，帮助他们宣传推广，形成品牌化，带动周边农户种植品质优良的黄豆，形成产业链，将圆峰豆腐打造成一个亮眼的名片。”火田镇圆峰村驻村第一书记张腾说。



圆峰豆腐 冯汪煜摄