

编辑:王绮蓼 邮箱:785800399@qq.com
2025年7月18日 星期五

香芋宴



香芋葫芦酥



福鼎香芋饭



太极芋泥



桐城芋丸



芋丸的绽放



芋泥金波



芋盖争鲜



香芋扣肉



鸡汤余芋饺



八宝芋泥



香芋蒸公蟹



芋饺



蛎肉玉枝



太姥挂霜芋



芋见慕斯

福鼎的香芋宴,是一场让槟榔芋唱主角的盛宴。在这桌宴席上,槟榔芋承载着一方水土与世代匠心。要读懂这桌香芋宴的妙处,得先认识这宴席的“灵魂主角”——福鼎槟榔芋。

福鼎槟榔芋也叫福鼎芋,属天南星科魁芋类。根据史料记载,福鼎槟榔芋在我国的栽培历史已有约300年。不过也有资料表明,在介绍广西壮族自治区桂林市荔浦市有名的荔浦芋头时,有这样的一句话:“荔浦市进行人工栽培已有400年的历史,据记载当年系福建人将芋头带入荔浦市。”当时,福建省内公认的是福鼎槟榔芋为上品,闽浙其他地方的槟榔芋基本都是从福鼎引种的,这说明福鼎槟榔芋的栽培可能有400年以上。

20世纪八十年代,由福鼎芋加工生产的芋粉、芋泥、芋块、香芋酥等系列产品畅销闽粤、港澳地区和东南亚各国。香港市民把福鼎槟榔芋称为“福鼎芋”,并沿用至今。1993年,福鼎槟榔芋得到国家经贸部授予的荣誉证书,并把福鼎槟榔芋正式命名为“福鼎芋”。现在,福鼎芋还获得了地理标志注册。

福鼎芋之所以能俘获众多食客的心,关键在于其优质的口感和百搭的烹饪特性。

福鼎芋呈肉乳白色带紫红色槟榔花纹,易煮熟,熟食肉质细、松、酥、香,风味独特,食不厌口,营养丰富。由于母芋全部在表土层以下生长,免受外界污染,因此属于无公害的绿色食品,福鼎芋除了上半部芋叶外,其他部位都是宝,芋头作为美食主要原料,芋枝可以作为特色菜的配料,如“玉枝鲔肉”等,芋根可以作为餐前冷盘,如葱油芋头、白灼芋头,吃法各不相同,有的蘸上白糖,有的蘸上虾油食用。槟榔芋还可以制成饮料。

在烹调方法上,福鼎芋可以炒、熘、烧、焖、蒸、烤、煎、炸、煮、煲、烩、炒,作粮作菜皆宜。目前香芋宴中比较有代表性的菜品有“香芋扣肉”“太姥挂霜芋”“鱼形芋泥”

“香酥芋丸”“香芋饭”“八宝芋泥”“太极芋泥”“芋丸王”等系列名菜。

深谙搭配智慧的福鼎人,在香芋宴上所使用的槟榔芋也有讲究。由于福鼎芋既可以烹制成主食也可以制成菜品,搭配要合理,一般一台宴安排12道菜左右,2道主食外,2道汤品,8道盘菜,但从营养学角度上,都应与其他原材料合理搭配,槟榔芋使用量不宜过多,有芋的元素即可。

从泥土里的块茎,变作席间的精致滋味。一道道经典的香芋美食应运而生——

香芋扣肉。将五花肉处理后放入沸水锅中煮熟,用酱油上色,炸至金黄色捞起,切成厚片;同时将福鼎芋去皮切成厚片炸熟。将五花肉、福鼎芋按交错搭配整齐,排在扣碗内,肉皮朝碗底,上调料,再倒入高汤,上蒸笼蒸至20分钟左右待用。将蒸好的香芋扣肉取出反扣在煲仔内,锅置火上,下调料烧开后用湿淀粉勾芡淋明油,浇在香芋扣肉上即可。其主要风味特色是肥而不腻、风味独特。

芋泥。取槟榔芋纯肉,切块熟烂。用熟猪油和白糖捣成芋泥,用各种配料制成馅心,取一半芋泥装入碗中加馅心,将另一半芋泥盖在馅心上,上蒸笼用旺火蒸,将调成的酱汁浇在蒸好的芋泥上即可。这道美食具有细腻软润、香甜可口的特点。

芋枝鲔肉。将槟榔芋白管去外膜,切块洗净,用盐抓至发软稍压水分,放入开水锅中煮熟。之后投在冷水中浸泡片刻捞起,沥干水分,下锅下调料与蟹肉稍烩,用湿淀粉勾芡,即可起锅装盘。其特点是:一荤一素、清鲜醇美。

福鼎“香芋宴”中,还有一道美食称作“高丽”。制作这道美食最主要的原材料是猪肥膘,但是由于早些年物质极度匮乏,很难买到这道美食的食材,厨师们便尝试用槟榔芋、番薯等各种原料来代替,后来便有了“真高丽”和“假高丽”之分。其中由于福鼎芋松酥软糯,清甜细腻,香味四溢,口感极佳,所以被保留了下来。而且经过文人

的推敲,这道美食被正式命名为“太姥挂霜芋”。2016年4月16日,由香港六大社团主办的“赏心乐食 Together”大型户外文化美食节在香港维多利亚公园揭幕,福鼎美食参加了本次展销活动,其中福鼎的“太姥挂霜芋”供不应求,准备了7天的货源,结果2天半时间销售一空。

……

福鼎芋的粉糯钻进一道道佳肴,香芋宴的雏形便在烟火里慢慢清晰。一桌流淌着芋香的宴席,骨子里还藏着不少辉煌过往。

1990年12月1日,闽东名厨郑成勇等在人民大会堂现场进行制作烹饪表演,出席品尝会的有时任全国人大常委会副委员长叶飞、陈丕显,中顾委委员杜星垣、曾志和,时任商业部部长胡平等领导,以及几十家宾馆、饭店的有关人士。与会人士对福鼎槟榔芋制作的菜肴给予高度的评价,钓鱼台国宾馆并把福鼎槟榔芋制作的一系列菜肴选列为人民大会堂国宴佳肴。

2004年10月20日至23日,我市组队参加了在福州市举办的第十四届中国厨师节暨中国海峡两岸美食节,参加项目是:一台名宴、一道热菜、四种地方风味特色小吃的认定。经过大家的共同努力,福鼎9名参与认定的制作者全部获得金厨奖,其中福鼎槟榔芋宴获得“中国香芋宴”称号,芋丸王和鸡汤余芋饺2道小吃荣获“中国名小吃”称号。

香芋宴还在2011年11月的第四届福鼎芋王争霸赛、2016年1月的福鼎店下乡镇旅游文化节、2020年福鼎(贯岭)槟榔芋农旅体育文化节暨第八届福鼎槟榔芋芋王大赛上进行了全芋宴展台展示,受到了广泛关注和好评。

从宴席飘出的芋香,早已漫过福鼎的街巷。2019年6月,福鼎山前芋头饭、福鼎挂霜芋制作技艺列入第五批福鼎市非物质文化遗产。如今宴席上的那缕糯香,仍在续写新的故事。

□ 王代进 陈加画 郑成勇 王绮蓼



美食资讯

一席长桌串起畲家百年情



本报讯(吴小翠)7月16日晚,在桐山溪畔,一条30米长的靛蓝长桌旁座无虚席,畲家男女老少们身着畲族传统服饰,共赴这场承载着畲族最高待客礼仪的长桌宴。

长桌宴首次在啤酒美食交流周上亮相便成为了焦点。长桌上,畲乡羊汤、畲家猪头肉、药膳全鸡、竹筒乌米饭、糍粑等菜品一字排开,每道菜都像一把钥匙,开启着畲族“靠山吃山,靠海吃海”的生存智慧。畲家儿女们一边品尝畲族特色美食,一边对唱畲歌,原生态畲歌腔调吸引了众多市民驻足围观,拍照留念。

“长桌宴是畲族传统的酒席宴请形式,距今已有几百年历史,它最早是办喜事时挨家挨户凑出来的一张桌、一张凳。”福鼎市畲族文化促进会会长蓝进良告诉笔者,“长桌宴通常用于接亲、嫁女、满月酒以及四月八等村寨联谊大型活动,体现了畲族人民热情好客的传统。这次在美食交流周上设置畲族长桌宴体验,也是想让更多人了解畲族特色习俗,推广畲族美食文化。”

“畲族传统的长桌宴菜品是畲族十大碗,食材都是选用当地农家特色,我们今天在传统基础上,还增加了12个小碟,合起来一共22道菜。我们还把畲族传统的乌米饭‘老菜新做’,创新制作乌米寿司,让大家品尝,也希望将长桌宴推向更大的平台,久久流传。”畲族长桌宴主厨兰加瑞说。

说起长桌宴的历史,可谓是一部畲族迁徙与共生的史诗。据了解,福鼎作为畲族主要聚居地之一,六百多年来,畲族人民在此繁衍生息,孕育出独特而灿烂的民族文化。无论是“二月二”会亲节中家家户户开门纳客的盛况,还是“三月三”百福流水席上以药入膳的独特习俗,长桌宴始终是凝聚畲族人的精神纽带。

盛大烟花秀点燃福鼎夜空

本报讯(王绮蓼)7月16日晚,福鼎的夜空被绚烂夺目的光影盛宴点亮。“吃在福鼎·醉拥山海”2025福鼎第三届啤酒美食交流周暨八闽美食嘉年华在万众期待中盛大启幕。

作为开幕活动的重头戏,一场精心编排的大型烟花秀在桐山溪上空震撼上演,将这座滨海小城的仲夏之夜妆点得如梦似幻。

当晚,深沉的天幕笼罩着桐山溪两岸。随着一声清脆的呼啸划破宁静,第一束金色光焰如流星般急速攀升,在至高点轰然绽放,瞬间点亮了城市的夜空,也点燃了现场数万观众的热情。紧接着,不同色彩、形态各异的焰火竞相怒放:火树银花层层叠叠,瀑布流金倾泻而下……各色烟花你方唱罢我登场,将深邃的夜幕渲染成一幅流动不息、瞬息万变的壮丽画卷。视觉的冲击、味蕾的诱惑、听觉的震撼,汇成一股强大的热浪,将开幕之夜的欢腾氛围一次次推向沸点。此情此景,让市民游客们纷纷举起手机、相机,争相记录下这稍纵即逝的梦幻时刻。