



福鼎向“世界美食之都”称号发起冲击 揭秘山海风味里的硬核实力

近日,福鼎正式“放话”:将向联合国教科文组织“世界美食之都”称号发起冲击。据了解,中国目前仅有成都、顺德、澳门等6城获此殊荣。

福鼎有何底气?

答案或许藏在福鼎的“十二时辰”里。当暮色沉落,福鼎街头巷尾的灯火逐一点亮。灶火跃动,锅铲翻飞,食物的香气与夜风弥漫,缠绕着整座城市的呼吸。

夜晚七点的美食街,鲜活水产游上餐桌;凌晨一点的肉片摊,锅灶滚沸的热汽蒸腾而起;清晨六点,刚出锅的锅边糊与城市曦光碰撞出香气,勾引着早起的食客;午间时分,珍珠小笼包、蜜汁鸡翅、牛肉丸等小吃摊点前人流如织。这烟火人间里,蕴藏着的全民对美食的热爱与参与,福鼎人对美食的执着,也早已融入昼夜更替的刻度中。

□ 王绮蓼/文



“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活动现场人流如织。 陈思莹 摄

“不嫌麻烦”的胃

下午五点,福鼎的空气开始被各种香气浸透。老陈锁上办公室大门,转身走出单位。

回家?不急。他走向了和回家路线的反方向,熟练地拐进单位旁边的小巷,目标明确地走向通向人民剧场方向的老牌豆花店。

炎炎夏日,正是吃豆花的高峰期。

几张桌子都坐满了人,有刚下工的建筑工人,有背着书包的学生,还有个穿着衬衫、松了领带的上班族,正埋头对付一碗淋上薄荷糖水的豆花,额角的汗珠都顾不上擦。

老陈熟门熟路地跟柜台后的女店主点点头:“老样子,冰的,薄荷糖水,带走。”自己则走到巷子的一角阴影里,靠着墙根等餐。

“喂,我一会儿就回来,我现在在绕道到巷子这边买碗豆花解解暑。要给你带上一碗吗?”

“老板娘,再帮我打包一碗一样的豆花。”
“好嘞。”

对话之间,白嫩的豆花在老板娘的陶瓮里微微颤动,铜勺轻轻一划,豆花像云朵般滑入打包袋中。

老陈将吸管戳入一袋豆花,薄荷的清凉混着糖水的清甜,顺着喉咙滑下,带走一身燥热。老陈满足地吁了口气。

一碗简简单单的豆花,就是夏日傍晚最踏实的“凉”方。在福鼎,378种小吃,藏着一整年的新鲜感。在福鼎,无论贩夫走卒还是文人商贾,皆乐于为一道好味跋涉寻觅、倾囊解囊。

也是像无数个像老陈这样“不嫌麻烦”的胃,撑起了福鼎的美食版图。现如今,遍布城乡的数千家餐饮店铺与流动摊点,宛如星罗棋布的美食驿站,“出门即食”成为福鼎人触手可及的生活常态。

“不断钻研”的心

食客们刁钻的舌尖,成为美

食进化最苛刻的推手,也铸就了美食品质最坚固的堤坝。

在福鼎餐饮圈,福诚禧鲜饺是一家亮眼的品牌:3年开出3家直营店,更被福鼎市餐饮烹饪与服务行业协会推选为“透明厨房”标杆店。这份成功背后,是怎样的匠心在支撑?

清晨六点,福诚禧鲜饺的后厨已开始忙碌。工作人员仔细清洗当日直采的蔬菜,猪肉则经过严格的1小时低温排酸处理。

透过明亮的玻璃橱窗,路人可以清晰看到师傅们一丝不苟地挑净虾线,也能观测到素饺馅料中香菇与青菜切碎后呈现的新鲜色泽。店内所有食材处理流程完全可视化,正如老顾客所言:“能看见虾仁颗粒的饺子,才是福鼎人的饺子!”

每天经过玻璃橱窗内,厨房操作区始终保持整洁,馅料中的菌菇高汤也坚持当天现熬。收银台旁,当日的蔬菜农残检测报告和猪肉检疫合格证醒目公示,确保信息每日更新。店内还设置了每月一次的“食品安全开放日”,邀请顾客亲身走进后厨,零距离见证厨房卫生条件。

“不向原材料要利润,是开店的根本。”福诚禧鲜饺的主理人汪存利的这份坚持,让店内无论是荤馅的虾仁鲜肉饺、牛肉大葱饺,还是素馅的菌菇素饺,都以食材本味取胜。

考虑到不同食客偏好,店里还特意为老人孩子将肉馅绞得更细——肉馅多绞三遍,玉米打碎成蓉。还有专为素食顾客提供的素饺:素饺则主打低脂高纤,用当季香菇与青菜碎拌入少量菌菇汤提鲜。不少素食顾客吃了后,反馈“能尝到蔬菜的清甜”。与此同时,该店生熟饺礼盒与团餐服务也因分量实在,成为不少家庭的日常选择。

“从食材溯源到制作流程,这家店将‘诚信’二字落在每个细节。”福鼎市餐饮烹饪与服务行业协会工作人员表示,这家店猪肉排酸记录、蔬菜农残检测单据、厨房消毒台账均规范存档。每一步都透着严谨与对食

材的敬畏。

“菜品如人品,品质即生命。”这是汪存利奉行的宗旨。将山海孕育的珍馐包入薄皮,蒸腾的热气里,一口咬开的,不仅是鲜香,更是看得见的诚信。

福诚禧鲜饺是福鼎追求美食品质与品类的一个生动缩影。福鼎的美食成就,离不开一代代厨师的薪火相传与不懈求索。他们以青春的热情和专业的态度,延续着对食材的敬畏与对流程的苛求。

这些厨师们深知,每一份美味的诞生都离不开对传统的坚守与创新的勇气。他们循着先辈的足迹,将古老的烹饪技艺悉心传承,每一个步骤都精益求精;同时,他们又以开放的心态接纳新知,不断尝试将现代烹饪理念与本地特色食材相融合,让福鼎美食始终保持着鲜活的生命力。

“纳山海之馈”的鲜

福鼎美食的丰饶滋味,深深扎根于其得天独厚的山海禀赋。

福鼎坐拥433公里黄金海岸线,域内大小港湾星罗棋布,海洋环境优越;同时,境内丘陵起伏,溪流纵横,山地资源同样丰富。得天独厚的自然条件,让福鼎成为山海馈赠的宠儿,孕育出无数令人垂涎欲滴的鲜美滋味。

福鼎的海鲜,堪称一绝。福鼎海域是闽东渔场的重要组成部分,以台山岛周围的台山渔场为中心,辐射至闽东和浙南渔场,渔场面积广阔,盛产黄鱼、带鱼、鲳鱼、马鲛、鳗鱼、墨鱼以及虾蟹类等诸多海产品。其中,“石兰紫菜”“桐江鲈鱼”、大黄鱼、弹涂鱼、虾皮、青蟹、海蛎、泥蚶等海产品远近闻名。

中秋前后,秋鲟肥美成熟,一分为二的青蟹卧于粉糯绵密的糯米饭之上,蟹膏满黄肥,蟹肉白嫩紧致,丝丝鲜甜;血蚶,福鼎人餐桌上的常客,“怕掺”(福鼎方言,意为生腌)或汆烫的吃法,最大程度锁住其肉质鲜甜的原始风味;桐江鲈鱼营养价

值高,口感鲜美,50多种做法让人食指大动。此外,土丁冻、海蜇、笔架等特色海鲜,也尽展福鼎海洋的风味。

福鼎枕山面海,地处山区与沿海过渡地带,独特的区域小气候孕育出了众多名优特农产品。绵密香糯的福鼎芋,清甜脆嫩的马蹄笋,清香悠远的福鼎白茶……福鼎厨师们巧妙地将各种山海馈赠融入烹饪,创作出达一千多道福鼎菜肴,仅福鼎槟榔芋就能制作50多款美食品种。不仅有福鼎香芋宴、福鼎白茶宴、福鼎鲈鱼宴、福鼎八盘五宴等承载着历史记忆的传统名宴,在378种福鼎小吃中,有104个获评“中华名菜、名点、名小吃”,182个人选“福建名菜、名点、名小吃”。

西阳肉片、巽城肉燕、福鼎锅边糊、磻溪手打面、店下炒米粉、点头米粉汤、前岐三角饺、沙埕海鲜面、管阳泥鳅面、十字街裸汤……作为全国首个“美食地标城市”,福鼎美食成为了福鼎人共同的基因密码。

一口珍馐八方尝。近些年,福鼎在美食领域的影响力日渐深远:仅在闽、浙两省,福鼎肉片注册门店就超5000家,全国门店数以万计;每天,具备食品生产资质的企业发出的福鼎肉片超30吨、小笼包28吨、蜜汁鸡翅6万余只,甚至远渡重洋,在美国、加拿大、澳大利亚、东南亚等地,也能找到专门经营福鼎特色美食的餐饮店。

一顿餐饭,一个产业。2024年,福鼎美食产业综合产值已突破60亿元,带动近10万人就业,美食已成为撬动地方经济与民生的重要支点。

此次,福鼎开启申报“世界美食之都”的征程,不仅是争取一项国际认可的荣誉,更是对自身独特饮食文化价值的一次深度挖掘。福鼎全民参与的活力生态、自然赋予的山海食材、守正创新的匠人精神,都将成为福鼎美食深厚有力的背书。

福鼎的味道

木莲冻:7月的“福鼎甜”

七月,福鼎乡间处处弥漫着草木清香。在丰盛的草木之中,有一种看似不起眼的植物,却暗藏美味的密码。

木莲,这是一种常生长在矮墙或高坡树枝上的藤本植物,学名为薛荔。其叶形呈长椭圆状,每到夏季就会结出卵形的果实。

以薛荔果为主要原料制成的“木莲冻”,冰冰凉凉,是福鼎夏日解暑的必备美食。前不久,福鼎木莲冻还登上了央视新闻频道《新闻直播间》的镜头。

要制作出一碗美好可口的木莲冻并非易事。过程看似简单,却十分考究。

首先,要将采摘新鲜的木莲果倒入水中仔细清洗,注意洗掉果皮表面的黏液和其他附着物。

清洗完成后,可用刀将木莲果切开,用小勺刮出果肉中饱满的黄色籽粒,并均匀摊铺开,放置于室外自然晾干。

待木莲籽晾干后,便可将其装入干净的纱布袋中,并加入山泉水,让其充分浸泡在水中,随后用手反复揉搓挤捏,此时,木莲籽中的丰富胶质便会逐渐渗出。

掌握好挤捏果胶的力度是制作好木莲冻的关键所在,力度太大会破坏木莲籽的完整性,力度太轻又无法充分挤出果胶,同时,挤捏的时长也要掌握好,若挤捏太长时间,则会影响果胶凝结,一般以8分钟最为适宜。

待果胶全部滤进水中,便可放置一旁,盖上网篮或纱布静置1个小时,木莲籽液便会自然凝结。

制作完成后,食用时可按需舀出适量木莲冻,用勺子捣碎后,加入糖水、桂花蜜、薄荷水等一起食用,口感清爽、嫩滑,风味清新宜人。

除了搭配糖水、桂花蜜与薄荷水的经典组合,福鼎人还为木莲冻解锁了更多创意吃法:加入红豆、绿豆及各式时令水果,自由搭配出专属自己的木莲冻口味。多元食材的碰撞,让每一碗木莲冻都成为独一无二的夏日限定。

□ 夏岩缘 林锈锈

声明

由我公司承建的冠华木制品2#厂房(一期)项目于2023年8月15日已通过竣工验收,目前本项目不存在拖欠农民工工资情况。我公司现在通告所有班组及农民工,您如果存在被我公司本项目部、分包单位及班组拖欠工资情况,请速于2025年8月14日前来我公司承建的项目部结算领取工资。

特此声明!

福建省福鼎市二建建筑工程有限公司
2025年7月25日

声明

由我司承建的福鼎市白琳石材工业园区基础设施配套(路网支线)工程一期于2024年1月30日已通过竣工验收,目前本项目部不存在拖欠农民工工资情况,我公司现在通告所有班组及农民工,您如果存在被我公司本项目部、分包单位及班组拖欠工资情况,请速于2025年8月25日前来我公司承建的项目部结算并领取工资,特此声明。

福建荣建集团有限公司
2025年7月25日