



福鼎烹饪协会“备战”中国厨师节

本报讯(王绮蓼)近日,笔者获悉,由中国烹饪协会与苏州江南美食文化基金会联合主办的第34届中国厨师节,将于10月17日至19日在苏州国际博览中心举行。福鼎市餐饮烹饪与服务行业协会正积极筹备参加。

作为商务部2025年“中华美食荟”系列餐饮促消费活动之一,本届厨师节以“会议论坛、烹饪赛事、展览展示”为三大核心板块,涵盖第34届中国厨师节暨2025中国厨艺与餐饮博览会开幕式、2025中国餐饮连锁加盟发展论坛、中餐出海——餐饮业国际市场战略发展论坛、第34届中国厨师节厨艺交流品鉴会、2025名人堂师徒传承鉴证盛典、2025餐饮供应链新品甄选对接会、2025全国

金厨菜品展示交流邀请赛、2025智能机器人烹饪大赛、中国烹饪协会厨艺绝技绝活鉴定会等20项重点活动。

笔者了解到,福鼎市餐饮烹饪与服务行业协会组建了一支专业队伍,将重点参与中国烹饪协会厨艺绝技绝活鉴定会。该队伍不仅有深耕餐饮领域31年、荣获“注册中国烹饪大师”称号的名厨刘元建带队,另外4名选手也都身怀绝技绝活。他们将在鉴定会上展示各自特色项目——

刘元建将带来烹调项目作品《太极拔丝槟榔芋》,邱尊水展示面点项目作品《金玉满堂》,李齐养演绎果蔬雕刻类项目《蒙眼食品雕刻(太姥百趣图)》,邓正典呈现糖艺项目作品《繁花似“紧”》,谢传军则带来小吃项目

作品《燕皮薄如翼,槌落满堂香》。

据了解,此次厨艺绝技绝活鉴定会旨在选拔具备独特烹饪绝技的厨师及传承人,不仅为他们搭建专业展示平台,更致力于培养“厨艺+表演”双优的复合型人才——通过推动烹饪技艺与舞台艺术的创新融合,促进全国烹饪绝技绝活的交流与创新发展,进而打造国际级烹饪表演团队,提升行业整体影响力,为从业者拓展职业发展渠道。后续,通过鉴定的选手还将获邀参与行业盛典、美食节餐饮博览会、电视节目录制、非遗民俗文

福鼎的味道

打工人的碗



说起福鼎的手打面,总免不了生出几分时光里的怅然。

曾几何时,青石板路绕着潺潺溪流,溪边立着间简陋的竹屋,风穿过竹缝时,会裹着“吱呀、吱呀”的木声飘远。那是手艺人捶面的声响,沾着面粉的身影上下起落,面团被反复捶打,每一下都透着力道,直到麦粉揉出筋骨,变成根根劲道的面条。

那时的面,嚼着是阳光与溪水的清润,是手作的温度,一口下去满是满足。可不知从何时起,溪水边的竹屋不见了,桥头店的滋味也淡了些,像是记忆里的甜被悄悄稀释,没了当初的念想。

直到偶然遇见体育馆附近的“马永福手打面”,才重新找回了对一碗好面的期待。作为朝九晚五的打工人,这家店成了我工作日里的“能量补给站”。下班时拐个弯就能抵达,不用排长队,却总能吃到暖心暖胃的一餐。单位里的同事也和我心有灵犀,提起午餐选择,常会说“去吃那家手打面吧”,久而久之,它成了我们之间心照不宣的“经典选项”。

我最爱的当属他家的拌面。刚出锅的面条冒着热气,根根分明又带着十足的韧劲,用筷子轻轻一挑,能感受到面条在齿间弹牙的质感,不是生硬的脆,而是带着麦香的软韧,嚼起来格外有劲儿。

翻拌着盘底的酱汁,酱香不浓不淡,刚好裹住每一根面条,不糊嘴、不寡淡。我最爱加一份猪头肉,再来上香喷喷的炒蛋和榨菜,肉香、蛋香、菜香与面香交织,每一口都格外扎实。

若是偏爱酸口,桌上的蒜头醋便是点睛之笔。舀一勺倒进佐面赠送的紫菜汤,酸意带着蒜香缓缓散开,瞬间唤醒味蕾,原本醇厚的滋味里多了几分清爽,吃再多也不觉得腻。有时候赶时间,狼吞虎咽地吃完一碗,额头微微冒出汗,疲惫仿佛也被这碗热面驱散了大半。

原来对打工人来说,好吃的食物从来不是什么山珍海味,就是这样一碗有嚼劲、够入味的手打面,藏着最朴实的烟火气,也藏着能慰藉日常的小确幸。比起刻意追寻记忆里的味道,不如珍惜眼前这碗刚好合心意的面,毕竟胃暖了,心也就跟着暖了。

□ 柒陆

太极拔丝槟榔芋

在福鼎的街巷烟火里,藏着一代代手艺人用时光打磨的“绝技绝活”。他们以食材为纸、技艺为笔,将地域风情与匠心巧思揉进作品,让寻常滋味生出不寻常的生命力。福鼎的手艺人究竟准备了哪些“绝技绝活”?本期,便让我们以刘元建的烹调佳作《太极拔丝槟榔芋》为开篇,一窥这份藏在灶台间的“福鼎功夫”。



福鼎槟榔芋 资料图

当厨房的灶台化作太极道场,炒锅里的糖浆凝成丹田内气,一场跨越“武”与“食”的邂逅,便在注册中国烹饪大师、中国烹饪艺术家刘元建的手中缓缓铺展。

《太极拔丝槟榔芋》,是刘元建将在中国烹饪协会厨艺绝技绝活鉴定会上倾力演绎的菜品。近日,刘元建正在打磨表演的细节——

《太极拔丝槟榔芋》的菜品核心,是福鼎槟榔芋。此次参赛,刘元建将甄选最优质的福鼎槟榔芋,并向所有参会者推荐。

切开福鼎槟榔芋,乳白芋肉里嵌着紫红槟榔花纹。将切条后的福鼎槟榔芋进行预处理:提前拍粉,炸至金黄成熟,外壳脆硬,这是后续表演的基石。

鼓点骤起,氛围陡然收紧。刘元建走向灶台,点火、取锅、放糖,动作快准稳,却没丢了太极的圆活——每一次抬手都以腰为轴,画着柔和的弧线,仿佛不是在备料,而是在演练一套精简的太极拳。“炒糖如练功,火候即内功。”他的声音带着丹田气的沉稳,“拔丝方法分别有:水拔法、油拔法、水油混合拔

法、干拔法、油炸糖浆法等,水油混合,是为阴阳调和;糖放入锅中,乃为核心守中。”

为何选水油混合拔丝法?“水拔法易掌握却糖丝易冷,且拔丝颜色黄中带白;油拔法拔出的丝色泽优良金黄,操作起来却难度较高。水油相济,才是出丝最佳路数。”刘元建手下不停,仍在介绍,“拔丝菜用绵白糖或白砂糖均可,但要出糖丝,绵白糖更妥。砂糖炒出的丝太脆,一拉就断。”他还细细道出水油糖的比例:150克绵白糖配5克色拉油、50克水,再滴两三滴白醋,不仅可以防止糖翻沙,还能让糖丝更长更细。

糖浆在刘元建手中慢慢变化。中火加热时,糖粒融化成液,水分蒸发间,浓度渐高,手勺搅动的力道也越来越沉。先是大泡翻滚,再是小泡细密,颜色从雪白染成金黄,直到浓度忽然由稠转稀,这意味着锅内温度在165℃到175℃,该关火了。

“起!”刘元建大喝一声,那声音里藏着太极发力时的吐气开声,紧接着他以太极中“揽雀尾”之势端起炒锅,在灶台这个“太极道场”上,演绎着刚柔并济的太极招式。

空灵的旋律重新漫开。预炸好的芋条被倒入糖浆,刘元建没有急着翻炒,而是以太极推手的姿势,用筷子在锅中缓缓揉拨。糖浆的余温还在,刘元建的动作更柔,仿佛在用“内力”催动食材流转。不多时,锅里的芋条已挂满了金黄的糖衣,泛着温润的光。

最惊艳的时刻终于到来。刘元建夹起一块芋条,扎稳马步,深吸一口气,手臂如“白鹤亮翅”般扬起——数米长的金丝瞬间划破空气,在灯光下熠熠生辉。“野马分鬃”“蛟龙入海”……刘元建配合不同的太极招式,将力与美的展现演绎到极致。

拉好丝的芋条随即被浸入透明冰水盆,轻烟袅袅升起,糖丝瞬间凝固成晶莹的琉璃外壳。刘元建手持成品,以一个利落的太极收势定格:“冰火相济,外脆内粉糯,此乃功夫之道,亦是烹饪之妙。献给大家。”

当“武”与“食”的相拥,当“动”与“静”的对话,刘元建把中华饮食文化的深厚底蕴,酿成了一帧帧难忘的画面,在厨师节的舞台上,留下了一段关于“和”的诗篇。

□ 王绮蓼