



要送到了盛夏,食欲难免下降,偏偏不想吃油腻的大鱼大肉,这时候,讲究原汁原味、清淡又鲜美的福建菜,成了绝佳选择。

十全街上有位“胖哥”,就把正宗的福建味道带到了苏州。在他的小食坊里,你能品尝到各种接地气的福建小吃。而不远处的闽记十全餐厅里,“胖哥”又把福建海鲜私房菜带给苏州吃货,大饱口福……

文/周昱汐 摄影/葛雷

一碗面线糊包罗“山珍海味”

今年51岁的徐毓,来自福建,江湖人称“胖哥”。18岁,他就开始学习厨艺,专攻闽菜、粤菜、川菜,一路做到了厨师长。2005年,“胖哥”的人生轨迹发生了变化,他从家乡福建来到苏州打拼,在十全街做起了玉器生意。不过后来,随着玉器市场的热潮退去,十全街餐饮文化逐渐兴起,洞察到风口的“胖哥”再次做出了选择——重拾深爱的餐饮老本行。

2021年,胖哥小食坊在十全街开张,面线糊成了店里的主打菜品。“面线糊,在福建家喻户晓,我们都是从小吃到大,可以说它是福建最有思乡情潮的食品。”说起面线糊,“胖哥”打开了话匣子。

作为当时苏州市区唯一一家售卖面线糊的美食店,胖哥小食坊很快俘获了食客们的心,据说开业第一天便成了大排长龙的网红店,“有来捧场的老乡,也有来尝鲜的食客,我们原本准备了三天的食材,结果一天就全卖光了!”“胖哥”表示他自己也没有预料到会有如此盛况,这一切,都让他对小食坊的未来充满了信心和期待。

其实能这么受欢迎,新鲜感是原因之一,当然也离不开好的味道。“胖哥”介绍,面线糊做起来颇为讲究。首先,面线选的是纯手工制作泉州面线,因为制作时在阳光下晒过,所以自带一种清新香气。而面线看上去呢,晶莹透亮的,头发丝儿般粗细,足以穿针引线。面线本身没有味道,但很吸味,所以煮面线的汤就显得尤为重要了。胖哥小食坊用的是每日现熬的高汤,大骨头、海鲜、老母鸡一起小火慢熬,鲜味很足。再加上油豆腐、香菇、海蛎、包菜等配料,勾好芡后,就形成了糊。最后撒上胡椒粉以及一勺灵魂红葱油,一碗基础版的面线糊就新鲜出炉了。

十全街上有位『胖哥』 正宗『胡建』味!



有趣的是,就像苏式面一样,面线糊也能自选“浇头”。看一眼菜单,林林总总二十种配料,从常见的卤蛋、青菜、油条,到福建特色的醋肉、肉燕、海兔子,应有尽有。至于要选择哪些配料,就丰俭由人啦,全凭个人喜好。

当然,总有最推荐的组合——卤蛋+青菜+秘制大虾+肉燕+海兔子+香卤大肠+醋肉+油条。等端上了桌,让人眼前一亮,荤素都有,仿佛一碗就包罗了“山珍海味”。至于味道,卤蛋卤得很透,蛋黄都入味了;海兔子、大肠十分Q弹有嚼劲;醋肉外酥里嫩带着淡淡醋香;面线和油条都入了味,非常鲜美。

生意红火带来更多家乡味道

最开始,胖哥小食坊的门面只有如今的一半大小,随着生意越做越红火,“胖哥”把隔壁铺子也盘了下来。如今,店面更大了,菜品的种类也增加了不少,从面线糊、猪脚饭,到荔枝肉、沙茶面、肉骨茶……望着墙上让人眼花缭乱的菜单,总能让新来的食客纠结一阵。

除了面线糊,海蛎煎也很受欢迎,海蛎个头大,肉质肥厚,没有腥气,蘸着福建辣酱吃,非常提味。五香卷,炸得金黄,咬一口就有肉汁爆出,搭配着甜辣酱,非常开胃。还有桃胶红豆黄桃龟苓膏,冰凉的椰汁中和了龟苓膏的微苦,很是解暑。

为了把更多家乡味道带到苏州,去年,“胖哥”又在小食坊不远处开了家闽记十全餐厅,菜品以海鲜、私房菜为主。

妈祖海鲜卤面是必点的,讲究现做现吃,高汤里加红菇提味,鲜上加鲜,面条在汤里慢慢煨,煮出胶质感,超大号的野生虾加上鱿鱼须、蛤蜊肉,食材之丰富,和面线糊旗鼓相当。

眼下这个时节,也是蛏子、蛤蜊最肥美的时候。海蛏、花甲王和葱姜简单清炒,没有太多调料的加盟,原汁原味间,海鲜特有的鲜美被完全激发,一口嗦一个,完全停不下来。

“胖哥”透露,未来,他还会推出粉干,以及更多的时令海鲜和山货,将更多福建美味在十全街上展示出来。