



漳州，古早食趣乐享之城

◎刘青



因为地缘关系，漳州、厦门和泉州被称为“闽南金三角”，是福建乃至中国东部地区最具活力的经济区域之一。

历来低调的漳州一直保留自己与世无争的样子，近几年更以它古韵犹存、独具特色的美食唤起远方旅行者的兴趣。

漳州老城区很小，各处美食的距离都不远，从古城到江滨，从师院到175医院，那些令人垂涎的美味香气仿佛会追着你跑，直到你“投降”于万千小吃之间。

翻看漳州美食攻略，不难发现与“面”有关的元素占据了半壁江山。漳州最著名的小吃依次是卤面、干拌面、沙茶面、手抓面……各种面食是漳州人不可或缺的至爱。坊间有一种说法：漳州人是最爱吃面的南方人。乍听起来有点言过其实，可是，熟悉漳州历史的人都觉得言之有据。1300多年前，唐朝开国功臣陈政率领北方将士入闽平叛，并开发漳州，将北方面食传统带进了这一方热土。

验证漳州人的方法之一就是问他知道卤面海吗？如果摇头，九成九不是。卤面海老板阿海从19岁开始在江滨摆摊，曾经创造了漳州的排队纪录，老食客说经常要排二三十分钟的队，才能吃上一碗热腾腾、香喷喷的卤面。牛气冲天40年，不仅造就了漳州卤面大佬的江湖地位，还培养了无数卤面徒儿，漳州几家赫赫有名的卤面店一追根溯源，都与他有关。如洋老洲、阿芬、阿芳等，这两年在工人新村火得要命的鲁面鳗也是卤面海培养的徒弟，如今自立门户也当起了小“帮主”。

友人说，是阿海将卤面改良推广成街头小吃的。这是一位闻鸡起舞、勤劳致富的典范，不管每天夜里如何对酒当歌，清晨4点他必定精神抖擞地出现在百嘉小区的店里，开始熬他的独创神汤和卤料。卤面海总店与洞口庙为邻，颇有点神灵在“监督”的意思，使得阿海严格遵守，从不敢疏失。

与卤面汤汁的鲜甜相比，干拌面则是另一种风情，各家都有不肯示人的香料配方，干拌的过程必须快速，才能将甜咸适中、香辣多味的酱料均匀地包裹在每一根弹性十足的面条上，然后，辅以猪蹄肉的软糯入味、香而不腻。食客在干拌的操作过程中，早已食欲大开，端碗吃时大多有狼吞虎咽之态。

总之，欲抓住漳州人的胃，进而抓住心，一碗好面是必需的。

与许多城市不同的是，清晨在漳州是极少看到诸如包子馒头之类的早点摊子。因为在此地，这类无甚特色的早点是不入当地人法眼的。晨起有锅边糊、豆花等美味，豆浆、包子馒头只能让位。

漳州是一座为吃货而生的城市，仅早餐的花样就让人眼花缭乱一阵子。就说这锅边糊吧，好像到谁家都要排队，天添锅边糊店排得特别长。漳州的众多锅边糊都以Q弹闻名，天添的锅边糊却以薄糯为特色，这说明任何东西只要做到恰到好处，缺点也

是美的。天添的店主说：“做吃的东西必须自己亲手做的才放心，我要保证端给食客的每一碗锅边糊都符合我的高标准。这也是我绝不开分店的根本原因。”回想起自己创业初期的艰辛，他无比感慨，21年仿佛一眨眼就过去了，开锅边糊店让他认识了很多朋友，正是他们的长年相伴和真诚反馈，让他不断改进配方，才在名店林立的漳州美食江湖有了立锥之地。

除了锅边糊无限风光之外，豆花粉丝也是闻名遐迩的。豆花是一早就预备好的，无须也无法现做。绵柔细腻的豆花躺在一口用稻草保温包裹的土缸中，自有一群爱慕者。如同豆浆要配油条，漳州豆花的伴侣是一种在骨头汤里煮熟晾凉的粉丝。这白嫩的豆花与香滑劲道的透明粉丝，原本是井水与河水的两相分，漳州民间厨厨却能将不同个性的两种食物琴瑟相和，两者的黏合剂是卤大肠、笋干、鹌鹑蛋、萝卜干、虾皮、香菜等，吃起来咸辣清香，爽滑利口。

漳州的甜点同样是几十年不变的老味道。不论点心或甜汤，个个都是貌不惊人的模样，吃进肚里，全是实实在在的甜蜜。

好多麻糍店比如诗墩，坚守许多年后，那些麻糍前辈们都被这个后浪拍在了沙滩上。此处麻糍与别处不同，每一个麻糍都是纯手工现包，扯开糯米团子，放上花生碎、白糖和香酥可口的薄脆联袂组成的馅料，收口包紧，在黄豆粉中滚一滚，香喷喷的麻糍便大功告成。其中的灵魂，便是这点睛的薄脆。牙齿碰触到薄脆的酥衣，再轻轻一压，听着它们在口腔里发出渐渐索索的声响时，便再也停不下来。

人的馋胃始终是干湿分离的反对者，吃过麻糍的人，都喜欢到附近喝一碗四果汤或莲子圆。

四果汤这个名字很误导性，原以为只是四种食材的组合，临近一看就眼花了。红豆、仙草冻、绿豆、莲子、阿达子、薏米、芋头、西瓜……边上还有坚果、蜜饯，多达一二十种食材的搭配，常让有选择困难症的人呆在那里不知点什么好，无奈只好对摊主说，你看着办吧，来碗最经典的。番薯粉做成的莲子圆也是漳州的传统小吃。红糖水里的莲子圆晶莹剔透、甜润爽滑，夏天时吃上一碗，浑身的燥热一扫而空。而在冬天，热腾腾的莲子圆，再配上莲子、白木耳、红枣、阿达子与油条，也是令人吃后不忘。

在漳州，只要多走两条老街，你就会被各种美味折腾得自叹贪婪，好在街头有的是后悔药，专治油腻。漳州人叫它青草汁，以片仔癀草、遍地锦与甘蔗同榨，既清凉解毒，口感又好，很是令人畅快淋漓。青草汁店的门脸都很小，散落在古城各处，以孔庙青草汁最为著名。青草汁店里最醒目的就两样东西：一是装满水果的玻璃柜，二是半自动甘蔗压榨机。在透明玻璃柜里，码放着洗净的苹果、梨子、柠檬、百香果等，夏季还有莲藕，这些新鲜时令水果的命运也跟甘蔗一样，都是作为片仔癀草、遍地锦的“添加剂”，让青草汁变得更为醇和甘滑，将草本植物的山野之味变成微微清凉的悠长喉韵。

