

福清鄉情
專版
福建僑報
國際日報 合編




福清國家級現代農業(鰻魚)高新技術產業園內,養殖人員在打撈鰻魚。(天馬科技供圖)

福清是中國著名僑鄉。如今,被稱為“福清哥”的福清人足跡遍及世界各地,出產于此、有“福鰻”之稱的鰻魚也暢“游”四海。鰻魚為暖水性名貴食用魚類,營養價值高,從古至今均被視為滋補、美容之佳品。福清自明朝起就養鰻,《福清縣志·清乾隆》中記載“鰻魚,似鱔而腹大,色有黃鱗”。由于出口1噸活成鰻可創匯6000美元左右,比出口鰻魚苗外匯收入多一倍,因

此福建自20世紀60年代始大力發展人工養鰻,并把淡水活鰻列為出口重點商品加以扶持。福清的鰻魚產業由此起步。作為中國鰻魚之鄉,福清的鰻魚產業起步早、規模大、技術強。依托特色鰻魚產業,福清人走出了一條致富路。52歲的福清市上選鎮南灣村養殖戶楊效彬從事鰻魚養殖已有30多年,他的父親曾是村裏第一代養鰻人。受其父影響,

福鰻“游”四海

他從小跟着學養鰻,將鰻魚養殖規模越做越大。“從騎一部兩輪摩托車,到現在買了2輛車、蓋了新房。”養鰻,讓他“過上了幸福的生活”。

1990年,福清發現烤鰻消費市場潛力,開始從日本、德國等國和臺灣地區引進烤鰻生產線。隨之,一大批養鰻場、烤鰻廠與鰻魚飼料廠如雨後春筍般涌現,福清逐步形成鰻魚養殖、加工、出口及其飼料生產的產業鏈,鰻魚產業成為福清支柱產業之一。

鰻魚一度成為中國長期出口、創匯最多的單項水產品之一。福清市鰻業協會會長俞寒冰透露,出口導向是福清鰻業的主要特點,福清市每年鰻魚養殖產量約4000噸,2020年以前90%外銷,烤鰻出口量占中國80%以上。

福清何以成為中國鰻魚產業的集中區域?“僑多,離臺近,優勢突出。”在福清市副市長林傳炬看來,作為中國著名僑鄉,福清現有海外華僑華人160多萬人,遍布150多個國家和地區,福清發展鰻魚產業有着天然的優勢。

港口集裝箱運輸業蓬勃發展,也是福清鰻魚產業發展的優勢之一。林傳炬指出,福清臨港開發空間廣闊,擁有江陰、元洪兩大港區,2022年集裝箱吞吐量達210多萬標箱。

近年來,福清市聚焦鰻魚產業發展,不斷延伸養殖、加工、銷售等全產業鏈,加速形成鰻魚產業集群,鰻魚產品熱銷東南亞、歐美等國家和地區。

福建省水產學會常務副會長劉常標表示,經過幾十年養殖技術的不斷創新,福建省鰻魚養殖品種已形成本國鰻、歐洲鰻、美洲鰻以及花鰻、雙色鰻的多品種養殖格局。目前,福建省有近1000家養鰻場,年產量7萬餘噸,居中國首位。

數據顯示,福建省鰻業每年出口創匯7億多美元,占中國鰻業出口總額60%以上,產品銷往60多個國家與地區。

鰻魚苗的來源和價格、匯率波動、生產成本、市場環境等太多不確定的因素,使得鰻魚產業仍然“靠天吃飯”。因此,福清鰻魚加工利用現已開始由烤鰻傳統食品向美容、保健與藥用功能性產品轉變。

劉常標透露,目前,已開發出藥酒、面膜、美膚膏、補鈣含片等產品,將形成鰻業新的業態與新的增長點。

2020年以後,頻頻“出海”的福清鰻魚還“游”回中國閩市場。專家認為,隨着人們生活水平與消費需求的不斷提高,中國國內鰻魚消費數量加速增多,鰻魚消費市場從以國際市場為主轉向以中國市場為主。(葉秋雲)

“十佳畫福清”作品正式亮相

為進一步挖掘福清“福”文化內涵,打擊“福”文化品牌優勢,提升福清文旅知名度,今年7月,第二屆“寫福清·畫福清·講福清·游福清”暨福清市首屆抖音文藝大賽有獎徵集活動正式啓動。

經過廣大藝術愛好者的踴躍參與及專家評審,“寫福清·畫福清·講福清·游福清”有獎系列徵集第二場“畫福清”“十佳畫福清”作品新鮮出爐。

(潘寶鳳)



《家鄉新圖景》江彥哲



《海口古石橋》陳惠芳



《一都東關寨》黃道雲



《福清少林寺》林春烽



《古寨生輝》吳章杰



《印象石竹山》陳貽敏



《雲光古韻》陳文娟



《夢回家山》陳青



《利橋街景》蘭凌燕



《遠眺狀元峰》林兵

光餅——承載着老福清記憶的美食,讓海內外游子重溫家鄉味道



福清位于東南沿海之濱,2430平方公里版圖上,139萬福清人民就地取材,烹制着令玉融兒女魂牽夢繞的美食。如果說美景是一個城市的外表,美食就一定是個城市的靈魂;每一道美味,都承載着一段故事。四季更迭,瞬息萬變,關於食物的記憶總是綿長的。福清人民總是步履不停,秩序井然的奔走在生活的浪潮中,最後,用一份樸素的“福清味道”,彌補人間瑣事。人間有味是清歡,食物蒸騰的水汽,氤氳出一份對美食的眷戀。每一道菜都是家的溫度,每一碗“福清味道”都是香甜的記憶。提到福清小吃首先便會想到光餅,有福清人的地方就有光餅。《福州府志》

載:明嘉靖42年,戚繼光入閩剿倭,遭連日陰雨,不能舉竈,便命烤制一種簡單小餅,以麻繩串挂,作為行軍乾糧。福清人加以食鹽輔味,入碱助消化,又拍上芝麻使之通潤腸胃,去燥火改良。改良後的餅大受兵士喜愛,為戚家軍殲剿倭寇立下大功。後人感念戚公,把這種小餅稱為“光餅”。

福清人對光餅情有獨鐘,愛不釋口,四百餘年來,光餅不但成了福清人的美食,而且形成獨具特色的光餅文化。央視十套《味道》曾專題介紹,光餅已烙印進了福清人的生活:清明以光餅祭祖。滿四月的嬰兒亦有挂餅吃餅的習俗,意為吃完後便可添加輔食了。

許多人迷戀福清悠久的歷史、旖旎的風光、動人的傳說,而對於福清“四寶”(光餅、魚丸、蜆餅、扁肉)之一的光餅,更是情有獨鐘。福清光餅,以其獨特的地方風味和豐富的文化內涵使許多人魂牽夢挂。

“光餅,光餅,福清光餅……”打着福清人深深烙印的福清光餅,揣在“福

清哥”的行囊中走南闖北。在海外的福清人中,流行着這樣一首歌謠:“光餅香,光餅好,光餅就是我們的‘麥當勞’”。光餅,這福清人雅俗咸宜的極普通的小小面食,總讓衆多身在異鄉的“福清哥”勾起濃濃的思鄉愛鄉情結。在福清,人們常將一句贊美光餅的話語挂在嘴邊:“光餅可以從一歲吃到一百歲。”

在福清,光餅又叫福清光餅、福清餅、餅。但人們似乎更願意把餅面有芝麻的叫光餅,把沒有芝麻的叫微東餅、軟燒餅。而在距福清60公里的福州,卻通常把餅面沒有芝麻的叫光餅,有芝麻的叫福清餅。在浙江的寧波、

台州、溫州所轄各縣(市、區),以及福州市區、閩清等縣,光餅的來歷和福清又有所不同。在浙江寧波、台州、溫州一帶,光餅又叫繼光餅、肚臍餅、咸光餅等等,北方還有人叫愛國餅。

正宗的福清光餅選面揉面自然自有一套講究,從不更改祖傳的面水比例。相較于酥餅的制作,貼餅烤餅的過程才是福清光餅最具特色的地方。當地師傅烤光餅用的是一口高近兩米、直徑約有一米的外裹黃泥的大缸。先用成捆的鬆枝在缸內點起衝天大火把缸壁燒“白”,待到缸底祇剩餘燼,把做好的餅胚,由兩人合作,伸手入缸,飛快準確地貼在缸壁之上,稍有遲緩,那光着的手臂就要烤出泡來。由于烤光餅時面對着的是一祇大火缸,所以不分冬夏,兩人都打着赤膊。他們一個遞胚,一個接胚往缸裏貼,身子一伸一欠,一俯一仰,動作敏捷,配合默契。短短十分鐘內,祇聽噼噼啪啪的貼餅聲,仿佛音樂伴奏,幾百祇光餅全部貼完,大功告成。接下來祇待用炭火慢慢把餅烤熟,祇祇金黃,個個香脆的光餅就出爐了。制餅是福清人的天賦,也是福清美味演變的藝術,走南闖北的福清人

嘗遍了各地的美食,卻唯獨忘不掉這一口光餅的香酥,不論去到哪裏,總要捎帶些光餅,“來,快嘗嘗這是我們福清特產。”這是福清獨有的焦香酥脆。

福清人吃光餅,花樣百出。“肉擱餅”就是其中較有代表性的一種。以往在街邊,常常可見許多小挑擔,挑擔的一頭是切開的光餅,另一頭是熱氣騰騰的配料:用五香粉、八角香、味精、鹽巴等加工成的五花肉或三層肉,蒜頭醬,辣椒,炸豆腐等做成的配料。切開的光餅,夾上各種配料後,吃起來滋味無窮。

如果將擱餅夾在光餅裏做成“擱餅夾”,風味很獨特。既有光餅的香酥,也有擱餅的美味,民間形容“光餅夾擱餅,咬掉嘴舌仔”。也有人喜歡用光餅夾小魚餅、蝦米、豬油渣、白糖、花生等等,夾什麼全憑個人喜好,正所謂“光餅夾(魚可)——一人一好(hào)”。

孔子說過:“食不厭精,膾不厭細”。光餅雖質粗價賤,卻寄托着福清人對先賢的崇敬情懷。作為福清傳統小吃之首,光餅以它深厚的歷史內涵,以及老少咸宜、貧富不棄的認同度成為福清人餐桌上必不可少的美食。(融文)

