



2025年12月19日 星期五 農曆乙巳年 十月三十

E-mail:jjb419@yahoo.cn



海絲潮涌處 滋味入閩來

——福建美食的海外印記

福建日報記者 汪潔



11月28日,第二屆中國(泉州)絲路小吃嘉年華在泉州開幕,清晨的東海之濱已是香氣四溢。來自海絲沿綫各國以及福建本土的小吃攤位在風中展開旗幟,手抓餅、椰漿飯、牛肉羹、沙茶面等各色美食在古城交匯。遊客穿梭其間,爭相品嚐來自各國的特色美食;攤主一邊忙碌,一邊用夾雜閩南語的普通話介紹“家鄉味”。

小吃節的熱鬧景象,讓人仿佛回到了800年前的泉州港——那個被馬可·波羅稱為“世界最大貿易港”的刺桐港。宋元時期“蕃舶雲集、語言紛雜”“市井之中百貨并陳”的場景,似乎就在眼前。

在中國廣袤的版圖上,福建因其特殊的地理位置和漫長的對外交流歷史,成為最早擁抱外來味道的地方之一。從番薯、玉米等作物的入閩典故,到阿拉伯商旅在宋元泉州留下的清真飲食痕跡,再到近代從南洋而來的沙茶、咖喱,福建人的餐桌上始終散發着跨文化的氣息。

頻頻“接收”海外新作

在福州烏山腳下,有一座先薯亭。亭中石碑刻着:“長樂陳振龍載薯歸來,惠及萬世。”

這座亭子,藏着番薯傳入福建的傳奇故事,更是百姓對這種外來作物成為“救命糧”的紀念。

史書記載,番薯原產美洲,約于16世紀下半葉通過菲律賓傳入中國,而福建是其最早的登陸地。關於引入者,學界普遍引用《番薯序》(番薯贊)等文獻,認為其由福建長樂人陳振龍、陳經綸父子從呂宋(今菲律賓)帶回。陳振龍當時旅居菲律賓,見當地百姓以番薯為糧,且番薯耐旱高產,不願當地西班牙殖民政政府不準帶朱薯出境的禁令,將薯藤絞于貨船錨繩中,藏匿于船中,經七晝夜航行,終于將薯種帶回福州。

明萬曆年間,福建巡撫金學曾在長樂、漳州一帶試種并請示朝廷推廣,最終形成大規模種植。番薯的適應力超乎想象,沙地能種、山坡能種、旱地能種。從福建起,番薯一路北上,很快覆蓋長江以北地區,成為“半年之糧”、荒年作物的代表。清代文獻曾統計,北方不少縣份的番薯產量占糧食總產的三成以上,在災荒季節“賴薯以全生”。

“作為海上絲綢之路的核心區,福建自宋元以來始終扮演着中國與海外貿易的前沿角色。潮水帶來商船,也帶來新的物種。”泉州申創世界美食之都專家顧問、華僑大學旅游學院教授汪京強介紹道,自宋代起,福建便頻頻“接收”來自海外的糧食與經濟作物。其中,宋代從越南古國占城引入的占城稻,以耐旱、耐瘠薄、早熟、產量穩定的特性讓福建農業擺脫了“望天收”的局面;16世紀傳入福建的玉米,明代稱“御麥”“番麥”,進入福建後迅速北傳,遍及長江流域,最終成為北方山區重要糧食來源;花生在明清文獻中常被稱“番豆”。《福建通志》《永春縣志》等均記載其在閩地種植廣泛,至清代,花生油已成為福建沿海家庭的重要食用油來源,甚至成為對外貿易的商品之一……

除糧食作物外,清代至近代經海路傳入福建的物產更為多樣,包括蓮霧、釋迦、芒果、人心果、番姜、番椒,甚至番鴨、番鵝等。其中張燮《東西洋考》列舉的輸入物品超過百種,而《清代琉球冊封錄》統計福建與琉球貿易輸入品種達53種之多,呈現出海絲貿易下的物產繁華。



“今天我們認為產自中國的許多食材,事實上都是‘漂洋過海’來的。”汪京強說,這些外來引進物產在進入福建後,很快融入當地,不再帶有“番”“洋”的標籤,成為本土的一部分。“福建人善于改造,也樂于吸收。祇要能在本地生長,能在廚房裏找到角色,它就成為‘閩味’。”

從“不食牛”到“滿城牛肉香”

在泉州鯉城區塗門街,有一座中國現存最古老的伊斯蘭教寺——清淨寺。附近有一家好成財牛肉館,是不少食客的“心頭好”。店裏的牛排是招牌菜,牛排已經被炖煮得牛肉與骨頭幾近分離,一口咬下去,肉香中夾雜着中草藥味和咖喱香氣,在口中四溢開來,令人回味無窮。

好成財在牛排制作工艺上傾注了三代人的心血,從100多年前下南洋的祖輩返鄉開店,到如今塗門街上人氣高漲的老字號,一根牛排融合了西式和本土兩種烹飪方式的精髓,在百年傳承中形成泉州特色的古早味。“從我爺爺到我父親再交到我手裏,都和牛肉打了一輩子的交道了。”好成財牛肉館第三代傳人、泉州小吃制作技藝(牛肉食品)非遺傳承人黃成財說。

如今,經營牛肉的餐館在泉州的大街小巷隨處可見。店裏提供包括牛肉羹、牛排、牛雜湯、牛肉粉等在內的各式牛肉小吃。這種牛肉飲食文化,要追溯到唐代。

歷史文獻顯示,自唐代起,阿拉伯與波斯商人便不斷通過海上絲綢之路抵達泉州。《諸蕃志》《宋史》多有記載,宋元時期的泉州更是被譽為“東方第一大港”。隨商旅同行的,是他們的生活習慣與飲食偏好。“在伊斯蘭飲食文化中,牛是重要的肉類來源。而在傳統農耕社會,牛作為重要生產工具,食用牛肉被視為禁忌。穆斯林‘不可一日無牛’的飲食習慣,逐漸衝擊本地觀

念,泉州成為中國較早接受牛肉飲食的城市之一。”資深註冊中國烹飪大師、泉州酒店行政總廚史李生說。

隨着外來商旅在泉州形成穩定社群,清淨寺周邊的街區曾出現專門面向外來商人的“蕃坊”,其中最受海客歡迎的食物便是以牛肉為主的熟食。史籍雖未記錄具體菜式,但考古與文書中均見到關於“蕃食”“蕃膳”的指向性描述。

泉州本地居民逐漸從好奇轉向接受。市井小販開始學習外來商人處理牛肉的方法,用本地香料與烹飪技法加以改造,創造出一系列融合菜式。牛肉第一次成為泉州城裏真正的“市井味道”。

在明清泉州文獻中,“牛肉羹”“牛肉盤菜”已成為常見食品,在許多市集、廟會中都能看見它的身影。閩和南品牌總廚周金水告訴記者,這些做法與早期穆斯林風味有一定延續關係,但經過長期在地化,已完全成為泉州人的家常味。“以今日泉州人最熟悉的牛肉羹為例,其特點是湯汁濃稠、肉質軟滑,配以姜、蒜、胡椒調味。阿拉伯的牛肉主食材、中原的羹湯形式、南洋的澱粉原料,三者共同構成泉州牛肉羹的味覺密碼。”

20世紀後,泉州牛肉飲食向着承載深厚地域文化內涵的符號升華,2016年泉州牛肉制作技藝入選第五批市級非遺項目。華僑帶回的咖喱與本地牛肉烹

飪深度融合,最終演變為“咖喱牛排配咸飯”這一火遍全網的經典組合,成為泉州牛肉飲食的標志性符號。

當閩菜遇上舶來香料

對于在石獅土生土長的洪鴻婷來說,一大早起來,隨意走進街邊的小店,一碗濃稠的面線糊再加上大腸、醋肉,便是一份開啟美好一天的美味早餐。鮮美濃鬱的湯頭與各種配料都很“百搭”,一絲胡椒的辛辣香氣伴隨其後,帶來獨特的味覺體驗和暖意。

“胡椒對于面線糊來說是點睛之筆。還有更地道的做法,并不直接往面線糊中加入胡椒粉,而是在起鍋時加一滴泡着胡椒粒的東歸酒,味道就變得更有層次了。”史李生說。

調味品的使用是閩菜融合外來風味的重要體現。福建接觸香料的歷史至少可追溯至唐代。《唐會要》《新唐書·地理志》記載,福州、泉州等港口是南海香料的重要集散地,其中胡椒、蘇木、丁香等均有輸入。宋代泉州的香料貿易達到高峰,《諸蕃志》記錄了當時泉州港內“蕃舶”攜帶胡椒、肉桂、檀香等幾乎涵蓋整個印度洋的香料種類。

以胡椒為例,泉州的港務文書、貿易稅冊顯示,宋元時期胡椒是最重要的進口香料之一,其價值甚至被稱作“黑金”。隨着穆斯林與東南亞商人長期在泉州停留,胡椒逐漸走入閩南日常飲食,不再祇是達官貴人的奢侈品。胡椒在福建最早的用途是“除腥”和“暖身”。閩南沿海盛產海鮮,胡椒的強烈香氣正好與當地食材互補。明清方志中已出現胡椒用于湯品、肉羹的記載。尤其在泉州、廈門一帶,胡椒逐漸成為家庭廚房的必備調味品。

從明清起,大批泉州、漳州、廈門的閩南人漂洋過海前往新加坡、檳城、馬六甲等地謀生,隨着往返頻繁,咖喱、沙茶等南洋味道被帶回福建,掀起另一場飲食革新。

周金水帶着閩和南餐飲品牌參加了第二屆中國(泉州)絲路小吃嘉年華。攤位上,采用現炒的沙茶醬作為底料,選用泉州本地特色的拳頭母、小管等食材,把關東煮創新為沙茶煮。特色的沙茶味道抓住了食客的胃,經過的人都得帶走幾串。“從原來廈門出名的沙茶面,現在已經發展為萬物皆可沙茶。”周金水笑着說。

沙茶原本來自東南亞,與馬來語“Sate”(沙爹)相關,其特點是以花生、香料和油脂混合成濃厚醬料。隨着華僑返回家鄉,他們把這種醬料也

帶了回來。沙茶醬的定型過程具有明顯的“閩南化”特徵。本地作坊根據閩南人口味調整配方;香料體系更偏向南洋風,但油脂比例、咸度和辣度調整為適合本地人的風味,最終形成今天廣為人知的“閩南沙茶醬”。

沙茶醬進入福建後,迅速與本地食材進行融合,形成一系列具有閩南特色的風味。比如廈門沙茶面,海鮮、豬肉、牛肉皆可入湯,沙茶成為味覺靈魂;漳州沙茶火鍋,湯底以沙茶為基礎,加入花生與本地海味;泉州沙茶炒蟹、沙茶牛肉,兼具南洋氣息和閩南咸香。在許多閩南家庭裏,一罐沙茶醬幾乎是必備品。炒菜、煮湯、腌制都能用,已經與當地生活緊密相連。

時至今日,泉州這座港口城市因為美食再次成為海內外關注的焦點——10月31日,聯合國教科文組織正式宣布:中國泉州入選“創意城市網絡”,成為第七個榮獲“世界美食之都”稱號的中國城市。“這無疑是泉州的另一張金名片,我們也期望乘着東風,提升泉州美食的餐飲環境、烹飪技術、食品安全等各個方面,期待全世界有更多人能了解泉州乃至整個福建的美食文化。”福建省餐飲烹飪行業協會名廚委員會主席胡滿榮說。

鏡頭從泉州推向更廣闊的福建大地,這種“開放包容”的美食性格,從閩東到閩西,從沿海到山裏,一直都在延續。廈門老街的店裏,沙茶的香氣撲鼻而來;漳州古城的砂鍋裏,離不開番茄與花生的香味;閩西山鄉的紅土地裏,番薯仍舊是家家戶戶桌上的常客。這些海外的味道被帶來,也被留下,在日常的打磨中慢慢成了“福建味”。

潮水一浪又一浪地拍來,遠方的船隻一艘又一艘地靠岸。福建人的飯桌,仍沒有停下創新和融合的脚步。古老的風味和當今的流行趨勢緊緊結合在一起,讓“番”滋味在福建持續流動、不斷更新,正如吹來的海風一樣不曾停息。

- ①宋朝蕃市賣胡椒。
- ②明朝廟會吃牛肉。
- ③華僑帶回南洋沙爹。
- (福建日報社全媒體傳播中心供圖)
- ④第二屆中國(泉州)絲路小吃嘉年華現場,遊客絡繹不絕。汪潔 攝
- ⑤花生湯。汪潔 攝
- ⑥沙茶面。王玥明 攝
- ⑦牛雜湯。汪潔 攝
- ⑧咖喱牛排、咸飯和牛肉羹。汪潔 攝
- ⑨參加第二屆中國(泉州)絲路小吃嘉年華的外國食客。汪潔 攝

