



1 20年，一间小店扎了根

走进福祥厦门小馆，“老店”感扑面而来。

“老店”的“老”在哪儿？手写的菜单，店里仅有的5张桌子，现买现做的菜品，还有厨房里永远在忙碌的夫妻俩。

在福祥厦门小馆，老板老王掌勺，老板娘招呼客人、端菜、收桌子，忙得脚不沾地。偶尔能看见他们的儿子，一旦休息就成了店里的兼职“刷碗工”。

店面不大，也没什么装修，但一到饭点，门口总是排满了人。锅里的热气、客人聊天的嗡嗡声、老板娘那声带着闽南口音的“谢谢”，混在一起，就是这家小店独有的味道。

宁波的开放包容，也带来了天南海北的味道。走在宁波街头，江西小炒的锅气、沙县小吃的蒸笼、东北饺子馆的醋香……各色外地小吃在大街小巷里落地生根，成了烟火日常的一部分。

2005年，老王夫妻俩从厦门来到了宁波，带着一身闽南厨艺，在宁波开起一间小店。

老王当过兵，说话不紧不慢，身上有一股子硬朗劲儿，但对客人很和气。店名“福祥”是他取的，老王说，想讨个好寓意，也把闽南“家”的味道带到宁波来。

刚开店那几年并不容易。2005年，大部分宁波人对闽南风味十分陌生，夫妻俩试着推出厦门经典的“花生汤”，花生熬得软烂绵密，汤色奶白，清甜细腻，但不受欢迎。“那时候大家进来看一眼，扭头去买大饼油条了。”老王回忆。一锅汤早上卖不掉，下午就坏了，只能倒掉。

倒了幾次，花生汤从菜单上消失了。

不服输的夫妻俩沉下心琢磨宁波人的喜好。“做生意要接地气嘛，食客爱吃啥，我们就调啥。”老王笑着说。

宁波靠海，食客偏爱小海鲜，口味鲜香，闽南菜则善烹内脏，偏清淡甜鲜，两地差异不小。夫妻俩一点一点改：沙茶汤底加重浓稠度，多放花生酱提香；菜单剔除猪肝、猪血，换成鲜虾、花甲、小鱿鱼这些本地人喜欢的小海鲜；炒米线调整火候，炒出顾客钟爱的焦香锅气……

20年来，小店始终只有夫妻俩忙活。有人劝他们扩大店面、雇人经营，老王连连摆手：“店大了忙不过来，手工活就得自己做才地道，再说搬走了，老顾客找不到咋办？”这份坚守，让小店始终守在张斌桥菜场对面，留住老客，也留住了最初的烟火气。



沙茶面。

从菜场到灶台再到餐桌 每一步都透着「新鲜」

扎根宁波20年，这家地道闽南小馆真「好食」

有人说，菜场是城市烟火气最浓的地方，而菜场边的美食，往往藏着最“鲜”的滋味。

每天还没到饭点，张斌桥菜场附近的福祥厦门小馆门口就会排上长队。从菜场刚捞上来的肥嫩海蛎、活蹦乱跳的鲜虾，到灶台上咕嘟的沙茶汤、滋滋作响的海蛎煎，再到餐桌上金黄酥脆的炸五香、弹牙爆汁的手工鱼丸……

从菜场到灶台再到餐桌，福祥厦门小馆用地道的闽南味道陪伴了无数食客。



老王在整理粽子。

2 匠心现做 每口都是地道闽南鲜

在福祥厦门小馆，翻开厚厚的菜单，不禁让人惊叹老板的手艺，沙茶面、海蛎煎蛋、炸五香、姜母鸭、杂丸汤、海鲜炒米线……花样繁多，多是厦门街头的家常吃食。

靠近菜场，食材自然新鲜。每天老王和妻子到店第一件事，就是去隔壁的张斌桥菜场买菜，从菜场到灶台再到餐桌，每一步都透着“新鲜”二字。

店里的老客，多是跟着味道一路追随多年的熟面孔，老王夫妇记得住他们的口味。网上不少食客留言，说老王夫妻俩“特别热情”，问到老王，他有点不好意思：“做点小生意嘛，人家来吃饭就是看得起你。”

不过，说起店里的招牌美食，十有八九还是沙茶面，这碗面是老王夫妻俩的“看家本领”。沙茶汤底是灵魂，每天早晚各熬一锅，慢火熬煮，熬得浓稠发亮，咸香中带着花生的醇厚。

面条是粗圆的闽南碱面，老王在后厨掌勺，每每煮面，都是一碗一碗地煮，碱面在沸水里滚过，捞出来沥得干净利落，码进碗里，鲜虾、手打鱼丸、花甲、油豆腐、青菜一样一样铺上去，最后一勺滚烫的金黄浓汤浇下，热气蒸腾。

除了沙茶面，炸五香和海蛎煎也很受食客的欢迎。炸五香是厦门传统小吃，豆腐皮裹着肥瘦相间的猪肉、脆嫩的荸荠粒等，下油锅炸至金黄酥脆。咬下去“咔嚓”一声，外皮焦香，内馅多汁，蘸上秘制甜辣酱，酸甜微辣，层次丰富，越吃越香。

海蛎煎更是鲜到极致，老王选用肥美的新鲜海蛎，个头饱满、肉质嫩滑，和蛋液充分融合，小火慢煎至两面金黄。出锅的海蛎煎外酥里嫩，蛋香浓郁，海蛎鲜甜，蘸一点甜辣酱，鲜、香、甜交织，趁热吃，一口就忘不掉。

店里的手工丸子，也是食客的心头好。鱼丸全是手工捶打，没有添加剂，一碗杂丸汤，清淡鲜爽，解腻又暖胃。

夫妻俩还很“宠”食客，有人想吃菜单上没有的厦门小吃，老王就记在心里。这两年不少客人问有没有“醋肉”，老王已经打算回老家找长辈学一学。“客人想吃，我们不会的就回去学，学会了就做给他们吃。”他说得平常，倒像是分内的事。



老王夫妻俩。

3 “宠”顾客 每年都有“限定美食”

许多新食客不知道，老王的店里还有一年只卖两个月的“限定美食”，那就是闽南粽子。

当年老王来宁波，还有一个不为人知的原因，就是想把家乡的闽南粽带过来，做给在宁波打拼的老乡们吃。

跟店里的其他吃食一样，闽南粽子也是现包现煮现卖。每年端午节前一个月，老王和妻子就开始忙着包粽子。每天开店的间隙，夫妻俩坐在店里包粽子，然后用不同颜色的线分门别类挂起来，红的、绿的、白的，代表不同口味。大锅开煮，一锅捞出来需要在一旁沥水，这时候不少客人就眼巴巴等着尝鲜了。

闽南粽子和宁波人常吃的碱水粽大不相同，堪称“豪华版”。除了常规的碱水粽，还有鲍鱼、海参、干贝、鱿鱼、红烧肉等海鲜肉粽，用料扎实；甜粽子则有豆沙粽、蜜枣粽、红枣粽、红豆粽，口味有20多种。

最受欢迎的是海鲜粽，糯米吸饱了海鲜的鲜和肉香，粒粒饱满油亮。虾仁、干贝藏在里面，一口下去，鲜糯入味，香气四溢。这些粽子只在端午节前后两个月才能吃到，老客们早就打电话预订，有些老太太年纪大了走不动，就叫儿子女儿来拿。

20年，从无人问津到口碑相传，没有网络营销，全靠食客口口相传，让这家小店始终稳稳地立在闽南风味榜单的前列，成了老客们心照不宣的“私藏宝藏”。

美食从无止境，一家小店，容纳了人间烟火与温情。20年扎根，老王夫妻俩也用朴实的坚守、真诚的热情，把千里之外的“家”的味道，留在了宁波。

记者 袁鸣/文 崔引/摄