

福安长寿面： 寓意长寿的传统生辰面

□ 钟兴宁

在中国民间，汉族生日吃长寿面的习俗，已在历史的长河里流淌了上千年。

福安长寿面，即穆阳线面，又称太平面，因细如针线、营养丰富而闻名，至今已有680多年的生产历史。数百年来，穆阳线面的生产一直保持着纯手工制作的工艺，不同的季节、不同的天气有着不同的配方，用料讲究，工艺要求很高，从面粉到制成面条要经过和、发、捶、挤、搓、拉等复杂的工序，其制作技艺已入选宁德市级“非遗”项目。

穆阳线面中蕴含着独特的民俗文化。线面成品制出后，要分成一绺一绺，不能切断，收成大约0.6米的长度，然后用红丝线扎住“头部”称为“只”，一公斤分为八“只”，这就是传统的“红头线面”。

福安当地百姓在过生日、逢年过节、红白喜事(尤其寿诞)时，穆阳线面都是不可或缺的“彩头”食品，因此在福安，线面亦有“寿面”之称。大年初一早上，福安人的第一道菜肴(一般是素菜)，必须是长寿面，寓意年年长寿。

制作线面的各家各户在房前屋后晾晒线面，也是穆阳一道靓丽的风景。近几年，穆阳镇政府打造了一批线面拍摄打卡点，这些打卡点吸引了无数人的拍照打卡。同时，这些打卡点也让人们在这些晾晒美景中感受独特的线面制作工艺和浓厚的线面文化。



▲ 红头线面
▲ 面细如丝
▲ 穆阳线面「晒」出独特的文化风景



穆阳烤肉： 忘不了那一口香

□ 郝木洋

民以食为天，食以肉为先，肉食菜品在中华饮食文化中占据着非常重要的地位。前有古人大碗喝酒、大口吃肉快意江湖，现有今人煮肉、涮肉、烤肉等大快朵颐。

而烤肉与其他烹饪方式相比，更加能够衬托出肉质的味美鲜香。福安市的穆阳烤肉就是烤肉界一个特殊的存在。

烤制时，掌握最佳的火候。

在电商以及快递业高速发展的今天，穆阳烤肉也经历着蝶变。据统计，福安本地有11家穆阳烤肉店，年营业额共500万元左右，能为当地政府提供年均60万元的税收。

王阿森正经营着一家名为“穆云香”的穆阳烤肉品牌。过去，他在上海从事钢铁贸易，2006年返乡创业。作为穆阳人，一度漂泊在外的他最忘不了的就是那一口烤肉香。他非常看好这个行业，在进行了市场调研和走访后，和朋友共同开创了福安市白云食品有限公司。公司既线下销售，也通过直播带货以及大型网上商城等渠道线上销售。近年来，在当地商务、税务等部门的扶持下，穆阳烤肉产业逐渐壮大。

穆阳烤肉是传统地方小吃，源于福安市穆云畲族乡桂林亭街历史悠久的桂林拌面扁肉店。这家店已有百年历史，烤肉用作拌面馅料，久而久之就在食客中流传开来。

穆阳烤肉的产生还有一个传说。上世纪初，一位叫王灼生的老人在家常便饭中，偶然吃到了红烧肉，越嚼越有滋味，尤其是瘦肉部分味道极佳，肉香与酱香的味道搭配在一起，独具特色，穆阳烤肉就此诞生。

穆阳烤肉在选材和加工上精益求精，精选上等猪后腿肉，现做现选。加工时，把筋膜、碎骨等剔除干净，切肉要求薄厚适度。



▲ 直播带货
▼ 制作烤肉



蒸煮烤肉