

闽粤交界处的一座宝藏

——它就是云霄县

本报讯 众所周知，福建是一所“悠闲自在”的地方。浪漫又清新的厦门、满城古早味的泉州，沙县小吃发源地沙县，宝藏海岛平潭岛……

带有浓浓古早气息的闽南风味让阿球不能自拔，总想在这儿寻觅出一个“精华荟萃”的惬意小城。这不，聪明的阿球，将目光锁定了在闽粤交界处的一座宝藏——它就是云霄县！

云霄，隶属福建省漳州市，位于福建省东南部沿海。是漳州文明的发祥地，素有“开漳圣地”之称谓，这座小城早在唐朝时就火了，拥有1300多年的历史。也是全国地标第一县、“江南红旗渠”——向东渠所在地。

这里有文化气息浓郁的古老寺庙——威惠庙，建于清乾隆期间的百年土楼——树滋楼，建于清光绪年间至今香火旺盛的——云山书院，自然景观人文景观为一体的——将军山，被誉为“海底森林”的——红树林……

云霄还是久负盛名的“中国枇杷之乡”，据说这儿的枇杷乃果中珍品，时令贡品，享誉中外！从玩到逛都实力满满，却一直低调到不行！

关于吃，云霄绝对让人甘拜下风！地处闽粤交界地带的云霄，无论是偏爱闽南口味或是潮汕风味，都能找到你爱的那口。遍布小县城里藏着数不尽的美食：水面，干面，蒸饺，煎饺，粉粿，米梭，炒冰，四果汤，烧窑鸡，入夜还有泡菜火锅，各色烧烤大排档来当宵夜吃。可以说是福建最值得去的一座冷门的宝藏小县城了。

厦门高铁0.5h直达，人少景好美食！绝对是一场小众安逸的逛吃之旅！

01 云霄人无法抗拒的碳水天堂

云霄水面



来云霄，阿球第一件事就是带你吃“水面”。俗话说的好：“不吃云霄水面，等于你没到过云霄。”水面是云霄最具特色的面食，也是当地的一张美食名片。

“水面”顾名思义即下入水中的面，水是香醇浓郁的大骨汤，面是扁扁长长的碱水面条，看似像清汤面条，又像葱油拌面。看起来制作简单，实际工艺讲究，上好的高筋面粉，和面搅筋，制作面条，擀面压细，切成条状，再放入翻滚的骨汤内煮熟后配上蒜头、油葱等佐料，那味道又鲜又美，爽滑劲道，阿球吃一口就难忘。

云霄的水面除了搭配传统的肉丸，扁食等，还可以搭配海鲜，炖汤。

水面可以汤吃也可以干吃，汤面料自己选，干面像一碗葱油面，汤头鲜美，面条筋道，各种吃法大家都喜欢。对于出门在外的游子而言，云霄水面绝对是一种家乡情结。

镇三云煎饺

云霄人爱吃煎饺，也是刻在DNA里的！一般从早到晚都有煎饺的身影出现，这家镇三云开业20多年

头，深受当地人推荐。

阿球晚上11点来，他家都围满了人。虽说菜单有十余种蒸饺生饺口味，而当地人最爱点一份只有一种口味的“煎饺”。该说不说他家煎饺是真的好吃，尽管只有单单一种馅料白萝卜丝，然而煎饺个头够大，皮薄馅多，肉馅很嫩，香气四溢。

微微油腻的底部蘸上蒜头醋和辣椒酱解腻又好吃，再来一碗无线续饮的花生酱，饱腹感十足。阿球吃完有种“经典永不过时”的意犹未尽感。值得一提的是，他家还有许多真空包装的生饺，口味较多，提供外卖寄送服务，方便寄送外地。

西河水饺

西河水饺是本地爷爷奶奶辈儿人的心头Top1。他的水饺可谓承载了不少老一辈云霄人的情怀记忆。

开业小30年，店面不大，位置偏僻，只能容纳十几个人，店里没有服务而言，但卫生干净整洁，瓶瓶罐罐干净不油，让人舒服，没有过于热情的服务也能理解，毕竟老店吃的就是口味。

他的水饺都是蒸的，圆咕隆咚像个小包子般，咬上一口汤汁鲜甜，虽说对比煎饺少了些焦香脆香，不过保留了水饺自带的清甜口，再配上一碗炖汤，鲜香的滋味就在口中蔓延，一口接一口，好吃得很。

汤类有苦瓜香菇玉米还有四物咸笋汤，炖了鸭肉温补又清甜。

02 土著强推宝藏小吃

米梭

闽南人常言道“好吃不过水晶饺子”，说的就是云霄人民间最爱的小吃米梭。米梭别名水晶饺子，在云霄流传上百年，甚至米梭的“梭”是带“米”字旁的，都是云霄人自己发明的字。

米梭外皮晶莹剔透，内馅饱满有汁。一般由陈米磨成的米浆和地瓜粉混合煮制，放凉后再加米粉搓揉而成，和馅，捏皮，包馅，下锅，压砖，蒸煮，出锅，这一道道工序看似简单，实际讲究。

在云霄城中边上，有一家当地人从小吃到的米梭店——城中米梭，一天能卖出800个！老板现包现蒸，皮薄馅厚，五香味馅料可以淋入辣椒酱，趁热吃满嘴油香，咸度适中，舒适爽口，QQ弹弹，堪称美味。

绿豆粉粿

绿豆粉粿外形神似果冻，算是云霄人从小吃到的古早记忆。

本地人告诉阿球，小时候就经常推着车车卖“绿豆粉粿”的嬢嬢们，一口下去冰冰凉凉，滑嫩爽口，特别适合夏天解暑降火。

据说制作绿豆粉粿就是把泡发的绿豆磨浆，再用清水浸漂几次，然后用纱布滤去豆渣，温火边加热边搅拌，再冷却后倒扣装盘，就算完成了。现在随着发展，粉粿的口味也越做越多了，比如芒果、葡萄、乌梅等等，夏天在云霄街边买上一份晶莹剔透的粉粿，入口冰凉滑嫩有弹性，越吃越好吃。

四果汤

来云霄的下午茶，四果汤是首选！毕竟福建人都喜欢用汤汤水水用来解暑。

四果汤起源于漳州，可以说是云霄人从小吃到的美味。虽然四果汤带了个“汤”字，却和“汤”没多大关系，实际上是各类小料的大满贯，堪称甜水届的爱马仕选手。名叫四果汤，材料远远不止四种，以石花膏为底，加上各种配料，淋上蜂蜜，加入刨冰。

真正的四果就连云霄人自己也不知道，毕竟在长期改良后四果配料已经多达十几种。一碗“果”多多的四果汤，红豆、绿豆、银耳、薏仁、芋圆、仙草、水果...通通加入其中。



将军骑马入云山 陈享摄

炎炎夏日来上一碗，软糯香甜，碎冰交织，满口清凉冰甜，不愧是打败奶茶果茶的闽南地区头把甜水！

公园炒冰

在县中心开了十几年的公园炒冰，物美价廉，口感浓郁，绵密细腻，每一个口味都令人难以抉择。

说每一位云霄人都知道它的存在都不为过！阿球也为此沦陷了好久...店里还有一些炸制小吃可以选择。炒冰全部使用真材实料，毫无果汁勾兑，全部水果现榨，看得见的制作过程，明堂小店让人吃的安心。

芒果口味经典，番石榴香气浓郁，椰子口感清淡，百香果微微带酸，能出汁水的水果这儿都能炒成冰，丝滑绵密，冰甜爽口，夏天来一碗美哉，再配点小串小吃，幸福感十足！

03 本地人的家乡情怀

烧窑鸡

每个云霄人的心中，都有一道属于家乡记忆的“烧窑鸡”！

在云霄当地，半山腰的窑鸡最为出名。烧窑鸡必须要选用云霄当地山上的“土窑鸡”，将鸡肉处理干净后，要将灵魂酱料涂抹在鸡的表面和鸡的腹腔中，之后再再用锡箔纸裹住鸡，后放在窑子里面烧制而成。新鲜出炉的烧窑鸡，将锡箔纸慢慢剥开，阵阵飘香的肉香、金黄鲜嫩的鸡肉、嫩滑多汁的口感，一口便会让人回味无穷。

在云霄将军山公园山下，主打烧窑鸡的饭店多不胜数，山上爬着爬着就能见到一家烧窑鸡小店，味道各有千秋。

红树林螃蟹饭

漳州云霄漳江出海口的海滩上，有着广阔的漳江口红树林国际保护区，占地2300多公顷。这是中国第二大红树林群，也是北回归线北侧红树林的最美栖息地，被誉为“北回归线北侧最美的海底森林”。

而对于美食爱好者来说，漳江口红树林是海鲜的天堂，在这片潮起潮落的水域中栖息无数珍稀海产品。泥蚶和螃蟹无疑是云霄红树林海鲜王国中的“扛把子”。

尤其是经过严选的红树林青蟹，按照传统配方经过精心烹饪120分钟的网红螃蟹饭，真正诠释了“未见其面，先闻其香”。与现代烹饪方式不同，螃蟹饭采用大鼎烹饪，柴火慢炖，螃蟹的香味、汤汁和米饭完全融合在一起，清甜美味、浓香醇厚，一口下去，满足感爆棚。

阿建韩国泡菜

云霄人最钟意的夜宵好地方。泡菜火锅实际上就是麻辣烫煮法，锅底是泡菜口味，酸酸辣辣十分开胃。

可以自选食材放入锅中大杂烩开煮，虾滑白笋海带都是必点食材。酸，辣，香是最大特色，清爽开胃不油腻，泡菜有两种口味，辣和酸，阿球建议加辣的口感更爽快，汤底真的好喝到停不下来。

阿球最爱吸饱汤汁的粉丝和炸蛋，一口在嘴里飙汁的口感不要太爽！

文中出现店铺汇总：

五板桥水面：绥阳路与金兴路交叉口东南50米
镇三云煎饺：常山华侨经济开发区常山324国道下云城仔畔171-3号

西河水饺：和平路与复兴西路交叉口南200米
老婆煎饺牛肉面店：科技楼元光路56号
城中米梭肉粽：城元里118号
半山腰正宗窑鸡：公园路与陈政路交叉口西南140米
红树林螃蟹饭：东厦镇佳洲岛郭墩369号
公园炒冰：云平路26-3号阿建韩国泡菜：莆美镇汀洋街云漳路246号(汽车运输公司旁)

(来源：漳州文旅、寻味星球)