

# 行行出狀元 福州台胞夜市擺攤成「網紅」

## 「這輩子專注做好蚵仔煎」



▲台胞陳人澤看好在福州的發展前景。



▼色香味俱全的「陳家蚵仔煎」。



歷在歷史文化名城，常常會激動不已。

陳人澤回憶說，2003年剛到大陸時，令他印象最深的是，在四川重慶他第一次坐「綠皮火車」，光陰如白駒過隙，現在大陸的高鐵網絡可以說是四通八達，出行非常方便。陳人澤親身經歷了大陸日新月異的變化。「大陸市場很大、機遇很多，當你有了目標後，就要把握時代風潮，勇敢融入其中。」

### 故事一

傍晚，福州市台江區的寧化夜市已是一派人頭攢動的景象，來自台灣台中的陳人澤經營的「陳家蚵仔煎」攤位前更是排起了長龍。蚵仔煎即是海蠣煎，是閩南、台灣等地有名的小吃。「陳家蚵仔煎」以「價不高，味極鮮」而揚名，加之許多網紅博主在小紅書等社交平台的分享，在許多本地美食榜單上，陳人澤的「陳家蚵仔煎」成了福州地道台灣小吃的代表，吸引了不少年輕人前來打卡。陳人澤說，大陸市場很大，是台灣根本無法相比的。「在大陸，只要把握好時機，充分利用惠台政策，一定能實現夢想。」

大公報記者 蘇榕蓉(文、圖)

雞蛋和海蠣在發熱的鐵板上鋪開，淋上足量的地瓜粉漿，待表面煎至定型微微金黃，放上豆芽、青菜，再淋上秘製醬汁，伴隨著「吡吡」的煎炸聲，蚵仔煎的香氣撲鼻而來。「拿好喔，小心燙手！」「好久不見，最近工作還順利嗎？」穿梭在烹製小吃和照顧食客之間，陳人澤不時用他特有的語調與食客聊聊閒事、嘮嘮家常。「我每天出攤最開心的就是和客人嘮一嘮家常。」

今年是陳人澤在大陸生活的第20個年頭。四年前他經朋友介紹到福州經營蚵仔煎生意。陳人澤的父母在台灣逢甲夜市賣了逾六十年的蚵仔煎，從小幫忙父母打點攤位的他看着父母起早摸黑，在逢甲夜市樹立了口碑，也決定這輩子要專注做好蚵仔煎行當。「我始終堅持品質第一、口碑第一，要傳承好這個手藝和口碑。」陳人澤如是說。

### 挑選海蠣有門道

陳人澤說，雖然蚵仔煎只是街頭小吃，但是其中的門道和講究並不少。調料的配比，雙面煎的火候，掌握不好都會「做殘」這道小吃。「我做的蚵仔煎用筷子夾起來會拉絲，吃到嘴裏有入口即化的感覺。」因為

辨識度高，陳人澤的蚵仔煎俘獲了一眾粉絲，成為福州寧化夜市的流量王。「秋冬季節每日大概會售出180份左右，春夏控制在300份上下。」

談及做餐飲的秘訣，陳人澤認為最重要的是食材的新鮮。陳人澤舉例，比如蚵仔煎的「靈魂」——海蠣，就是他趕早到早市取鮮，「我挑的是福州馬尾現挖現攪的海蠣，一是不容易出水，二是更加鮮甜。」醬汁則是採用新鮮的西紅柿，耗費兩個小時打出汁水，用西紅柿的柔軟酸香去調和海蠣的些許腥味，「這樣客人吃的時候就不會覺得很膩。」在陳人澤看來，他的手藝沒有什麼秘密，東西只要用心做，都是好吃的。而客人的認可就是他前進的最大動力。

### 見證大陸快速發展

在陳人澤看來，夜市是一個城市最有人情味的地方。「我發現福州夜市和台灣夜市管理模式很相似，既有煙火味，又有文明味。」陳人澤說。

「最近我剛報了福州晉安區光明港夜市的攤位，「五一」開業。」陳人澤介紹，因為他在福州寧化夜市的生意穩定，所以今年2月他邀請了在台灣的侄女和侄女婿赴大陸發展。「侄女婿是大陸人，之前在台灣夜市也做過好幾年的蚵仔煎，已是得心應手。」侄女和侄女婿的「加盟合作」，讓陳人澤如虎添翼，對未來發展信心滿滿。

在大陸發展的20年，陳人澤笑言自己「跑透了」祖國的大好河山。從小喜歡《三國演義》的他，一有時間就會跑去書中的城市看一看，赤壁、南充、荊州……他感慨祖國之壯美，遊

### 福建惠台政策摘錄

#### 經濟領域

在自貿區內的台資企業可申請註冊為大陸企業

可設立銀行、人身保險公司；可設立證券、基金管理、期貨公司

可設立小額貸款、融資租賃和融資擔保等新型金融組織

可獨資投資設立醫院；允許開設個體診所、門診部

可申請台灣農民創業園、閩台農業融合發展產業園項目資金

#### 社會領域

可申請公共租賃住房，購買商品房首付、貸款申請享受當地同等待遇

直接採認台灣中西式烹調師、美容美髮師、汽車維修工技能資格

直接採認醫師、導遊、會計師等14項台灣地區專業技術職業資格

台灣醫師申請在閩短期行醫，期滿後可重新註冊

同等享受福建省城鄉居民基本醫療保障和醫療服務待遇

享受內銷權支持。可參與福建省內各級政府採購

大公報整理



### 故事二

## 古法製麻糬 夫妻檔堅守初心

#### 保證品質

每天清晨6點，福州台胞林發偉和魏金燕夫婦便開始了忙碌的一天：蒸糯米、準備餡料、買材料、包麻糬……因為理了個光頭髮型，林發偉給自己的麻糬取名「光頭麻糬」。早上8點半，小店門口就排起了長龍，香甜軟糯的麻糬成為了許多人美好一天的開始。這家已經開了十年的台灣餅舖，因為夫妻倆堅守初心，真材實料保證品質，獲得了不少老客戶的認可。

#### 十道工序 親力親為

2002年，福州姑娘魏金燕去台北探親，與在糕點店工作的林發偉相識相戀，從此兩人開始了長達7年跨越海峽的異地戀。2008年，林發偉和魏金燕結婚後在台灣生活，每逢過年兩人回福州探親，帶回的台灣手工麻糬廣受好評，加之魏金燕在台灣思鄉情切，二人便萌生了回福州創業的念頭。2014年，他們回福州租了一間22平方米的店面賣麻糬，前店後廠，把在台灣師承的麻糬製作技藝帶到福州。

記者採訪當日，林發偉和魏金燕正在店裏緊張地忙碌着，一人做酥皮，一人包餡，動作快速，配合默契。林發偉說，「我們的麻糬以蒸為主，除了糯米外還添加了其他一些粉料，特點是易消化，不易上火。」據林發偉介紹，挑、烤、捶、抹……製作麻糬的逾十道工序，他們都是事無鉅細，親力親為，雖然辛苦，但卻樂在其中。

為了追求口感，多年來林發偉夫妻倆一直堅持古法手工製作，不買外面的成

品，林發偉說，「店裏這些花生醬都是我太太早上六點多起來，一盤盤剝好後手工去皮再碾碎調成醬料，希望大家能吃出手作帶來的情感味道。」

「剛開始創業時很不容易。」林發偉回憶，為保持地道的台式風味，店裏麻糬外裹的粉、鳳梨酥的餡料等都是從台灣和其他地方寄送，物流鏈過長且價格高。2016年，在福州市台辦和台協會的幫助下，林發偉的原材料問題得以解決，成為他開發新品的動力。「運輸時間從兩個禮拜縮短到一禮拜內，運費也只要原來的四分之一。」

堅守初心的手藝，收穫的是食客的青睞，如今「光頭麻糬」已是福州的「網紅」店。



▲▲為了做出好的口感，台胞林發偉夫婦堅持古法製作麻糬。



### 故事三

## 「勵志牛肉麵」傳遞溫情

「要踏踏實實地做麵。」這是從業之初，做大廚的舅舅對福州「熊飽包」牛肉麵館創始人、台胞翁文雄的教誨，也是翁文雄從業以來一直遵循的原則。2014年，「熊飽包」牛肉麵館在福州市倉山區開業，因為口味地道，如今很多顧客都已經把牛肉麵館當成了定點的食堂。翁文雄向大公報表示，「舅舅告訴我，別小看這一碗麵，一輩子都學不完的。我一直銘記在心。做麵如做人，用心方有度，我希望能讓更多大陸同胞認識台式牛肉麵的魅力。」

#### 回饋社會

「雖然當時在台灣經營小吃比較容易盈利，但是大陸市場更廣闊，機遇更多，我想去大陸開一間地道的台灣小吃店。」有感於此，2010年，在家人和朋友的支持下，翁文雄放下了台北的包子舖生意，隻身來到大陸創業。

翁文雄介紹，來大陸發展前，他在台灣就已經獲得了2張廚師證，曾榮獲台北市廚師爭霸賽金獎。「湯頭是一碗牛肉麵的精華和靈魂。」為了讓食客品嚐到最正宗的台式牛肉麵，儘管患有腳疾，行動不便，但翁文雄還是堅持每天親自熬製湯頭。凌晨三點他就得把新鮮的牛大骨和蔬果放到鍋裏小火慢熬，不加味精和雞精，整個湯頭的熬製過程需要八個多小時，每種食材通過烹煮，將味道完全融進了湯裏。

翁文雄說，店之所以取名「熊飽包」，是因為他的母親曾經靠賣包子養活了六個孩子，以此表達感恩之情，更是希望有人情味的福州人來店裏能飽、吃好。

#### 推出優惠獎勵學生

不少網友都稱翁文雄的牛肉麵為「勵志麵」。翁文雄笑言，「殘疾的身軀，並不是我博取別人同情的資本，奮鬥和堅持才是最重要的。」為了鼓勵中小學生好好讀書，自門店開業起，翁文雄就推出了一項「牛肉麵新政」，凡小學、初高中生當期考試成績達科目總分85%以上者，進店消費享8折優惠。迄今為止已有逾500名學生享受過此項優惠。

▶台胞翁文雄希望能讓更多大陸同胞認識台式牛肉麵的魅力。

