

乡愁有味

顺昌灌蛋:

一口“家乡味”最抚凡人心



煮熟的灌蛋



▲福建凯美达食品有限公司生产车间内，工人在捞煮灌蛋。



▲自加热包装的灌蛋，品种丰富多样。

□本报记者 朱宇 通讯员 池亮亮 朱城铖 文/摄

一颗鸭蛋，在中式厨房中能烹饪出无数种花样。但灌蛋可谓是无出其右，连《舌尖上的中国》的分集导演郭小虹，也忍不住尝试一番，并在社交平台分享自己对灌蛋的心得感悟。

作为顺昌地方特色小吃，它用料讲究、做工精细、馅绵爽滑，是当地农家每到大年三十必做的菜肴，也是顺昌人在餐桌上的待客之道。吃灌蛋寓意有二：一是蛋圆，寓意“团团圆圆”；二是外形极似银元宝，人们称其为“银包金”，寓意“招财进宝”。

走在厦门鼓浪屿的龙头路，游客总能被一个热气腾腾的摊位勾住脚步，被人亲切称呼为“蛋叔”的范天安正专注地将食材缓缓灌入蛋中，动作细腻如绣花，蒸汽裹着肉香飘过来。为了让灌蛋这口“家的味道”走出大山，2013年，范天安带着一口锅、一柄勺、一声吆喝和娴熟的手艺，登上了这座“海上花园”。

“这些年，我们每天都要和不同的人讲解灌蛋的故事，就希望能把这口‘家乡味’传递给更多的人。”范天安说。经过十多年的打磨，他一个人的坚守变成了团队的坚持，但不变的是每一枚灌蛋，都还藏着最初的匠心。

“蛋满灌”的招牌从一辆小推车上挂到了多家连锁店的门头，灌蛋也从顺昌的节庆小吃变成鼓浪屿必吃名片，在这旅游胜地，甚至成为了“老厦门”主动推荐的美食。

“顺昌灌蛋是招牌菜，推荐！”

“放进火锅煮，口感超级好。”

“强烈推荐灌蛋，猪肉和虾滑馅的都要尝试哦！”

……

在某美食点评软件中，泉州“凌烟家·山野自助火锅”的评论区盛赞无数，顺昌灌蛋成了打卡评价的热门菜品。

“灌蛋非常适合火锅店的消费场景，店里的第一颗灌蛋，还是我自己做的。”店主谢荣说，“现在我们7家门店都配上了灌蛋师傅。”

“同样是现场制作的美食，拉面走进了知名品牌的火锅店，我相信灌蛋也同样可以。”在谢荣看来，灌蛋不仅美味，且美观。现场制作，可以让食客感受到店家的诚意与食材的新鲜。



位于上海七宝老街的灌蛋店吸引游客排队购买品尝。

他表示，灌蛋无论是作为“主角”，或是配菜，搭配在不同的消费场景，适当调整就能发挥其更多的作用。例如在高端酒楼就可以融入蟹黄，而在校园中则需要个大饱满。

因在沿海城市从业，谢荣改良馅料，将虾滑融入了灌蛋中，既丰富了口感，又迎合了当地人的饮食习惯。

百年上海看外滩，千年上海看七宝。上海市闵行区七宝镇，游客最为密集的七宝老街也出现了灌蛋的“身影”。

“到我们这，大多数顾客是上海本地人，为此在灌蛋中增加了当地人喜爱的笋丁、木耳。”汪书英介绍，她的灌蛋店门前几乎都是排着长队，游客喜欢看着师傅娴熟的手法和一丝不苟的工作状态。

在上海，灌蛋这门传统非遗美食还招来了许多“老外”的大拇指，“三根筷子‘传对艺’”在不少外国人看来是厨房里的“中国功夫”。

“我们的灌蛋店不仅成为了网红打卡地，还成为了闵行区及周边学校的实践基地。”汪书英感慨。过年期间，当地还会邀请她在城隍庙设置摊位，为国内外游客提供美食。

何丹华、范天安、谢荣、汪书英等非遗传承人用自己的方式，努力向全国、向世界传播顺昌灌蛋。

不仅是他们，从顺昌县走出去的灌蛋从业人员事业越发兴旺，连锁店、加盟店越开越多，许许多多的顺昌人带着这项技艺进军旅游景区、居民小区、学校食堂等领域。

一声声吆喝，载着一口鲜香「闯」他乡

「二两」的力道，藏着代代相传的匠心

“老板，来三份灌蛋！”闲余时光，在福建顺昌县南北街的“金牌灌蛋”店内，从省城返乡的徐倩带着两名外地同事，循着熟悉的香气寻味而来。

此时，店主何丹华正熟练地拿起三支筷子，在碗沿轻敲鸭蛋，指尖翻飞间，刺好的香菇肉馅被缓缓注入鸭蛋黄内——这一幕，是顺昌街巷里常见的烟火日常，却藏着当地人代代相传的“绝活”。

灌好的鸭蛋被缓缓倒入文火慢煮的锅中，馅料在清澈的水中渐渐舒展，煮熟后盛入碗中，撒上细碎葱花，舀一勺浓郁骨汤，一口咬下，外嫩里糯的蛋皮包裹着咸鲜交融的肉馅，瞬间唤醒食客的舌尖记忆。

“这就是家乡的味道，藏着家的温情，也藏着我们离家后的牵挂。”徐倩一边品尝，一边向同事感慨。

在制作间隙，何丹华向食客们讲起了顺昌灌蛋的由来。相传早年外族入侵，有一户人家独生子应征从军，直到年三十才盼回了儿子，正巧老人家的两个女儿也给老人带来了猪肉和鸭蛋。一家人团聚，老父亲乘兴出一道题，要大家用肉和蛋，做出象征团圆欢乐的美食。大女儿和二女儿分别制作了蛋肉饼和肉沫蒸蛋，因不是囫囵蛋老人并不满意。这时儿媳用竹签轻轻地将碎肉灌进蛋黄眼中，再倒入煮猪肉的汤锅，过了一阵，一个完整的蛋浮了起来，老人很高兴。邻居们知道后，照样制做品尝，觉得味道甚好，于是就流传下来。

“吃一次灌蛋，得到满足的不仅是味蕾。”徐倩说，观赏筷子灌馅的奇妙过程，听着背后的历史故事，“更像是一场视、听、味觉上的多维体验，是舌尖上的‘浪漫’。”

顺昌灌蛋，不仅征服了本地人的胃，更吸引了全国的目光。今年4月，央视《三餐四季》的一期节目中，嘉宾们走进何丹华店铺学习灌蛋制作技艺。他的妻子魏秀贞回忆，拍摄那天，嘉宾试了好几次，最后握着破碎的蛋馅感叹“原来二两的力道，藏着顺昌人对食材的敬畏。”

“前几个月，我还被灌蛋‘带到了’首都。”何丹华打趣说，这份对食材的敬畏与精湛的技艺，还让顺昌灌蛋走上了更大的舞台。

在北京国际美食荟发布暨味到京城美食节活动上，他现场演示灌蛋制作，吸引了众人围观品尝，顺昌灌蛋一度成为全场最受关注的美食。

“以前这门技艺靠乡里人的口传心授，知道的人不多。”何丹华感慨，如今越来越多年轻人加入传承行列，目前全县共有灌蛋非遗传承人14人。灌蛋也不再局限于农家餐桌，更走进了酒楼、门店和各类大型活动现场，“从本地人的‘口福’，变成了更多人能尝到的美味。”

尽管灌蛋的名气越来越大，但在何丹华心中，始终有一份对“正宗味道”的坚守。

“守住这一口‘乡愁’，就是守住灌蛋最本真的内涵。”他说，无论是技法传承还是食材选择，自己始终遵循老辈人的标准，力求让每一位食客尝到的，都是记忆里的顺昌味。



▲年初，在顺昌灌蛋非遗进校园活动中，传承人张振健指导学生体验非遗技艺。（资料图片）

►在顺昌县龙湖湾城市客厅灌山海展示厅，游客体验灌蛋制作技艺。



顺昌灌蛋的“香”与“盼”

在顺昌采访的这些日子，焖熟的灌馅技艺、街巷飘溢的鲜香、传承人眼中的坚守，都让记者感受到灌蛋这项非遗美食的生命力。从年三十的“味道”到便利店千万订单，灌蛋的“破圈”，是传统非遗的传承与弘扬，更是地方特色产业的生动实践。

欣喜之余，记者在走访中也发现，顺昌灌蛋在发展路上仍有“成长的烦恼”。培训赋能本是好事，为产业注入新鲜血液，但部分招工企业反馈，短期培训仅能掌握基础

技法，到岗前仍需数月磨合才能独立操作，如何优化课程是亟待解决的问题。

更值得思考的是传统与产业的平衡。老匠人坚持“现做现吃”，认为现场灌馅的观赏性、食材的新鲜度，才是灌蛋的

“魂”；而产业化探索中，自热锅、预包装虽解决了储存与便携难题，却让部分人担心“风味打折”。其实，这种矛盾并非无解，若能借助科技的力量深化研发，未必不能实现“便携”与“本味”的双赢。

相较于其他地方特色美食成熟的供应链体系，顺昌灌蛋仍有差距。从鸭蛋、肉馅的标准化采购，到冷链运输的全覆盖，再到终端销售的统一品控，每一环都需要进一步完善。唯有补齐供应链短板，才能让这口“乡愁味”走得更稳、更远。

这些问题的解决，都是产业发展中的“必经之路”。相信随着培训模式的优化、科技赋能的深化、供应链的完善，顺昌灌蛋定能在守住匠心的同时，香飘更广阔的天地。

顺昌县仁寿镇的灌蛋产业孵化基地内，村民学习灌蛋制作技艺。

