

泉州美食

泉州荣登携程“烟火美食榜”
要有古早味 还要新滋味

面线糊



元宵圆



姜母鸭

近日，“旅游风向标”2023携程口碑榜及2024冬春旅行趋势榜发布，泉州市荣登“烟火美食榜”。去年泉州文旅产业发展迅速，不少泉州美食火爆出圈，就如何更好地利用泉美食资源推动旅游发展，业内人士提出了一些建议。

■融媒体记者 邱丰/文 王柏峰/图



闽南碗糕

风味小吃火爆出圈 注重创新打造IP

一片风土一座城，最让人印象深刻的，就是它的味道，泉州之味在于“古早味”。元老级中国烹饪大师、闽菜名厨程振芳为记者盘点了众多泉州风味小吃，如：海蛎煎、泉州卤面、土笋冻、面线糊、牛肉羹、五香卷、润饼菜、安溪咸笋包、永春榜舍龟、石狮甜粿、洪濑鸡爪、英都麻糍、崇武鱼卷、湖头米粉、德化乌鸡等，上百款小吃琳琅满目，一年四季畅销不断。泉州风味小吃蕴含着丰富的历史内涵，流传着许多“食文化”的故事。许多海外游子念

念不忘家乡的风味小吃，这些小吃倾注着他们对故土的眷恋和对亲人的思念。

泉州市政协委员、泉州市老字号企业协会会长尤文辉建议文商旅融合，在中山路、西街或某个创意园区建立丝路美食博物馆、闽南民俗展示馆。在美食博物馆中不只包含泉州本地美食，还可以加入整个福建甚至海丝路线各地的特色美食，让游客能够在泉州“吃遍福建”“吃遍海丝”。

餐饮老字号不仅需要传承“古早

味”，还要创造“新滋味”。可以以中山路为窗口，引入老字号、老商铺，入驻新风潮、新业态，在节假日期间举办泉州各县、区特色农产品展销会让市民游客在其中品尝闽南味、体会中国潮、遇见国际范。

尤文辉委员认为，通过上述一系列创新举措，将进一步彰显泉州城市特色、塑造城市形象，塑造世遗典范城核心区，并由此打造更多泉州美食IP，打响“宋元中国·海丝泉州”城市品牌，让更多游客爱上泉州这座“烟火之城”。

传承泉州菜特色风味 促进高质量美食消费

去年11月，省政府办公厅印发《福建省加快新闻菜创新发展三年行动方案（2023—2025年）》，明确支持泉州市申报创建“世界美食之都”，在方案中提到全方位打造“山海融合·敢为天下鲜”的闽菜名片，要制作包括“一张闽菜美食地图”在内的营销和宣传资料。

程振芳代表作品集《中国闽南菜》中这样介绍闽菜和泉州关系：“泉州是闽南菜的发祥地，闽南菜的传承与发展得益于泉州本土文化、中原文化、海丝文化等多元文化的融合与交汇。它既依赖

于泉州丰富的物产资源，还与泉州人民的勤劳、经济的兴隆发达、海外交通的拓展、宗教信仰的和平共处等密不可分。”

泉州市餐饮烹饪行业协会会长刘树文表示自己正准备制作一张泉州的美食地图，地图分为古城内外两部分。

泉州古城老建筑、老街巷中埋藏着不少泉州菜历史文化渊源。而在古城外，古代贸易转运路线上有着湖头米粉、安海土笋冻这些极具地方特色的美食，本土美食与海丝印迹相融合。

对如何利用这些蕴含美食历史的老建筑、老街巷，刘树文提出他的建议：“政府应主导老民居的改造工作，与文化部门及美食行业协会合作，将老民居改造成为古色古香的美食街区。在挖掘本地原有美食历史的同时，筛选偏远县区及乡镇有资

质、有传承的餐饮企业及商户，在街区内集中开设分店，让短途游客有机会吃到泉州各地的正宗美食。”

“在传承泉州菜风味的基础上，应该汲取流行菜系元素及地域特色，不断推出适合各类消费群体的菜品，同时通过菜单设计、菜肴设计、店堂设计、形象设计等，提升新泉州菜文化品位和氛围。让游客品味到美食背后的文化内涵，掀起了解泉州菜、品尝泉州菜、推崇泉州菜的美食时尚热潮，让更多泉州菜精品惠及百姓生活。”刘树文补充道。

刘树文表示：“目前泉州餐饮平均客单价较低，在中高档的泉州菜消费中，本地居民占90%，而游客只占10%。很多时候并不是游客消费不起，而是获取到的中高档美食信息比较少。也希望主流媒体及新媒体平台加强活动策划和宣传，利用美食持续为泉州文旅‘造血’。”

古时闽人火锅——

拔霞供

年近了，阖家围炉话家常是人们过年方便又暖和的聚餐方式。今天的人们在吃火锅时，也许很难想象，原来一千多年前，它曾经有“拔霞供”这么充满诗意的名字。“拔云迎朝霞，扬帆万里行。”向游武夷六曲，访止止师。遇雪天，得一兔，无庖人可制。师云：“山间只用薄朴、酒、酱、椒料沃之，以风炉安座上，用水少半铫，候汤响，一杯后，各分以箸，令

自夹入汤，摆熟啖之。乃随宜各以汁供。”因用其法，不独易行，且有团栾热暖之乐。

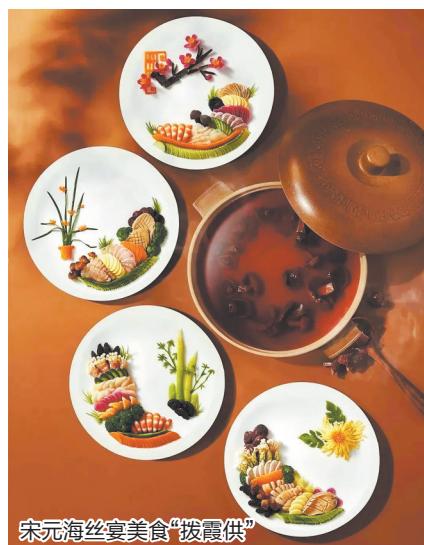
“拔霞供”源于林洪于武夷山品尝到的“兔肉火锅”，是中国饮食文化典籍中关于火锅和闽人“围炉”的最早记载之一。在现代复原中，为了更好地体现“拔霞供”这个名字的寓意，特此采用红菇汤作底，烫料则包括羊肉、虾、鲍鱼、东星斑、鲍鱼等，亦有取“鱼

羊鲜”之意。

而“拔霞供”的意象，将鲜红的肉片夹入滚开的热汤中来回摆动，就像将一抹红霞投入山峦间翻腾的白云中，而“拔”字更多来源于涮肉这个动作，形象又生动。

食材的鲜美口感与食客欢愉的美食体验相映成趣，再通过精致的摆盘，烘托出“拔云迎朝霞，扬帆万里行”的独特韵味。

（早综）



宋元海丝宴美食“拔霞供”