

# 永春:魁星宴一开 好事自然来

美食,之于普通老百姓,那爆发于舌尖的味觉记忆,就是最简单而直接的快乐。千年以来,融合南北饮食文化特色、创新山海融合的烹饪技艺,结合南洋美食精髓的泉州菜,一直都是八闽大地独特而不可或缺的存在。

2023年11月福建省政府办公厅出台了《福建省加快新闻菜创新发展三年行动方案(2023—2025年)》,给新闻菜提供了新的发展方向。《方案》提出,围绕打造“八闽全福宴”品牌,引导各地评选一批特色菜品,开展“一县一桌菜”

推广行动。围绕《方案》要求,泉州菜结合当地食材、文化传说、名人故事,形成了具有泉州特色的“一县一桌菜”。

恰逢高考、中考季,今天我们向您推荐来自永春的“魁星宴”,祝各位学子魁星高照,心如所愿。

永春有一处名为“魁星岩”的圣地,古称“詹岩”,其得名源自“文曲华世”与“光昌文运”的寓意,体现了人们对文化繁荣的美好祝愿。魁星,在历代儒士学子心中占据了无可替代的地位,被视为学识与文才的守护神。值得一提的是,

魁星岩是全国为数不多的供奉魁星的寺庙之一,其独特性吸引了无数慕名而来的游客与学子。

如今,人们不仅能沐浴在古老的魁星文化氛围中,更能在朝拜后短短5分钟内,步行至五里街品尝到别具一格的“魁星宴”。“魁星宴”以魁星文化为灵魂,融合了地方特色美食,成为人们体验永春文化的重要窗口。

今年“五一”期间,五里古街首次推出了别具特色的“魁星宴”,以“金榜题名”和“三元及第”两款套餐为媒,邀请游客品尝地道的永春

美食。“魁星宴”不仅美味可口,更蕴含着深厚的文化寓意,给予学子学业有成、金榜题名的美好祝愿。金桔馒头的甘甜、榜舍龟的鲜香、熟地白鸭汤的醇厚……每一口都仿佛在诉说永春的故事。市集的热闹氛围与古街的宁静古韵交织,形成了一幅独特的市井画卷。

“魁星宴”丰富了永春当地的文化旅游内涵,更为游客提供了一个深入了解和体验魁星文化的绝佳机会,同时,也让永春特色美食得以充分展示,助力泉州争创“世界美食之都”。



## 魁星宴菜单

### 金榜题名

老熟地鸭汤.....鹏程万里  
金桔馒头.....一举(桔)夺魁  
榜舍龟.....金榜题名  
醋猪脚.....春风得意  
拌木耳.....卓尔(耳)不凡

### 三元及第

老熟地鸭汤.....鹏程万里  
金桔馒头.....一举(桔)夺魁  
榜舍龟.....金榜题名  
灼排骨.....一枝独秀  
甜丸子.....三元及第



老熟地鸭汤:老熟地加上白番鸭,经过几个小时慢炖,成就一碗滋补美味的老熟地鸭汤。



金桔馒头、榜舍龟:用永春金桔糖做成的馒头,面粉中的桔子香到了极致,“金桔馒头”有型有味。榜舍龟以糯米粉皮包裹上好的绿豆馅,再捏塑成扁圆形,垫上粽叶上锅蒸制而成,一口下去满口留香。



醋猪脚:永春的经典美食之一醋猪脚,鲜香软嫩,软糯Q弹,每一口都能感受到猪脚的鲜美和醋的酸爽,让人胃口大开。



甜丸子:永春出桌必不可少的饭后甜点,Q弹软糯的丸子加上花生碎,一口甜到你心里。



拌木耳:爽口健康的拌木耳,不仅开胃,而且富含膳食纤维,对身体健康大有好处。



灼排骨:精心制作的灼排骨,鲜嫩的口感一咬脱骨,给你不一样的体验。

(融媒体记者 赖小玲)