

台商区海陆盛宴:味蕾与风情的完美融合

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。通过面向各县(市)区征集符合当地食材、文化、风俗的地方性特色菜,通过与当地文化、传说、名人相结合,泉州已初步形成具有地方特色的“一县一桌菜”。今天,小编向大家推介台商区“海陆盛宴”。

泉州台商投资区毗邻泉州市行政中心,拥有得天独厚的地理位置。西侧是洛阳江的柔美,南边则是泉州湾的壮阔。区内的洛阳桥,作为世界遗产之一,享有“海内第一桥”的美誉;而百崎湖,则被誉为泉州市的“城市之眼”。更有那绵延25公里的海岸线,如诗如画,被誉为全国八大最美海岸线之一。这里的八仙过海景区、玉沙湾、月亮湾、龟山湾等地,成为网红旅游目的地。

此区域是中国罕见的集江、湖、海于一体的地方,海水与江水的温差滋养了种类繁多、口感鲜美的海鲜资源。这里,闽南文化、华侨文化与海洋文化交融,孕育出独具特色的饮食文化。鱼饭、子鱼、蒸肉丸、红膏蟹、海蛎、猪脚、海蛎煎、章鱼、獺窟鱼签等美食,无论是蒸、炸、炖、煎,都讲究新鲜和时令,每一道佳肴都承载着沿海居民的智慧与对美食的热爱。

海陆盛宴菜品介绍

蒸肉丸

清蒸肉丸,在闽南地区,是一道地道的特色小吃,是逢年过节家家会做的东西。将萝卜丝脱水,三层肉切丝,加入材料拌匀,捏成丸子型,烹饪方法多样,各有风味。清蒸肉丸保留了原汁原味,味道格外的清新,口感劲道,弹力十足。

和煎成饼吃,想不到竟流传后世,成为名吃。

沙坑煨猪蹄

在闽南,卤猪蹄是宴席请客必不可少的菜。猪蹄全部使用猪脚节,不带一点油腻肥肉,以药材、名贵药酒、本港干货海鲜煨制而成,汤汁清爽,猪蹄胶质满满!

大肠菜签汤

作为本地特色的汤品之一,萝卜切丝晾晒干后在本地名为“菜签”,菜签独特的味道与大肠相得益彰!加上三层肉、当归,炖熟时,满屋飘香!

白灼章鱼

洛阳江水域地处咸淡水交汇处,亚热带的气候等条件特别适宜章鱼的生长,这边的章鱼含有丰富的蛋白质、碳水化合物、维生素、矿物质,脂肪含量却特别低,有补血益气的作用。特色美食百崎小章鱼,新鲜白灼,口感爽脆。

盐焗蛭

碧波荡漾百崎湖被誉为泉州“城市之眼”,这里是海淡水交汇的地方,微生物丰富,吸收天然海水的百崎蛭,营养丰富,被誉为“海里的人参”。中医认为,蛭子肉味甘、咸,性寒,有清热解毒、补阴除烦、益肾利水、清胃治痢、产后补虚等功效。

鱼签

浮山村又名獺窟,原为海岛,獺窟人以海为生,渔家自行研制鱼签、鱼饼,历经悠久,远近扬名,畅销海内外。獺窟鱼签以鳗鱼和“狗母鱼”等鲜鱼肉为原料,碾磨成泥浆状,配以薯粉和适当的食盐、味精,加水搅拌均匀,放入锅中煮熟晾干,再切成薄片,然后放于竹筛里或石板上晒干,便成为鱼签。既可以炸,也可和面煮着吃,尤其是炸成金黄吃起来酥酥脆脆。獺窟鱼签制作技艺入选泉州台商投资区第一批非物质文化遗产名录,并入选《福建地理标志传说》。

糍溜

泉州台商投资区百崎乡是福建省唯一的回族乡,糍溜由伊斯兰的“油香”衍化而来,外形美观如云月,口感酥脆。糍溜外皮的原料要选取精制的面粉,掺进适量的花生油和水后反复地搓揉,然后卷成条状,再用刀切成算盘珠大小的小块,最后用擀面杖碾压成圆形的薄片。馅要选择颗粒饱满的花生果去壳后用文火炒熟,然后脱膜捣碎,再拌上白砂糖与蒜蓉。包制时或用两张薄片包成满月状,或用一张薄片包成月牙状。为了防止油炸时露馅,包制时用拇指与食指在薄片的粘贴处边卷边捏成卷云状,这样制作非常牢固不会爆裂,而整个“糍溜”看起来就是一枚伊斯兰风格的云月图案。“糍溜”不但外形美观,剔透玲珑,而且香甜浓烈,酥脆可口,是一种不可多得的回族特色食品。(融媒体记者 赖小玲)



油焗红蟳



炸鸡卷



沙坑煨猪蹄



盐焗蛭



海鲜鱼饭



鱼签



大肠菜签汤



糍溜



白灼章鱼



海蛎煎

海鲜鱼饭

以深海鲈鱼为主,以浓厚鱼骨汤蒸饭,辅以多种干货海鲜进行炒制,辅上鱼肉粒和肉松,香气四溢!

蚵子鱼

洛阳子鱼是洛阳江四美味之一,每年秋冬是洛阳江子鱼的丰收季节,这个季节的子鱼硕大肥美,是历代进奉皇官的新鲜美味,常见的吃法主要是焗和煮汤。传说清康熙年间,安溪湖头人李光地赶考途经洛阳桥时病倒了,幸亏桥北昭惠庙一对开豆腐坊的老夫妇细心照料,每天煮油煎子鱼给他调理身体,才使他的病能够尽快康复。后来,李光地考取功名,位居宰相,回乡时曾特地请老夫妇相见。当他看到二位恩人带来一篓子鱼时,不禁感慨万分,连声说道:“恩人情深,子鱼味美啊!”从此,洛阳的子鱼更加名传千里,而洛阳当地也流传着“洛江子鱼进奉相”的地方掌故。

油焗红蟳

原料以红膏母蟳为最佳。其制法特殊,要将活蟳泡在高粱酒中浸醉,笼上猪网油,置花生油中,加热焗熟,切块拼盘,复如整蟳状。观之红光油亮,食之鲜嫩喷香,保持着红焗原味,且因红艳艳的闪烁油亮,可为佳节良辰增添吉祥、喜庆的气氛,很受人们喜欢。

炸五香卷

鸡卷是泉州的一种传统小吃,也常用于宴席之上。其特点是色泽金黄,酥脆鲜香,甜中带咸,清爽可口。鸡卷是用猪网油包裹猪肉、香菇、虾肉、荸荠、葱花等多种配料合成的馅料,制成条状,经油炸而成。外表如鸡皮之状,形似鸡颈,因而得名。用猪网油作皮料,又薄又韧,油炸后酥脆香浓。馅料加上山珍海味,还有又脆又甜的荸荠,食之不腻,百尝不厌。

海蛎煎

海蛎煎,是一道常见的家常菜,起源于福建泉州,是闽南、台湾、潮汕等地区经典的传统名吃之一,是将韭菜切成一指节长短,和洗净的蚵仔搁在一起,加入稀释番薯粉作为黏合剂,入油锅煎至金黄。关于它的起源,有一则有趣的故事。民间传闻,西元1661年时,荷兰军队占领台南,泉州南安人郑成功从鹿耳门率兵攻入,意欲收复失土,郑军势如破竹大败荷军,荷军在一怒之下,把米粮全都藏匿起来,郑军在缺粮之时急中生智,索性就地取材将台湾特产蚵仔、番薯粉混合加水和一