

# 泉港福寿宴

## 山海珍馐与文化交融的长寿之旅

想象一下,在云山碧海间,舟歌齐

唱,人间天下清福。这不是画中景,而是泉港的日常。

这里,自古便被誉为福寿之乡,得天独厚的地理环境与气候条件,孕育了令人向往的长寿基因,也铸就了泉港多福多寿的美名。

泉港,不仅是福寿的象征,更是文化的交汇点。闽南文化与莆仙文化在这里相遇,既有保留着旧时繁华气息的传统古城,又有展现“小而美”现代风貌的街区。这种文化的多元交融,加上本土烟火气息,共同孕育出了泉港人独特的饮食习俗。

追溯历史的变迁,泉港是一片集中原文化、闽越文化、农耕文化和海洋文化为一体的神奇土地,盛产各种农副产品、水产品及林业产品。千百年来,泉港当地人民勤劳能干,运用智慧巧妙地采用本土食材,烹制出一道道别具当地特色的经典美食,吸引了无数游客前来品鉴体验。山的时味,海的珍馐,在泉港人的巧手下化作一席“福寿宴”。这不仅是一顿饭,而且是一次文化与自然的盛宴,是泉港人对美好生活的热爱与追求。

来泉港,品福寿宴,得福寿运。在这里,愿你四季快乐安康,岁岁常欢颜。泉港,等你来发现,更等你来品味。

融媒体记者 赖小玲

### 四鸾引仙

#### (精美小菜碟)

泉港宴席上,常以别致而有味的四小碟作为开场。其中,无骨鸡爪与凉拌海带丝是家常菜式,鸡爪浇汁浓郁,果酸与青蒜香配合,更觉得爽脆。海带是本地土产,拌汁仅用少许,重在衬出海带自有的“鲜”。

一碟鸡卷,一碟麦煎,是泉港的两种特色小食。鸡卷是用五花肉、马蹄、豆皮、地瓜粉等卷在一起。肉末的香厚与马蹄的清脆在口中交织,豆皮的酥脆与地瓜粉的绵软在舌尖跳跃,让人回味无穷。麦煎用麦粉和蛋液煎制,色泽金黄,薄如纸张,清甜可口,带有麦田的芬芳。

### 瑶池甘果

#### (时令果蔬盘)

作为水果之乡,泉港向来“无果不成宴”。时鲜甘果,席间常备。香蜜杨桃口感柔嫩,几乎没有果渣,咬下去就是一汪汁水,甘冽如蜜。秀溪枇杷有着羊脂玉般的果肉,柔嫩饱满而细腻,摘一把放在案头,泉港的春意便悄然入室。还有杨梅、荔枝、文旦柚……翠叶拥鲜果,晶莹凝晓露,南国风光,尽在于兹。

### 玉梯飞霞

#### (红菇捞长寿面)

泉港人喜食面线,阿公阿婆做寿,大年初一祈吉,总也少不了碗象征吉祥平安的面线。红菇香馥可口,有“菇中之王”的美称。一碗面线,汤底铺有大量红菇,佐以海蛎与小青菜,鲜香扑鼻,色泽喜人,恰似红霞飞来白玉梯,寓意福寿绵延,长长久久。

推荐商家:好食再海鲜楼、绍美餐馆、世恒海鲜楼、红富士海鲜酒楼、山海盛宴

### 金铃红团

#### (浮粿拼红团)

浮粿与红团是泉港极具特色的风

味小食。浮粿以薯粉做皮,炸至金黄,初入口软软弹弹,接下来便是满满当当的馅料,油润咸香,却绝不会让人感到油腻。红团同样裹有馅料,外皮则选用染过红色的糯米粉,放入雕刻了吉祥花纹的木模里压实,再衬上粿叶,蒸制而成,米香叶香混融一体,松软中略带柔韧,富有层次口感让人沉醉。

推荐商家:梅兰海鲜酒楼、五里海沙餐饮店、前黄学进浮粿

### 鲍豚郎君

#### (鲍鱼炒五花肉)

鲍鱼与红烧肉同食,地鲜与海珍完美结合,是闽南取食山海、融味山海的最好注脚。红烧肉丰腴软糯,汁水充沛,入口即化,鲍鱼弹韧有劲,清鲜回甘。不同的食材与口感,偏能配合得恰到好处,前调是丰厚的油脂香,中调是磅礴的鲜滑,尾调则有嫩葱细姜收敛除腻,一口下去,堪称由内而外的妥帖。

推荐商家:肖厝海鲜楼、惠屿海上渔排餐厅、海港宴



(四鸾引仙)



(红菇捞长寿面)



(浮粿拼红团)



(鲍鱼炒五花肉)



(烤鳗拼小章鱼)



(红焖农家土鹅)



(时令果蔬盘)

### 福星照首

#### (红焖农家土鹅)

五公斤重的农家土鹅,整只剁块,柴火慢煨,红焖到几乎脱骨。锅底一定要用几斤姜铺满,姜的纤维感与灼辣味在焖烧中逐渐化去,取而代之的则有持久萦回、深入肌理的辛香,与鹅肉的醇美交织,是难以言喻的美妙。

推荐商家:泉港锦上庄、悠然葡萄园、老顺天饭店

### 蟠龙望潮

#### (烤鳗拼小章鱼)

海洋的馈赠总是丰富而慷慨,才捕获的鳗鱼,简单腌制后加以火烤,随意拼拌青蒜爆炒小章鱼,便是一盘新鲜海味。鳗鱼表皮焦脆紧实,肉质柔软细滑。有“望潮”雅称的小章鱼脆嫩弹牙,头部塞满膏汁。二鲜同品,唇齿留香。

推荐商家:福安酒店五洲佳豪酒楼、海港宴、好食再海鲜楼

### 紫浮青霜

#### (盐焗海鱼)

山腰街道出产海盐,煮海熬波,清风、日光与波浪共同酝酿出天下闻名的“山腰盐”。盐粒晶莹,如雪如霜,细看又微透青黛,是向远天烟水借来的一抹颜色。捞上数条钟厝工区入海口鲜午鱼或子鱼(俗名紫色),取盐粒细细裹住鱼身,连鳞慢烤。薄薄的一层鳞片,能够保留鱼肉的脂油,而海盐比起细盐,可以更缓慢地融化,以咸增鲜,

滋味逐层渗透,不露锋芒,直到入口时,才猛然惊觉那喷薄而出的浓郁咸香。

推荐商家:吉祥海鲜楼、绍美餐馆、山里人家

### 连登云路

#### (猪脚配涂岭糕)

闽人好食猪脚,因其寓有否极泰来、添福添禄的嘉意。泉港的涂岭猪脚尤负盛名,其制法传承数百年,是本地重要的非物质文化遗产。涂岭山野多姿,土猪长期放养于山间林下,腿部肉质格外紧实。新鲜猪脚切成小段,浇上“糖乌”慢炖,每一段都有肉有筋有肥膏,胶质绵密,甘香可口。与松软如棉、Q弹爽口的涂岭米糕合食,别有风味。

推荐商家:琼凤米糕、涂岭细竹饭店、清香饭店

### 紫盖垂珠

#### (紫菜海蛎煲)

紫菜海蛎煲是泉港的传统佳肴。紫菜与海蛎都需长时间反复过水,洗去夹杂其中的细沙,烹煮时却要干脆利落,几分钟即可出锅,让口感与鲜度保持在最佳状态。新鲜紫菜只有在海边才易获得,和普通紫菜相比尤为细嫩缠绵,能够牢牢依附在食材上,迅速汲取食材的各类滋味,让汤汁鲜上加鲜,又保持着十足的清爽。海蛎子圆滚白滑,温润甘美,如珍珠点缀其间,相辅相成,暖胃暖心。

推荐商家:肖厝海鲜楼、吉祥海鲜楼、山里人家

### 蛟戏仙宫

#### (土龙炖龙骨)

闽南沿海产有土龙,最能滋阴散结、颐神养寿。土龙非龙,是一种名为“波露豆齿蛇鳗”的鳗鱼,常栖于滩涂泥沙,极难捕捉,又极具风味。轻剪土龙而不令断,细火煎至金黄,佐以龙骨之酥软,墨鱼干之咸鲜,当归参杞之温补,慢炖而成,闻香即能垂涎。

推荐商家:海港宴、福安酒店五洲佳豪酒楼、红富士海鲜酒楼

### 团团璧月

#### (肖厝丸子甜汤)

对闽地儿童来说,一碗甜丸汤是冬日起床的动力,天光未亮时便心心念念,故而才有了厝边头尾传唱的歌谣“爱吃丸子汤,盼啊天未光”。甜丸无馅,只用水磨糯米粉揪成团子,小巧如鱼目者最佳,待水沸时缓缓投入,待其初次浮出水面时,洒入白糖,再煮片刻便可盛出。汤丸细滑糯软,黏黏甜甜,“旋把金匙缕细粉,海月一团丸子白”。团团月影,浮沉清波,食一碗甜汤,愿千里相逢人团圆。

推荐商家:肖厝海鲜楼、海阳好记酒楼、好食再海鲜楼

这些地道的家常菜,在泉港的大多数酒楼、餐馆和街边小吃店能品尝到,还不速来安排一场泉港美食之旅!