

全城爆款



泉州的“酸甜苦辣咸”美食,你食过几味?

泉州的“酸甜苦辣咸”美食,你品过几味?



肉粽



醋猪脚



苦菜大肠汤



菜头酸



碗糕



牛排(黄梓濠 摄)

走在泉州的街头巷尾,故交相遇,常以一句“汝呷未”来互作寒暄。赚钱叫“探呷”,人老了叫“呷老”,在泉州人眼里,“吃饭皇帝大”,吃饱、吃好被视作头等大事。

衣冠南渡,带来中原士族古老的饮食文化;海丝交融,将域外风味添进泉州人的食谱。四面八方的来客相聚泉州、扎根泉州,从心到胃,都需要滋养和慰藉,自然便催生出泉州餐食复杂的味型体系。

酸是泉州饮食的开篇。北宋已盛行的永春老醋,成就了醋猪脚的酸甜交融,也让醋肉成为街头巷尾的百搭美味。腌菜头酸具有爽脆口感,既是餐前开胃小菜,又是消食解腻的餐桌配角,体现了泉州人对发酵酸食的精妙运用。

甜深深植根于泉州人的生活。作为蔗糖产区,泉州人将甜融入日常生活,清晨的花生汤文火慢熬,冲蛋液后唤醒味蕾,宴席上更象征圆满;年节的碗糕以“笑口”寓意吉祥;桔红糕既是茶配甜点,又因谐音“结红”成为礼仪与信仰中的重要角色,

展现了甜在生活、礼节与信仰中的多重意义。

苦在泉州被赋予生活哲学。德化苦菜汤以独特风味调和肉香,带来苦尽甘来的体验;过霜芥菜与米饭同煮,微苦与米香交织,体现了泉州人对苦味食材的巧妙转化,借“吃苦”消解浮躁。

辣在泉州经历了逐渐融入的过程。受南洋文化影响,姜粿以老姜等热补食材成为月子佳品,酸辣二卤汤变废为宝,泉州牛排融合本土与域外香料,形成独特辣味,“万物皆可甜辣酱”成新标签。

咸是泉州人难忘的滋味。巴浪脯咸香百搭,滋养世代“海脚人”;猪血汤以浓郁汤底和嫩滑猪血带来咸鲜体验;肉粽则用丰富馅料与咸香油脂,成为贯穿四季的经典,展现了咸在饮食中的基础地位。

泉州美食的“酸甜苦辣咸”蕴含着当地深厚的饮食文化与生活智慧,每一味都承载着独特的地域记忆。(通讯员黄泽聪 融媒体记者赖小玲 陈英杰 文/图(除署名外))

泉州热搜榜

- NO.1 世界互联网大会数字丝路发展论坛在泉州举办
- NO.2 台风范斯高向福建浙江沿海靠近
- NO.3 福建人喝汤天天不重样
- NO.4 小孩哥暑假戒零食 3个月减重20斤
- NO.5 大V带你泉州暑期清凉游
- NO.6 从洗头学徒到调酒师 他把贵州味道调进酒里
- NO.7 来福建海岛体验低空飞行
- NO.8 车头冒烟 司机下车后1秒车辆爆燃

鲜娱汇

7月25日—7月31日

这个周末哪里迨迨

《南京照相馆》要爆发

暑期档征程已过半,国产电影是时候出击了,目前有两部影片具有小爆款体质。一部是大鹏的《长安的荔枝》,另外一部便是今天要上映的《南京照相馆》。影片以南京大屠杀为背景,通过一家小小照相馆的视角,串联起历史洪流中的人性故事。导演申奥这次拍得很大胆,既有沉重的历史反思,又有细腻的情感刻画。主演阵容更是豪华,刘昊然、王传君等人把角色演得人木三分,尤其是刘昊然饰演的年轻摄影师,那种在战火中挣扎的坚韧和善良,直接戳中了观众的泪点。观影此片要做一下心理建设,影片的质感很好,结尾处的共鸣会让观众沉浸其中,久久不能释怀。只要保持目前的口碑走势,8亿元票房绝非空谈,甚至可能冲击10亿元大关,成为今年暑期档最大的黑马。

除此之外,还有陈佩斯的《戏台》、漫威的《神奇四侠》以及几部适合低龄观众的动画片。(融媒体记者张博)



了解更多内容,扫二维码看电影演出。

(迨迨,音zhì tū,闽南语发音为thit⁷-tho²,是玩耍的意思——编者注)