

全城爆款

从宫廷瓜卷到泉州鸡卷:一场读音巧合,造就地道年味经典

从宫廷瓜卷到泉州鸡卷:一场读音巧合,造就地道年味经典

“鸡卷”里 为什么没有鸡?

在泉州人的年味清单里,鸡卷永远占据C位——少了它,年就少了份圆满;办宴席时,它总与海蛎煎、炸菜粿组队,撑起头道硬菜的排面。可吃了这么多年,你是否有过灵魂拷问:鸡卷里满是猪肉、荸荠,压根没鸡肉,为啥偏叫鸡卷?



制作鸡卷所需食材



刚蒸熟的鸡卷口感最佳



泉州文史爱好者杨茂盛展示泉州传统的鸡卷做法:蒸制鸡卷最好用泉州传统的“笼甑”,底下铺一层葱段。



泉州私房美食主理人张艺鸣在制作鸡卷

“瓜卷”传成“鸡卷”，一场因读音而起的美味蜕变

“要解开鸡卷的‘名字谜团’，民间说法不一，得从它的‘前身’说起。”西湖文化促进会副秘书长、泉州文史爱好者杨茂盛表示，鸡卷的原名其实是满汉全席里的瓜卷，是妥妥的宫廷宴席臻品。他拿出了宋波编撰的《满汉全席》一书，里面记载明清时期，瓜卷的做法讲究极了：用黄瓜皮腌制后，包裹着蒸熟拆肉的青蟹，加姜蓉翻炒增香，卷好后切块上桌，鲜爽与精致并存。据说，这道菜传入泉州后，泉州人用本土食材做了改良——保留“卷”的形态，却因“瓜”与“鸡”在闽南语

里读音相近，口口相传中，瓜卷慢慢变成了鸡卷。

久而久之，没人再记得瓜卷的本源，鸡卷成了刻在泉州人记忆里的正式名字。更有意思的是，这道因读音“误会”得名的小吃，还曾在生活窘迫的年代“救过场”——因为沾了“鸡”的名头，人们常会把它当作“三牲”的顶替供品，让祭祀多了份体面。而鸡卷的高端版本，还会加入蟹黄、蟳肉（角蟹，泉州人叫蟳），用猪油网纱包裹油炸，颜值与风味双双在线，重现了几分宫廷菜的精致。

古早味的诞生：泉州人藏在制作里的饮食智慧

要吃到地道的泉州鸡卷，得懂它的“制作仪式感”。在古城甲第巷的一处杨氏侨厝里，记者跟着泉州私房美食主理人张艺鸣，还原了古早味鸡卷的做法。

食材选择是关键：新鲜猪肉决定了鸡卷的鲜味基底，荸荠的加入能带来清爽的甜脆口感，自家磨的番薯粉则负责提升软糯嚼劲。把这些食材拌匀后，用猪油网纱或透明发亮的豆皮包裹成型，下一步就是考验火候的“蒸炸两步走”。

蒸制时，一定要用泉州传统的

“笼甑”，底下铺一层葱段，让蒸汽带着葱香渗入鸡卷，去腥又提鲜；油炸时更要精准把控火候，直到鸡卷表面变得金黄酥脆，轻轻一碰就能听到“咔嚓”声，才算达标。简单的食材搭配，却藏着老泉州人对味道的极致追求。

下次再吃泉州鸡卷时，不妨和亲友聊聊这个有趣的名字由来，也欢迎大家交流探讨——让酥脆的口感里，多一份跨越百年的故事感。

（融媒体记者 赖小玲 李梓璇/文 庄丽祥/图）

热搜榜

- NO.1 泉州浦西万达电动车停车难引热议
- NO.2 福建舰入列已进入最后时刻
- NO.3 泉州一小学启动周三无作业日
- NO.4 乌中大熊猫勾嘴鹬现身晋江围头湾
- NO.5 天凉了做一碗福建蛋燕吃吃吧
- NO.6 福建泉州美食甜咸皆出彩
- NO.7 福建非遗簪花醉游人
- NO.8 2026年泉州体育中考摇号结果出炉
- NO.9 福建学子的月初生活费图鉴
- NO.10 网约车司机载客间隙喂养流浪狗喂胖10斤

鲜娱汇

11月7日—11月13日

这个周末哪里逛逛

辛芷蕾威尼斯封后之作《日挂中天》来了

早报讯（融媒体记者张博）本周院线新片数量不少。辛芷蕾威尼斯封后之作《日挂中天》将要公映。好莱坞经典科幻惊悚系列新作《铁血战士：杀戮之地》、京都动画出品的奇幻萌系剧场版《小林家的龙丫头：怕寂寞的龙》、冈田准一和绫野刚主演的日本犯罪片《走到尽头》、台湾爱情片《不要错过你》都将引进。

《日挂中天》是由蔡尚君执导，辛芷蕾、张颂文、冯绍峰主演的现实题材情感电影，讲述了美云（辛芷蕾 饰）与葆树（张颂文 饰）间爱恨交织、扭曲而痛苦的共生关系。从威尼斯现场的媒体和观众评价来看，《日挂中天》沿袭了蔡尚君残酷现实主义的风格，是一部关于芸芸众生如何在苦闷困顿中互相纠缠的情节剧。这部在国际上斩获重要荣誉的电影，应当是年末最受期待的院线电影之一。



了解更多内容，微信扫码二维码看电影演出。

（逛，音 zhì tū，闽南语发音为 thit⁷⁻⁸ tho²，是玩耍的意思。——编者注）