

全城爆款

泉州小吃藏玄机! 姜母鸭、鸡卷冷知识出圈,网友争当科普员

泉州小吃藏玄机!

姜母鸭、鸡卷冷知识出圈 网友争当科普员

自泉州申创“世界美食之都”成功以来,这座城市的古早风味持续破圈,原本藏于街头巷尾的美食冷知识,正通过各类政务、媒体平台走进大众视野,引发网友对泉州美食文化的热烈探寻,其中,本栏目推出的姜母鸭与鸡卷两大经典小吃的话题讨论热度居高不下。



姜母鸭:从“名称辨析”到“流派品鉴”,网友解锁美食冷知识

“吃了十几年姜母鸭,今天才分清是‘姜母+鸭’,不是‘姜+母鸭!’”在泉州政务、泉州晚报、东南早报官微等多个平台的相关推文中,关于姜母鸭名称的辨析成了首个热议话题。多数本地网友化身“科普员”,从闽南语角度进行拆解:“闽南话母鸭叫‘鸭母’,要是‘姜+母鸭’,

早该念‘姜鸭母’了!”还有网友结合农耕常识补充道:“老姜能种出小姜,像‘母亲’一样,所以叫‘姜母’。”更有网友俏皮地调侃说“没有一只鸭子能走出泉州(公的也不行)”,道出人们对这道美食的喜爱。

讨论并未止步于名称,懂行的网友还延伸出“口味流派”之争,在

泉州发布官微推文中,大家纷纷晒出对姜母鸭“干、湿、盐”三大流派的偏爱,顺势推荐自家附近的“宝藏小店”;不少人还达成共识——尽管名称与鸭的性别无关,但“老姜配母鸭”做出来的姜母鸭,香气和口感都更胜一筹,让这场讨论既长知识,又充满生活烟火气。

鸡卷:“无鸡无瓜”藏渊源,热议中追溯民间智慧与古早味

相较于姜母鸭的“名称辨析战”,泉州鸡卷的热议则围绕“没有鸡为何叫鸡卷”展开,网友们在“恍然大悟”中,挖出了这道小吃背后的民间智慧与时代印记。在zui最闽南、泉州政务等平台的视频与推文评论区,有网友推测:“鸡卷有可能是‘多卷’,因为闽南话中‘多’和‘鸡’读音相近,而‘多卷’意味着很多东西卷在一起,因为以前穷,节俭智慧的泉州人便创造了这种小吃。”还有网友补充民俗背景:“过去买不起鸡拜神明,就用金黄的豆皮包裹馅料,象征鸡肉,才算凑齐一道‘体

面’的供品。”

随着讨论的深入,网友们还自发展开“美食辨析”。有人厘清泉州长条鸡卷与厦漳短粗五香卷的区别,安溪网友更是站出来“正名”:“最早的鸡卷确实用鸡肉,后来因成本太高,才改用猪肉。”也有人感慨地说“吃过猪肉纱包瓜卷的人没几个了”,言语间满是对传统手艺传承现状的惋惜。更有人顺势列举出“猪仔粿”“满煎糕”等一批因读音讹传的闽南小吃,让泉州美食的文化脉络愈发清晰。

从姜母鸭的名称拆解到流派品

鉴,从鸡卷的名称溯源到民俗故事,泉州申创“世界美食之都”的成功,不仅让更多人爱上这座城市的味道,更带动大家主动探寻美食背后的文化密码。这场关于古早小吃的热议,正成为泉州美食文化走向世界的生动注脚。

一起探寻泉州美食“舌尖上的传奇”!如果您知道哪些有趣菜名背后的故事,欢迎致电13505059027、22500053与我们分享,让更多人体会这份独特的文化韵味。

(融媒体记者赖小玲 李梓璇/文 庄丽祥/图)

热搜榜

- NO.1 福建一女子家门口装监控引发邻里纠纷
- NO.2 福建九仙山迎来入冬首场雾凇
- NO.3 福建正式进入冬天啦
- NO.4 福建网络名人建言“十五五”
- NO.5 福建舰的王牌“搭子”个个身怀绝技
- NO.6 福建校园里的秋天好特别
- NO.7 福建大学生想要的保暖妙招
- NO.8 福建女排全运会铜牌
- NO.9 来福建解锁冬日繁花地图
- NO.10 福建企业家科学家组CP成最佳搭档

鲜娱汇

11月21日—11月27日

这个周末哪里追剧

金鸡奖新晋“影帝” 新片上映

《少年的你》中的刘北山、《长津湖》中的伍万里、《满江红》中的孙均、《小小的我》中的刘春和……你是从哪个角色开始认识易烱千玺的? 15日晚,第38届中国电影金鸡奖颁奖典礼举行,易烱千玺凭借《小小的我》中“刘春和”一角获得最佳男主角奖,成为金鸡奖史上最年轻“影帝”。适逢他的新片《狂野时代》在本周上映,作为一部艺术片,其预售票房破千万元,令人期待。

毕赣导演的这部影片在戛纳荣获“主竞赛单元评审团特别奖”。该片讲述易烱千玺饰演的“迷魂者”和舒淇饰演的“大他者”所经历的从1900年到2000年发生的梦幻般的故事。与其他影片不同,《狂野时代》没有传统的情节高潮,也不提供明确答案,但正是这种“难懂”,构成了它的价值。在这个追求即时反馈的时代,它邀请人们慢下来,用眼睛看、用耳朵听、用身体感受。

(融媒体记者 张博)



了解更多内容,微信扫码二维码看电影演出。

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