



2024年度“一县一桌菜·典型案例奖”榜单揭晓

# 解锁美味新密码 “美食盛宴”斗芳华

□融媒体记者 陈云青/文  
《泉州味道》公众号/图

近日,备受瞩目的泉州“一县一桌菜·典型案例奖”评选结果公布,此次活动由泉州市申创世界美食之都办公室指导,泉州市商务局主办,评选出“最佳推广典型案例奖”5个、“最佳创意典型案例奖”4个、“最佳呈现典型案例奖”3个。业内人士表示,泉州“一县一桌菜”评选活动不仅为本地美食文化的传承与发展搭建了良好平台,也让众多独具特色的地方宴席脱颖而出,彰显了泉州深厚的美食文化底蕴。

一桌菜,承载着刺桐古城历经千年沉淀的独特风味。它既有吸引网红目光、令人眼前一亮的“色”,也有从古老街巷人家悠悠飘散而出、弥漫在空气中的“香”,还有带来味蕾触碰瞬间的奇妙“味”觉体验。这一桌“色香味”俱全的美食盛宴,是泉州城岁月长河中由美食镌刻下的鲜活记忆,更是古城文脉里那一缕萦绕心间的乡愁。



丰泽簪花宴



安溪“相府家宴”



洛江洛水仙山宴

## 最佳推广 美食盛宴闪耀刺桐城

此次评选活动共设立了“最佳推广典型案例奖”“最佳创意典型案例奖”“最佳呈现典型案例奖”三大奖项。其中,石狮“宋元海丝宴”、安溪“相府家宴”、南安“成功家宴”、鲤城“刺桐宴”、永春“魁星宴”荣获“最佳推广典型案例奖”。这5个宴席,均入选全国《地标美食名录》名宴,有的还多次到省外开展推介活动,它们以丰富的菜品、独特的文化内涵,生动展现了各地的历史文化与风土人情,为推广泉州美食文化发挥了积极作用。

石狮“宋元海丝宴”以《山家清供》为蓝本,由海丝文化专家、闽菜专家、烹饪大师等组成的专家团队复原并创新推出。山家蟹酿橙、山海兜、黄芥末螺片、红烧黄金鲍、龙腾四海、狮来运转……从首批16道菜品,到完成全部104道菜品的复原,“宋元海丝宴”展现出宋元时期泉州作为世界海洋商贸中心独特的美食文化。

安溪“相府家宴”以安溪当地食材为主,以湖头小吃为基础,打造素炒湖头米粉、湖头“女婿汤”、油炸湖头鸡卷等16道

菜品,巧妙融入了“一叶五金五银”等名优特产,并将李光地文化元素嵌入菜名之中,这是安溪县传承创新闽菜文化,将特色美食与地方文化有机结合、全方位展示安溪美食文化而精心策划打造的一席主题名宴。

南安“成功家宴”菜品中有丰州石亭绿茶、洪濑鸡爪、梅山寸枣、诗山粕丸,有翔云蹄膀、奎霞海蛎、蓬华手工面,还有东田溢鸭汤、英都麻糍以及彭溪菠萝等时令水果,涵盖了南安的山水美味。特色茶饮、前菜、水果及10道主菜,融合创新和传统的烹饪技法,菜肴命名巧妙契合郑成功英雄事迹,以美食弘扬成功文化,传递成功精神,寄托人生成功的美好愿景。一席“成功家宴”,以“食”讲“史”,以“史”塑“人”,当美食与文化、历史、人物紧密结合,每一道佳肴便成了历史见证者,诉说动人故事,引领人们穿越时空,追溯致敬历史,重温那些被岁月镌刻的震撼与荣光。

鲤城“刺桐宴”贯穿泉州古城发展演变的历史,融合了衣冠南渡、中原遗风、

泉州开埠、番商云集、向海图强、勇闯南洋等多个时期、时代的特色饮食文化,共有22道菜品,包括8道前菜、11道主菜、3道主食及甜品。在食材、调料、搭配、口味等方面,则集中原文化、闽越文化、海洋文化、南洋文化为一体,遵循前菜起幕、热菜高潮、主食过渡、汤羹转润、点心精致、甜汤合尾、水果上新的上菜顺序,力求实现味蕾上的起承转合,让食客在“舌尖”感受泉州深厚的历史文化底蕴。

永春“魁星宴”以永春本地特产为食材,串联永春非遗文化、书香文化、美食文化等资源,通过技艺溯源、文化赋能、摆盘呈现,将12道主菜汇成一桌文化盛宴。其中,主菜包括以传统药膳工艺激发食材美味的老醋猪脚配金桔馒头、猪肚养脾散和石鼓白鸭汤等最具代表性的经典硬菜。另外,因永春山清水美,食材新鲜丰富,当地又在广受欢迎的本土菜品中,精选出芋头面线、香菇猪肚炒笋、芋头淮山煲、姜丝羊肉、烧麦和菜脯龟等12道地道精品菜作为“魁星宴”的组合菜品。

## 最佳创意 传统新姿食韵绽芳华

丰泽“簪花宴”、晋江“晋邑古筵”、德化“瓷都盛宴”、泉港“福寿宴”则凭借创新的菜品设计、新颖的用餐体验,斩获“最佳创意典型案例奖”。它们在传承传统美食文化的基础上,大胆创新,为泉州美食注入了新的活力。

其中,丰泽“簪花宴”以“山”为基,以“海”为容,结合文化特色和历史传承,其创作灵感来自宋元海丝文化,菜品里蕴含着乘风破浪、深海寻宝人的拼搏精神,承载着渔获满仓、渔民们丰收时刻的万般喜悦,讲述了红砖古厝里的变迁故事,

如今这些记忆里的光影,变成了餐桌上的独特风景。

晋江“晋邑古筵”分为衣冠南渡、下南洋、月是故乡明、悦来越好四个篇章。每道菜品的选择都以文化为魂,以本地特色食材为基,以古法为主,并融合中外不同的烹饪技法、调味香料等形式;演绎晋江爱拼会赢和交流互鉴的文化内涵,承载晋江人的深情厚意,以待宾客。

德化“瓷都盛宴”是好瓷与好料的完美结合,将菜肴巧妙地呈现在精美的德化白瓷器皿上,带来视觉和味觉的双重

享受。从甄选自然食材,到选用精美陶瓷餐具,再到菜名的巧妙构思,每一处细节都体现了德化人对品质的追求和对传统的尊重,更承载着德化人民的热情好客,传承着中华优秀的传统文化,展现着乡愁与美好的交融。

泉港“福寿宴”立足山海文化、闽南文化和莆仙文化,结合当地群众日常饮食习惯,以“福寿”为主题,用最具本土特色的食材,精心烹制12道色香味俱佳的菜肴,讲述泉港人民对传统文化的敬仰与对美好生活的追求。

## 最佳呈现 珍馐美境地域韵悠长

洛江“洛水仙山宴”、惠安“惠女家宴”、台商投资区“郑和家宴”因在菜品呈现、用餐环境营造等方面的出色表现,荣获“最佳呈现典型案例奖”。精美的菜品摆盘呈现、富有地方特色的用餐环境,让食客在品尝美食的同时,也能感受到浓郁的地域文化氛围。

洛江“洛水仙山宴”之名,源于洛江青山绿水的生态美景,依托山水交织、江河入海的丰富物产,挖掘名山、

名桥、名人、名传说的人文底蕴,荟萃珍馐,将美食和文化融于一席。该宴席由18道菜品组成,涵盖小吃甜品、山珍海味、滋补汤品等。食材取之于本地的山货和海味,将本土食材与独特的烹饪技艺巧妙结合,与洛江的历史文化精神有机融合,让食客在品尝美食的同时,也能领略到洛江独特的文化魅力。

惠安“惠女家宴”菜品丰富,涵盖地

瓜粉团面线、鱼露手抓排、手打马鲛羹崇武鱼卷汤、小岞鱿鱼母炖红脸番鸭……山货与海味的“双向奔赴”,寓意团结、和谐与幸福的美食背后藏着惠安人民的勤劳与智慧,承载着这片土地的历史与“惠女精神”。

台商投资区“郑和家宴”不断融合创新,挖掘百崎小章鱼、百崎蛏、洛阳江子鱼、洛阳桥海蛎、獭窟红膏蟳等本土优质食材,造就了一桌别具风味的江海珍馐。