

“互换特产”走红 “泉州礼物”包罗山海

作为“2023中国十大旅游美食之城”之一,泉州有文字记载的地方特色小吃就有上百种

前不久,“互换特产送出活羊一只”上了热搜。内蒙古一网友和烟台网友互换特产,送出了一只活的小羊,引来全国网友羡慕的目光。近期,“互换特产”成为各个社交平台上的新潮流,全国各地的网友们因为相互间的信任和对异地特产的期待,纷纷加入这一热潮中。泉州是官方评定的“2023中国十大旅游美食之城”,如果跟泉州的网友互换特产,外地的网友将换到什么样的惊喜呢?

记者请来泉州市老字号企业协会、泉州风味小吃同业公会有关负责人,为大家介绍一些经典且适合邮寄的泉州特产,但泉州的小吃和特产实在太多,想要品味更多泉州地道美食小吃,还是得亲自来自泉州感受。

泉州美食 融合异域风味

今年9月,泉州获评由文旅部数据中心、中国旅游研究院评选的“2023中国十大旅游美食之城”称号。去年11月,泉州入选2022携程美食林“全球餐厅精选榜”热门美食城市,“泉州美食地方特色明显,崇尚清鲜爽口、品种丰富、用料考究、做工精细,得到旅行者的喜爱,因此入选。”携程集团副总裁王韦表示。

泉州人爱吃也懂吃。得益于山海的馈赠,泉州的美食小吃包罗山海。作为海上丝绸之路的重要起点,泉州美食不仅借味中原地区,还融合了来自世界各地的异域美食,与地方特色相结合,形成了韵味独特、琳琅满目的泉州美食体系。

泉州完整保留和传承着众多传统习俗、民俗、节庆,在泉州民间,无论是婚丧嫁娶还是敬神祭祖、传统年节等不同时节、不同场合,都有应景的风味小吃,由此便产生了许多风味小食、礼仪食品。据不完全统计,泉州有文字记载的地方特色小吃就有上百种,泉州小吃不仅造型美观、用料考究、做工精细,还蕴含着丰富的历史文化内涵,流传着许多文化故事。

千百年来,这些历经时光沉淀下的味道,是泉州人最怀念的“古早味”,而随着时代的发展,包装、保险和运输等条件变好,如今许多小吃也逐渐走出作坊,走出泉州,远销全国乃至全世界,成为许多人舌尖上的念想。

不仅交换特产 也在交流文化

“互换特产”,即陌生网友口头约定,互寄家乡特产,今年7月以来,“互换特产”在各社交平台流行,不少年轻的网友乐在其中,成为继“演唱会游”等热潮之后的又一股新风潮。

不少人弄不明白,如今网络购物平台这么方便,大多数商家还包邮,为什么还有人选择互换特产?作为第一批“吃螃蟹”的人,市民吴小姐表示,尽管网购很方便,但很多不一定地道,有许多正宗的特产是只有当地人知道的,“那几天都会心怀期待,特产到了之后,开盲盒的感觉很有趣,如果能收获喜欢的美食会非常开心,可能还会结识一位志同道合的朋友。”

许多尝试过互换特产的网友都表示,在品尝各地特产小吃的同时,还能了解当地的饮食文化,从而了解一座城市的风土人情、文化底蕴,有许多附加的价值,有的人收到特产后,还因此萌发了到互换特产的城市旅游的想法。“跟我互换特产的泉州网友说,泉州还有很多很多好吃的,只是有些没办法寄,我太期待了,准备今年寒假到泉州去吃热乎的。”重庆的网友“Zhou”说。

泉州特产 “开箱有惊喜”

今年7月,陕西网友“小小”在小红书上留意到特产互换的活动,出于好奇,与一位泉州的网友互换了特产。吃着泉州网友寄来的板栗饼、牛肉羹、猪肉粕等美食,她再次采购了一些西安当地的小零食寄出,如凉皮、擀面皮、锅巴、油茶、麻花,还特意寄了两瓶泉州没有的冰峰汽水。泉州网友立马又打包了一些本地海产品回礼。因为与泉州的网友互换特产,她对泉州心向往之,已经计划和家人明年到泉州旅行。

除了购买特产,有的网友还寄出自家做的特产。在一位泉州网友“Z&”晒出的互换特产清单中,不仅有面线、绿豆饼、桔红糕、永春桃溪老醋,以及德化的富硒梨、笋干、笋衣等泉州特产,还有霞浦紫菜、古龙酱、土楼鸭爪、古田银耳等省内其他地市的特产。她还为网友寄了自家酿的闽南月子红酒和自家种、晒的土姜干,足足二十几斤。

“Z&”先后与北京、重庆的网友互换过特产,她的用心,收获了两地交换特产朋友的点赞,她也收获了许多有特色的特产和两位真诚的网友。重庆的网友给她寄了腊肠、腊肉、腊排骨、兔头、板鸭等当地特产,“总价在一千元左右,远比我自己的特产总价高,但互换特产关键不在于价格,更重要的是网友体会到了我的用心,也非常开心。”

小红书、抖音等平台上,有许多网友互换特产的开箱视频、帖子,其中有北京、吉林、重庆、黑龙江、云南、广东等地的网友晒出了收到的泉州网友寄来的特产。记者发现,泉州网友寄出的特产中,洪濑鸡爪、蒜蓉枝、绿豆饼、信杯饼、蜜饯、面线、麻糍等可以直接吃的特产较多,也有网友通过冷链寄出鸡卷、拳头母、鱼卷、肉粽等需要二次加工的特产。



猪肉粽(陈明良 供图)

贡糖(郭永平 供图)

湖头米粉

元宵圆

蜜饯(龙嘉耀 供图)

崇武鱼卷



蒜蓉枝、一口酥等小吃也是泉州网友经常寄出的特产

美食“大咖”推荐这些特产

蜜饯

源和堂蜜饯创办于1916年,采用本地盛产的水果为原料,加上中药配方研制加工而成,有李咸饼、杨梅、橄榄、李干、咸枣等,有增食欲、益脾胃、生津消食的功效,常被用于民间宴客、休闲品茶、馈赠亲友。

贡糖

对泉州人来说,香、酥、脆的贡糖是小时候不能抹去的味觉记忆。手艺人以花生仁、红糖、麦芽糖及传统的手工制作工艺,捶打出一块块花生贡糖,精良的制作手艺,让贡糖酥且入口即化,脆且不粘牙。

元宵圆

元宵圆俗称“上元圆(丸)”,取合家团圆之意,早在宋代泉州已有“上元节吃上元圆”的风俗。元宵圆馅心是将炒熟的花生碎、芝麻碎、糖冬瓜、炸干葱头,拌入白糖、熟猪油后制成的丸状馅料,丸馅沾水后放在干糯米粉盘里滚动,如此反复,滚成大小适中即可,吃起来皮嫩糯滑。

绿豆饼

泉州绿豆饼的选料和手艺都极为讲究,用精面粉和优质糖、猪油揉成饼皮,将上等绿豆煮烂磨成糊状,沉淀、滤水、压干后,掺入白糖、香蕉油搅成馅,烘烤过后,饼皮酥脆、层层叠叠,馅料绵密、入口即化。

水丸

水丸是泉州的传统名点,以晋江深

沪镇的鱼丸最具代表性。形状有圆粒、块状或鱼形,选用鳙鱼、马鲛鱼等鱼肉剁碎捣烂,与地瓜粉一起搅和制成,还专用五香肉做馅。鱼丸具有色泽雪白明亮,下锅膨胀力强、质地坚韧,入口鲜美细腻、柔润爽脆的优点。

鸡卷

鸡卷是与醋肉齐名的闽南小吃,虽名为“鸡卷”,里面却没有鸡肉,而是由豆皮、五花肉、荸荠、青葱、鸡蛋等制成。刚炸好的鸡卷外酥内嫩,沾上永春老醋或者甜辣酱,是泉州地道的吃法。

鱼卷

以马鲛鱼肉为主料,加入地瓜粉等辅料蒸制而成的鱼卷,是惠安崇武一带最具代表性的美食。以海为生的崇武人,逢年过节、办喜宴时,菜品都喜欢选有“头圆尾圆、长长久久”之意的鱼卷。煎炸后的鱼卷色泽金黄,香鲜可口,富有弹性。

肉粽

端午吃肉粽是泉州的传统民俗,如今肉粽已成为泉州人日常中的一道美食。泉州传统风味的肉粽配料多样,糯而不烂,肉嫩味香,油润不腻。传统肉粽的原料,以糯米为主,配以半瘦肥的三层猪肉、虾米、鸡蛋、香菇等。

衙口花生

衙口花生是晋江衙口的特产,衙口花生蒸煮时严格调节火候和水温,晾晒至干而不冒油后密封贮藏,花生“白、香、

甜、脆”,入口无渣,食之不腻,咸淡相宜。

猪肉粕

猪肉粕至今仍使用柴火熬炸,不仅可以细腻地控制油温,还能更好地释放猪肉的香味,使之更好地吸收铁元素的营养物质,不易流失,牢牢锁住营养。

麻糍

酥软、香甜的麻糍是许多泉州人和海外华侨难以忘怀的老味道。制作时,需将糯米浸润磨细,加入去皮蒸熟的芋头,擀压成薄片晾干后切成酥坯,油炸后蘸上糖膏、花生粉末或芝麻粉末即为成品。

蒜蓉枝

泉州人的午后常在一口茶一口蒜蓉枝的悠闲里度过。蒜蓉枝金黄醒目,形似麻花,但区别之处在于,蒜蓉枝出锅前会裹上一层糖和着蒜茸的糖霜,一入嘴,嘎嘣酥脆,蒜茸混合着油炸的面粉香,吃多也不油腻。

桔红糕

闽南盛产金橘,每年秋冬初时节,正是金橘成熟的季节,桔红糕便是选用金橘、糯米、植物油、白糖、淀粉等加工制作而成,成品色泽雪白、质地细嫩而富有弹性,甘甜爽口而不粘牙。

湖头米粉

湖头米粉以优质大米为原料,配用五洞山下天然矿泉水,经浸泡、磨浆、压干、水煮、碾压、制粉、焯粉、摊凉、晒干等多道工序精制而成。成品以白而晶莹,韧如胶簧,米香味纯正浓郁、百煮不烂等特点而名扬千里,更是被批准实施地理标志产品保护。

温馨提醒

互换特产,主打一个真诚,但也有不少网友吐槽,遭遇特产“刺客”。专家提醒,在进行互换特产时,要注意与对方提前明确约定互换特产的基本价值范围,保留好交易过程中所形成的证据,如与对方的沟通记录、购买特产的支付记录、邮寄特产时的邮寄单等,以便出现问题时能更好地维权。



在各地网友收到的福建特产中,不少产自泉州。(网络截图)



来自泉州的特产“盲盒”(网络截图)



外地网友晒出与泉州网友互换的特产(网络截图)