

泉州荣登携程“烟火美食榜” 打卡文化遗产 品味烟火美食



半城烟火半城仙。近日,“旅游风向标”2023携程口碑榜以及2024冬春旅行趋势榜发布,泉州再获殊荣,荣登携程“烟火美食榜”。

闽南有句俗话“吃饭皇帝大”。泉州的传统美食琳琅满目,遍布各大景点,在游览美景的同时品尝烟火美食,不仅可以从山珍、海味中品味城市的风雅食趣,还可以从面线糊、肉粽、蚵仔煎、土笋冻、元宵圆等特色小吃中领略“市井人间”韵味。

□融媒体记者 魏婧琳

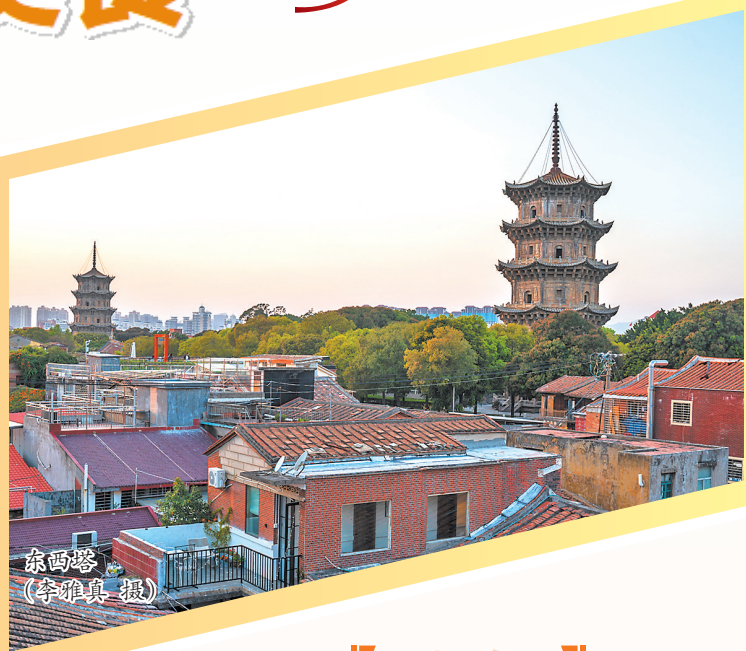
九仙山祭坛
(本报资料图片)



安溪县湖头镇
李光地故居之贤良祠
(本报资料图片)



洛伽寺
(李雅真 摄)



东西塔
(李雅真 摄)

【小吃】

在街巷阡陌中感受市井风味



德化特色美食黑兔(本报资料图片)

到西街,她们先和钟楼合影,再来一个钟楼百年老字号的烧肉粽,一碗经典的闽南面线糊,“加上醋肉和大肠,配上油条,舌尖翻山越岭。”“打卡亚佛润饼店,从清末开店至今,已传承了四代人。”她们看着起落之间,一张薄如纸张的润饼皮就出来了,加入五花肉、海蛎、胡萝卜“包山包海”,感受“一卷百味”。她们还品尝香葱蒜蓉枝的香酥脆,吃到了泉州特色的元宵圆,花生在唇齿留香。林雅难忘的还是土笋冻,沙虫加上蒜泥、酱油、醋,真是回味无穷。在巷巷小店,她们还品尝了古早味满煎糕。

安溪湖头:茶乡小镇藏着“宫廷小吃”

安溪是一座人杰地灵、有着厚重历史的千年古邑,是世界名茶“铁观音”的发源地。清初康熙朝理学名臣李光地就出生在安溪县湖头镇,李光地故居如今成为热门景点之一。

安溪名肴尤以湖头镇的“宫廷小

吃”为最——湖头米粉、网油鸡卷、咸笋包等传统风味小吃都曾登上央视的美食栏目。相传李光地为庆祝清朝康熙皇帝寿辰,以湖头泉水制作米粉,带去献礼,湖头米粉也因此声名鹊起。米粉晶莹半透明,加上香菇、虾仁等配料炒熟,香气扑鼻。

安溪有一句俗语:“宴席三件宝,手工鸡卷少不了”。鸡卷是安溪人逢年过节或宴请亲友餐桌上必不可少的一道菜。湖头鸡卷与众不同,其外皮采用猪网油而非闽南其他地方常用的豆皮,金黄酥脆的外皮,软糯咸香的肉馅,别具一格。咸笋包包上笋和肉泥等,底部垫上一小块粽叶,放在蒸笼里蒸熟,咸香软糯,口感俱佳。

鲤城西街:古城“美味荟萃”

人声鼎沸的西街,绵延着古城烟火气息。这里是泉州小吃聚集地,你可以找到泉州百分之九十的小吃。

刚刚放寒假的大一女生吴米娜带着杭州的室友林雅来逛西街,她从网上找到了美食攻略,按图索骥开启西街美食之旅。



面线糊(魏婧琳 摄)



吃烧肉粽搭配热茶
(本报资料图片)



带有古早味道的牛肉羹
(本报资料图片)

【海味】

在美丽海岸线尽享大海馈赠

众所周知,拥有600公里大陆海岸线和有居民海岛岸线的泉州,有不少景色宜人的好去处。作为中国古代海上丝绸之路起点、“东方第一大港”,当年古刺桐港呈现“涨海声中万国商”“市井十洲人”的繁荣景象。若论自然馈赠,泉州要山有山,要海有海。“靠海吃海”,勇敢的泉州人从摇着小船出海,到远洋巨轮满载而归,丰收而来的海鲜则被智慧的泉州人变着花样端上餐桌。

丰泽蟳埔渔村:千变万化的海蛎

这里人头攒动如同“流动的花园”。全国各地的游客们纷纷来泉州簪花围,做一回“海的女儿”,蟳埔的蚵壳厝则是最好的背景,也是一道亮丽的风景线。蚵壳也就是海蛎壳,在蟳埔,随处可见头戴簪花围的阿姨们坐着开海蛎。

“在闽南,海蛎有不少品种,本地的海蛎偏黄色,大大小小的街巷都有不少海蛎美食,如果想吃正宗的,还是要到蟳埔这样的海边,现开现煮。”吕先生是一名老饕,对美食很有

研究,他介绍道,在泉州市区丰海路蟳埔渔村一条街,大大小小的海鲜酒楼数十家,各式各样的海鲜有千百种做法。海蛎也是如此,当地人也没人敢说清有多少种吃海蛎的方法,煎、炸、炒、煮……紫菜海蛎羹、炸海蛎,但是在游客心目中,海蛎煎还是首选。

泉州有“二月蚝肥韭菜香”的说法,在泉州名厨程振芳的记忆里,小时候海蛎煎煎作春节的一道主菜。海蛎混合着蒜苗和地瓜粉,在油锅里滋滋响,激发了海的鲜,加上炒鸡蛋的鲜,配腌制的萝卜酸,一道海蛎煎让人久久回味。

惠安崇武古城:打包带走的鱼卷

“听海风入梦,枕海浪而眠。”从崇武港边的民宿醒来,可以看见清晨的崇武码头,聚集着一批前来买海鲜的人。在这里,海鲜要买得鲜,做崇武鱼卷也贵在鲜。

除了一桌海鲜大餐,鱼卷是让人垂涎欲滴的泉州特色美食。当地人小詹介绍,真正地道的鱼卷,要到古城里面去寻找。崇武鱼卷起源于清代,距今已有300多年的历史,主要原料为精选优质鱼,其中又以马鲛、鳓、鲞等最佳,加入地瓜粉,高质量鱼卷入口柔润清脆,咀嚼时齿颊留香,既没见鱼肉,也不含腥味,有一种特有的清鲜滋味。

小詹告诉记者:“鱼卷可以放在冰箱速冻好几个月,也成了游客们热门的伴手礼。”



土笋冻(本报资料图片)



在蟳埔村,随处可见头戴簪花围的阿姨们坐着开海蛎。
(李雅真 摄)

【山珍】

在翠屏环绕里品味地道闽菜

当地居民开设的私房餐馆,主打闽南的家常菜,在这里,可以寻觅不少土味,散养鸡鸭肉,菜园里采摘的蔬菜,山下果园里的草莓,不少市民带着孩子特地来品尝家常味,回味童年时候在乡野的烟火气。

德化九仙山:“三黑”农产品

九仙山位于瓷都德化,这里离泉州中心市区近两小时路程。九仙山有三绝:“日出、云海和雾凇”,只有运气足够好才能欣赏到三绝中的一绝。山上气象万千,有佛光、云海、雾凇等奇观。

“游览完山色美景,最期待的就是在山下老街吃‘三黑’土特产。”泉州市民李小姐经常在假日里带上家人到德化品尝美食,她口中的“三黑”指的是黑鸡、黑毛戴云山羊和黑毛福建兔。

作为当地特色农产品,德化“三黑”纷纷被推上餐桌,成为远近闻名的美味佳肴。“姜爆黑鸡、黑羊煲、茶油黑兔,宝藏好味,让人魂牵梦萦。”李小姐对德化美食如数家珍,“德化还有三红——红菇、红酒、红米;三黄——德化茶油、黄花草、黄梨。”她总结道:山里菜就是“土”得健康。

泉州清源山:一壶闽南茶

若得一日闲,山中品千年。作为泉州

唯一的5A级景区,清源山钟灵毓秀,仙风道骨。山间饮茶,格外惬意。清源山“茶饮文化”不仅是泉州人,也是游客的一大乐趣。老万是退休的文艺工作者,他经常约上三五好友,周末爬清源山。在天湖、在南台岩,有知名的大排档,许多老泉州人上山便是为了泡一壶铁观音,配上色泽金黄、肉质鲜嫩的炸醋肉。“聚一聚老友,话一话人生。”老万说,“这是闽南人的生活态度。”

清源山沿途有许多农家乐,一般都是



体验簪花围的姑娘们
争相在蚵壳厝前留影
(李雅真 摄)