



□责任编辑:黄雯 美术编辑:姜贝 □电话:0595-22500047 传真:0595-22500225 E-mail:zkb@qzwb.com

刺桐文脉·最闽南 系列报道之【闽南“泉”味道】

味蕾深处的泉州记忆

核心提示

在泉州,你能用味蕾开启一场跨越时空的文化之旅。泉州人的饮食,是千年的历史积淀与文脉传承,是浓郁的乡恋,是让八方来客认识泉州、记住泉州的密码。街边不起眼的一碗米粉汤里,盛着传承数百年的非遗技艺;年节时独特的糕点,饱含着游子沉甸甸的牵挂;门前常排长队的老字号,成了泉州饮食文化经久不衰的具象化符号。街头巷尾,美食飘香,泉州百味,回味无穷,如城市文脉,丰富、深厚、绵长。

□融媒体记者 李菁 通讯员 潘菲菲



满煎糕是游客必选的“泉州甜蜜” (本报资料图片)



泉州面线有长寿、长久的吉祥寓意(泉州市艺术馆 供图)



信杯饼、蒜蓉糕等特色零食(张九强 摄)



红蟳是泉州人秋冬的“时令菜”(CFP)

特色美食烹出“非遗盛宴”

泉州美食,是一场浸透历史韵味的非遗盛宴。鱼露、米粉、面线、麻糍……在泉州,被列入市级以上非物质文化遗产名录的小吃制作技艺有数十种。千百年来,闽南的多元文化与泉州人的生活哲学汇聚在一份份非遗美食里,颇有几分文化史诗的味道。

枕山襟海的泉州,连吃食都是海洋文明的见证。惠安县东部沿海的鱼露制作技艺,源于“靠海吃海”的渔民对食材的珍惜。最早的鱼露是腌制咸鱼时排出的鱼汁,渔民觉得倒掉可惜,便留下来充当调味料。用新鲜的三角鱼、鳀鱼、鳓鱼、小带鱼、马面鲀等海产加盐腌渍后,自然发酵的鱼露香气味浓,色泽清澈,可为菜肴增香添鲜,如今已远销海内外。

与牛肉相关的非遗食品正是泉州海商贸易繁盛的佐证。唐武后天授(690—692)年间,随着阿拉伯人侨居泉州,牛肉饮食也随之到来。泉州民间开始盛行烹煮牛肉,其制作技艺、使用的调料不断丰富,传承至今。八角、当归、老姜、香叶等本土传统香料与南洋传来的咖喱混合,炖煮出来的牛排风味独特。牛排、牛肉羹、咸饭这组“牛肉三件套”现在仍是泉州美食的代表之一。

在主食上,聪慧的泉州人也玩出来花样。明嘉靖年间,安溪虎岫乡(今湖头镇汤头村三乡角落)的杨双鲤用优质大米制作出了湖头米粉,白如雪、细如线、韧如簧;泉港区南埔镇凤翔村田头自然村的“田头寿面”已有300余年历史,制作时,可将面线拉直至1.9米左右,粗细仅0.67毫米,细致如丝,洁白松韧,耐煮滑口;南安市英都镇的英都麻糍始于乾隆年间,融合糯米、花生、芝麻等原料精制而成,色泽鲜白透明,口感冰凉爽滑、软糯弹牙,蘸取花生末、芝麻粉食用,更令人齿生香。

千百年间,山与海的融汇,多元文化的碰撞,让泉州美食拥有了更丰富的滋味,制酱菜、酿酒等技术堪称一绝。南安市洪濑镇在宋元时期已是闽南商贸重镇,豆豉酿造技艺自古在此地流传,精心筛选的黄豆、黑豆经一年的深层发酵,日晒夜露后成熟豆豉,可做小菜,可做调味品。每年冬季,闽南人的餐桌上便多了加入红柚酒、冰糖、生姜、咸梅等炖煮的三层肉,味道醇香,驱寒暖身。烹制这道闽南滋补佳肴的秘诀在于始于元代的红柚酒酿造技艺。《安溪县志》记载,元至正年间,中原酿酒术传入酒田(今安溪县龙涓乡钱塘村),并在本地不断改良,酿造出了闽南红柚酒。选料、浸泡、笼蒸、摊凉、加红柚、加凉开水、翻拌、发酵、滤净、罐装,精心制成的红柚酒香气四溢,营养丰富,还有恢复元气的功用,是闽南地区女性坐月子时不可或缺的补品。



泉州两地的面线糊从制作到配料都颇为相似(CFP)



英都麻糍冰凉爽滑、软糯弹牙(泉州市艺术馆 供图)



土笋冻里全是海洋的味道(本报资料图片)

“食同味”讲述两岸情缘

闽台地缘相近、血缘相亲、文缘相承,饮食文化也同根同源。悠悠海峡,时光荏苒,泉州两地对饮食“古早味”的追求始终未变。

据明万历年间的《泉州府志》记载,泉州“民饭稻羹鱼甘,于肉食不敢吝也”;清康熙年间的《台湾府志》则提及,台湾“以渔以佃,固可迁有以易无;满篝满车,亦足耕三而余一”。文学家梁实秋也曾说过:“台湾地区之饮食本属闽南系列,善治海鲜,每多羹汤。”由此可见,泉州两地在饮食习惯上相近。两地的“食同味”从一碗面线中便能体现。泉州的面线糊,在高汤加入虾米、蟹肉、鲜鱼肉等熬煮,出锅后,食客根据自身喜好搭配海蛎、海蛸、大肠等,鲜美可口。台湾的传统美食蚵仔面线,用大骨和柴鱼

熬汤,加入牡蛎与卤制过的大肠,鲜度与甜味十足。说起面线,不得不提的还有泉州相同的生活习俗,两地民众都赋予面线长寿、长久的吉祥寓意,因此在敬神、祭祖、办喜事时常作为供品和赠送给亲友的礼品。

在泉州两地的传统菜肴中,蚵仔煎是人气最高的一道,既是泉州美食的代表之一,也是台湾夜市的经典美食。新鲜的海蛎拌上番薯粉,撒入葱、蒜,倒入鸡蛋液煎熟,搭配甜辣酱,香酥鲜甜,别具风味。

“食同味”,食俗自然也多有相同。在泉州两地,有些茶余饭后的糕点,还是节庆、祭祀时不可或缺的食物。据清末台湾人连横所著的《雅言》记载,“遇喜庆事,以红柚和米粉或面,范如龟形,

炊熟相赠,即以‘龟’称……年节祭祀之时,每制红龟,以馈戚友……”书中提到的“米龟”,“雕木为龟形,以糯米之精印之,裹糖及豆沙、麻仁之类”。泉州的“龟粿”同样有福、禄、寿的象征,其中最负盛名的要数已有200多年历史的永春“榜舍龟”。“榜舍龟”的外皮调入红糖,颜色煞是喜庆,内馅采用上好绿豆做成的豆沙,口感清爽。

泉州两地还有同款“补冬”。泉州人的立冬餐桌上少不了姜母鸭、羊肉煲、油煎红膏鲟等进补“硬菜”。这与《艋舺岁时记:台湾风土民俗》记录的台湾人补冬食俗颇为相似,“宰鸡杀鸭炖八珍,有的买羊肉和乌枣炖食,贫困户则以福眼肉和糯米、糖炊米糕而食,俗谓此日食补品,于身体特别有益”。



文创雪糕与泉州市区钟楼“同款”(本报资料图片)

“古早味”品出文创新味

700多年前,马可·波罗来到刺桐城,记录下了“东方第一大港”的独特魅力。700多年后,申遗成功的泉州,文旅经济爆发式发展,成为八方游客喜爱的热门旅游目的地。美食,是文旅融合重要一环,如今的泉州把创新写进美食文化里,让游客品尝传统美味的同时,也感受到来自城市的全新魅力。

泉州绿豆糕色泽偏黄,口感细润绵密,清甜爽口,是泉州人的传统茶配。如今,绿豆糕已经成为十分热门的泉州特色伴手礼,并成为游客欢迎的文创产品。绿豆糕印上了开元寺、钟楼、滴水兽等泉州元素图案,让游客从视觉到味蕾都能感受到满满泉州味。

在钟楼,品尝美味的钟楼造型文创雪糕,开启一段美妙的古城之旅;在西街游客中心的天台上,举着东西塔造型的甜点,与不远处的东西塔塔影;在老巷子的古厝里,蟳埔女簪花围造型的蛋糕成为游客“打卡”新宠,让游客从美食中看见更多面的泉州。

“3天极限打卡24家泉州美食”“在泉州吃到了毕生难忘的味道”“离开泉州一定要带的特色糕点”……在网上一个个热帖里,泉州特色糕点零食已经成为游客青睐的特色伴手礼。始创于清咸丰年间的绿豆饼,用优质面粉、绿豆和白糖为材料烘

烤而成,饼皮层次分明,薄如纸帛,外皮酥香,馅心松软,入口香甜;信杯饼形似爱心,又像庙里“卜杯”用的信杯,故而得名,制作时要经过多次发酵,嚼劲十足;蒜蓉枝形似麻花,糖浆中加入蒜蓉提香,入口酥脆,蒜香四溢,甜而不腻。在一家家老字号门口,游客熙熙攘攘,争先品尝泉州的“古早味”。

这些“古早味”在成为文旅新宠的同时,一边坚持着传统技艺,一边做出了新的味道和服务。在西街,满煎糕是游客必选的一份“泉州甜蜜”。三角形的满煎糕,内似蜂窝,口感松软,夹层香甜。它到底有多甜?一家满煎糕店细心地为客人标注了不同款的甜度。“普通红糖夹心,大众口味,微甜;加倍红糖夹心,适合甜食爱好者,偏甜;花生芝麻夹心,顶配体验。”简单的字句里,是老口味做出的新服务。在古城,大排长龙的芋头饼店里,用饼干夹着芋泥炸成的芋头饼,饼皮酥脆,内馅绵软,两者相得益彰,令人垂涎欲滴。除了传统味道,创新加入蛋黄、麻薯、芝士的新口味,让芋头饼的口感更加丰富。

“从心到胃,有求必应。”美食博主林君君在其“爆款美食”攻略中如此赞扬泉州味道。多元文化的魅力与人文底蕴的深厚,让泉州美食有了更加打动人心的底气,叙述历史,传承文脉。