



跟着影视镜头寻味泉州

近日,电视剧《雁回时》热播,剧中的“浣南大宴”将泉州这座千年古城的烟火味再次推向荧幕。晶莹的土笋冻、浓香

的姜母鸭等泉州美食元素纷纷登场,穿透屏幕挑动无数观众的味蕾。近年来,泉州美食备受镜头青睐,在电视剧、纪录片、综艺节目、微短剧里,都有泉州风味的身影。当光影与美食相遇,不妨跟随镜头,用舌尖踏上海丝泉州的寻味之旅。

□融媒体记者 洪娜娜 李菁/文 王世阳/图(除署名外)

热播剧里的“浣南大宴” 泉州味道征服观众的胃

镜头流转间,一锅热气腾腾的姜母鸭、一碟酥香入骨的醋肉,一桌色香味俱全的宴席,从泉州的餐桌跃入荧屏视野。在热播剧《雁回时》里,每到年关,庄家主人都要费心设下一场“浣南大宴”,以此招待同乡的京中同僚。此番宴席,名称上虽为虚构,但实际上是一桌浓缩的泉州经典山海风味,有马蹄酥、姜母鸭、土笋冻和永春老醋等。

庄家主人口中反复强调“必须用本地老姜才味正”的姜母鸭,是泉州美食中的“顶流”。据泉州市商务局调研数据显示,目前,泉州日销姜母鸭超万只,节假日时甚至可达数万只,不仅泉州人喜爱,更是游客来泉必吃的美食。被称为“姜母”的老姜切片在砂锅中煨香,与本地番鸭、麻油等调料一同焖烧入味。煮熟后,“姜母”片与番鸭色泽焦黄、咸香适度、口感醇厚、滋而不腻、温而不燥,令人食指大动。香味更是“夸张”,能从街头飘至街尾,“迷倒”一众食客。据悉,泉州将出台《泉州小吃——姜母鸭制作技艺地方标准》,为这道承载着泉州独特风味与深厚文化底蕴的传统美食,提供规范化、标准化的制作指引,让市民游客不仅吃得好,还能学着做。

剧中出现的“土笋冻”,则是不少游客来泉州时的“美食挑战”。土笋冻发源于晋江安海,土笋是星虫,为海生软肢生物。据《闽小记》记载,土笋冻“味甚鲜异,但闻生于海滨,形似蚯蚓,即沙蠃也”。靠海的泉州人,在滩涂中捉出土笋,将肚肠中的泥沙处理干净,放入开水中熬煮,煮出胶质,自然冷却后就是一碗土笋冻。晶莹剔透的土笋冻加入酱油、老醋、蒜蓉等调料,别有一番风味。

庄家地窖里私藏多年的永春醋,在北宋初年就出现在泉州人的餐桌上。永春老醋以优质糯米、红糯等为原料,经过50道工序和“时间魔法”酿成,在陶缸里至少要“修炼”三年,才能形成酸中带甘、醇香爽口的好味道。泉州人喜酸,老醋是饮食中不可或缺的一味调料。制作醋肉、醋猪脚等传统美味时,醋都是烹饪的“灵魂”。泉州人吃海鲜时,更是需要一盘醋加酱油和蒜蓉作蘸料。

随着《雁回时》的热播,在抖音、微信视频号等社交平台上,网友们对这部剧里的美食讨论热度不断升温,更是掀起了打卡泉州美食的“热梗”。“剧中的‘建溪茶’,应该指的是福建安溪茶吧?”“以前只在历史书上看到过泉州,现在想跟着剧里的美食到泉州打卡。”“大爱泉州,集文化、人物、美食于一体的古城,让我一个月去了两次。”小红书博主“一只喵喵DIDI”则在追剧时创作了一幅《舌尖上的“雁回时”》插画。“因为这部剧,我们泉州的美食正在被全国各地更多的人看见,很自豪,于是我就把它们画下来了。”她说。



小红书博主追剧后创作了《舌尖上的“雁回时”》插画展现泉州美食,泉州版的马蹄酥与剧中形状有所不同,但同样美味。(@一只喵喵DIDI 绘)



▲永春石鼓白鸭汤



泉州美食实力出圈频频上荧幕

泉州美食以独特的魅力登上荧幕已有历史。早在2014年,石狮萝卜饭等美味就在《舌尖上的中国》第二季中收获一大拨粉丝。泉州这座包含多元美食的“宝藏城市”得到越来越多的关注。

近来,泉州美食刷屏热度更盛。3月,央视六套首部微短剧《和你的桃花源》开播。该剧在泉州永春五里古街、十里桃源·脚园、北溪文苑取景,同时充分挖掘了永春地方特色美食,永春的“一县一桌菜”魁星宴和永春传统美食咯摊贯穿剧中。咯摊是“泉州版火锅”,已有300年历史。彼时的永春五里街是闽南著名集镇之一,往来的商人因忙碌而没有时间餐食,便将各自带来的鲜肉、猪下水放进小炉热锅烫着吃,食物煮开时,发出“koko”的声音,与“咯”的闽南语发音相似,因此这道吃食被取名为咯摊。如今,大家吃到的咯摊汤底由猪大骨熬成,汤中放入了猪肉羹、罗汉肉、肠灌肠、大肠头、猪肺、蛋肠等食材,冬天时来上一碗,从舌尖到肠胃都被暖意包裹,满心熨帖。魁星宴以12道主菜串联起泉州永春的千年文脉与山海馈赠,其中包含了榜舍龟、鼠曲龟、老醋猪脚、猪肚养脾散、石鼓白鸭汤等名色远扬的地道美食。

由李现和周雨彤主演的《春色寄情人》是2024年的热剧,剧中的泉州元素吸引了不少影迷前来泉州打卡,其中泉州美食征服了他们的味蕾。剧中出现的炸物摊,是泉州人从小吃到的“巷口美食”,腌制过的新鲜猪肉、排骨,还有芋



▲海蛎煎为舌尖带来“大海的鲜甜”

泉州人的经典早餐,从一碗面线糊配一碟油条开始。



▲泉州厨师带着石狮特色手工菜石榴芋泥,亮相《中国美食大会》并获评当期榜首。(洪娜娜 截图)



▲《中国美食大会》综艺里,泉州美食牛肉羹热气腾腾出镜。(洪娜娜 截图)



四果汤清凉又爽口

永春老醋以优质糯米、红糯等为原料,经过50道工序和“时间魔法”酿成,在陶缸里至少要“修炼”三年,才能形成酸中带甘、醇香爽口的好味道。

微短剧《和你的桃花源》中,女主角小苒回忆小时候与家人吃咯摊的团圆场景。(洪娜娜 截图)



▲泉州日销姜母鸭超万只,是游客来泉必吃的美食。



▲炸醋肉等炸物是泉州人从小吃到的“巷口美食”



▲晶莹剔透的土笋冻加入酱油、老醋、蒜蓉等调料,别有一番风味。



跟着“剧本”逛吃泉州美食

循着溢出屏幕的香气,跳出镜头之外,来到泉州应该怎么吃呢?

在《春色寄情人》里出镜率极高的中山路水门巷,就是泉州吃早餐的好去处。巷子里有老字号的面线糊店,客人络绎不绝。热气腾腾的清糊加上醋肉和大肠,是泉州人吃面线糊的“标配”。光吃面线糊可不够,泉州人还会来一份剪成一段一段的油条,蘸着酱油吃。泉州的早餐可不仅有面线糊,《雁回时》剧中角色邓大人提到的马蹄酥也有泉州版。泉州版的马蹄酥虽与剧中的形状有所不同,但同样美味。泉州马蹄酥形如马蹄,也有人称它为“甜油条”,是用面粉加糖、芝麻等炸成的,外皮酥脆香甜,内里松软带嚼劲,咬上一口,芝麻香夹杂着麦香在齿间化开。在泉州,马蹄酥与碗糕、满煎糕并称“古早味三件套”,碗糕和满煎糕同样适合在早餐时尝一尝。有了糕点,再来一碗加蛋的花生仁汤,美味加倍。泉州的花生仁汤,花生去皮后炖煮,汤汁奶白,花生仁入口,清甜爽口,滋补润肺。

午餐,自然不能错过影视剧和综艺节目中的“常客”姜母鸭了。泉州中心市区涂门街、中山路、西街、新华路等处,都有不少姜母鸭店,不同店铺的姜母鸭,烹饪后的干

湿程度各有不同,可提前做好攻略,按照自己喜欢的口味选择。除了姜母鸭,盐烧鸭也值得一品。盐烧鸭的主要食材同样是姜母与番鸭,炖好后软烂香嫩,清爽不油腻。午饭与米饭搭配的泉州传统美食,还有醋猪脚。《雁回时》中的永春老醋,与焯水后的猪脚一同焖煮,再放入冰糖、酱油等调料,入口酸中有甜、咸中有鲜。

晚餐,可以一边逛逛古城,一边寻觅美味。小小的一碗土笋冻,正适合边逛边吃。走在中山路浓缩南洋风格精华的骑楼下,眼里看到的是泉州人与海洋的故事,舌尖品尝的是“大海的鲜甜”。吃过土笋冻,海蛎煎与牛肉羹也适合填饱肚子,海蛎与鸡蛋、蒜苗煎过的香,与牛肉羹的爽滑搭配,令人回味无穷,唇齿留香。

“逛吃”结束,想要回酒店继续追剧,可别忘了打包一份泉州的甜品。石花熬成的石花膏,不仅是泉州甜品“顶流”四果汤里的主角,还可以搭配蜂蜜水,做成“泉州奶茶”,喝起来清凉又爽口。追完“今日份”的电视剧或综艺节目,泉州一日美食之旅也暂告一段落。不过,就算剧中的故事已经结束,但泉州的美食可不是一天就能尝遍的,不妨多用几天时间,好好品味泉州的“山珍海味”。



热播剧《雁回时》中,庄家宴请宾客的“浣南大宴”,出现了不少泉州风味。(洪娜娜 截图)

腾讯视频