

# 忠记姜母鸭：从泉州老街飘香世界 米其林推荐的美味传承者

荣誉加冕：实力认证的泉州味道标杆

在泉州鲤城区崇福路飘荡了多年的浓郁香气，早已成为一张闪亮的城市美食名片——它就是忠记姜母鸭（忠记盐烧番鸭）！这家扎根于泉州崇福路91号的宝藏店铺，以一锅古法烹制的鸭肉，将闽南饮食文化的基因融入城市肌理，不仅俘获了无数本地老饕的心，更以其独特的古早风味和卓越品质，一路披荆斩棘，荣登2025年米其林必比登推荐餐厅，成功跻身国际美食舞台！

忠记的荣誉如同打开一本立体的闽南美食志——“中华名小吃”“福建名小吃”等官方认证，为传统风味烙下权威注脚；连续多年登榜大众点评必吃榜，20道菜品入选“最闽南美食名店&名菜”，则是食客用舌尖投出的认可票。当“泉州数字发展先锋商户”的牌匾与央视《小城故事》、厦门卫视《两岸一味》的纪录片镜头交相辉映，这家老店正以传统与创新并行的姿态，在《中国日报》“一城一味”的国际栏目中，让“Ginger Duck”的香气飘向世界味蕾地图。



这里人声鼎沸，却总让人想一来再来。



6月26日，忠记姜母鸭传承人黄小琳（左）参加2025福建省米其林指南授牌仪式。

匠心烹制：舌尖之上的乡愁记忆传承



刚出炉的姜母鸭，散发出浓郁的姜香和醇厚的肉香，让人忍不住想要大口快朵颐。（陈英杰摄）



到店后，点上一只姜母鸭，搭配几道闽菜，是很多食客的喜好。

忠记盐烧姜母鸭的传奇，始于对食材本味的极致尊重。选用整只番鸭，特制的调料与老姜片放入砂锅，采用“砂锅+铁锅二重隔热”慢煲3-4小时。铁锅中铺沙盐与粗盐作为导热介质，确保受热均匀、鸭肉水分不流失，成品肉质酥软脱骨，姜香浓郁而不辛辣。当砂锅盖掀开的刹那，姜香与脂香交织的云雾升腾，酥烂入味的鸭肉裹着焦香姜片，让每一口都成为味觉与乡愁的双重归航。

来的食客则通过这道盐烧美味，读懂泉州人刻在骨子里的匠心与传承。

忠记姜母鸭，是泉州人记忆深处的味道，也是游客探寻泉州的必尝之选。快来崇福路，品尝这份被世界认可的泉州至味吧！

（赖小玲 文/图）



忠记的荣誉墙，堪称泉州美食界的“功德簿”。

## 匠心育英才 名师筑未来

——小糊涂仙2025年高考志愿填报讲座圆满结束

核心提示

高考，是莘莘学子寒窗苦读十二年的重要检验，更是人生旅途中的一个关键转折点。高考结束，并不意味着这趟征程已到终点；如何科学、合理的填报志愿，选择一条最适合自己的升学路径，将直接关系到未来四年乃至更远的发展方向。面对海量的高校信息、复杂的专业设置、不断变化的招生政策，许多家长及考生既充满期待，也难免面临报考压力。

为帮助广大考生拨开迷雾，精准把握报考脉搏，规避填报风险，科学规划未来，近日，由小糊涂仙酒业主办的“匠心育英才·名师筑未来”小糊涂仙2025年高考志愿填报公益讲座在德化县万佳国际酒店圆满举行。本次活动吸引了近百名高三学子及家长到场参与，现场气氛热烈。活动旨在为考生和家长提供权威、专业的高考志愿填报指导，助力学子们科学规划未来，圆梦理想大学。



讲座特邀福建资深高考志愿填报规划师——李悦老师担任主讲嘉宾。专家结合2025年高考最新政策，从《报志愿前的准备》、《如何填出好志愿》两大模块，从院校选择、专业分析、性格分析、填报策略、职业规划等多个维度，深入浅出地解析了志愿填报的关键要点，帮助考生和家长厘清思路，避免常见误区。

专家强调，志愿填报是高考的“第二次博弈”，需综合考虑个人兴趣、学科优势、就业前景及院校实力等因素，并现场分享了“冲稳保”填报技巧、分数线精准分析方法等实用策略，赢得阵阵掌声。

在答疑环节，家长和考生踊跃提问，专家针对“如何平衡兴趣与就业”“平行志愿填报注意事项”等问题一一解答，并提供个性化建议。不少参与者表示：“讲座内容干货满满，原本迷茫的问题现在清晰多了！”

主办方泉州负责人张锡平表示，高考是人生中的重要转折点，而志愿填报直接关系到学子未来的发展方向。此次讲座是小糊涂仙酒业践行教育公益使命的举措之一，未来将持续推出更多优质服务，护航学子成长。

小糊涂仙酒业人员在现场为所有考生及家长提供增值服务，活动现场还设置了专属互动区，在紧张的报考氛围中为考生及家长营造一丝轻松氛围，为活动增色，提升参与者体验感。

本次高考志愿填报讲座的成功举办，不仅为考生和家长提供了切实可行的指导，更传递了社会各界对青年学子的关怀与期待。愿每一位考生都能以科学规划为翼，在人生的新阶段展翅高飞！祝各位学子志愿填报阶段，都能锦启新程，金榜题名！（唐晓霞）



活动现场



现场服务



现场互动



听课现场

畅销28载 小糊涂仙

一家有喜宴 喝小糊涂仙

名师志愿填报讲座

- 金榜题名 -

典藏 368元 臻藏 598元

活动主画面