

摆盘“构画”，命名“传情”，泉州打造创意菜美食新亮点

富含意韵的舌尖艺术

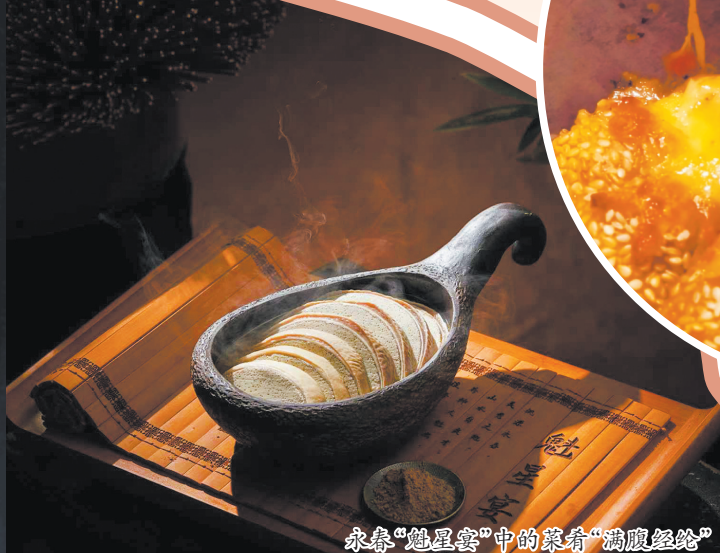
“世界美食之都”泉州，环山临海，天时地利人和形成“山珍海味”的原生智慧。古代刺桐港的商贸繁盛让胡椒、咖喱、番薯等舶来食材跨越重洋，与本土物产碰撞出多元包容的饮食文化。正是这种“汇南北、聚中外、通古今”的文化基因，为当代创意泉州菜提供了不竭的灵感源泉。

无论是外形，还是取材，甚至命名，泉州美食一直在“花式”推陈出新。立足世界遗产城市、世界美食之都双IP，泉州菜正以“菜品样式延展、食材在地取材、口味多元融合”的创新路径，让千年饮食文化在当代焕发蓬勃生机。

□融媒体记者 魏婧琳/文
受访者/供图



鲤城“刺桐宴”的菜肴“一片冰心”



永春“魁星宴”中的菜肴“满腹经纶”



姜母鸭披萨



“紫气东来”的摆盘造型包含开元寺元素



融入泉州元素的饼干



“簪花挞”等新潮小点多以“小而美”的特点赢得消费者青睐



铁观音咖啡

摆盘：视觉与意境的立体呈现

摆盘如构图，泉州创意闽南菜的摆盘善于运用器物、色彩、造型讲故事。如伯勒番仔楼“福船海鲜”的摆盘，厨师选用船形器皿，里面包括螃蟹、鲍鱼、大虎虾、香螺片、牛肋骨等多种本地海鲜及果蔬。据其主理人、世遗泉州推荐官蓝净介绍，泉州的美食一直受到诸多明星关注和喜爱。此前，《中国有滋味》首站来到泉州，“乘风破浪”姐姐们化身“簪簪姐姐”沉浸式解锁泉州滋味，对泉州创意菜印象深刻。吴克群、黄龄等知名艺人组团，和《老有意思旅行社》节目组来泉体验美食文化，也为本地的创意菜

点赞。

泉州的“一县一桌菜”特色美食，摆盘也极具仪式感。鲤城“刺桐宴”承载千年海丝文脉，融汇古今中外风味。泉州酒店制作的“紫气东来”（蓝莓香紫薯）这道菜是“刺桐宴”的组成部分，其摆盘宛若一幅画。这道菜的设计灵感源于开元寺，开元寺前有紫云屏照壁，门楣上挂有“紫云”牌匾。“紫气东来”以紫薯泥为主料制成祥云形状，蕴含紫云之意。同为“刺桐宴”菜肴的“一片冰心”（泉州菜头酸）摆盘也十分精美，该菜以白萝卜酸为主料，包裹红色内心，颇有一片冰心在玉壶之感。

取材：山海与世界风味的交响

你吃过姜母鸭披萨吗？你喝过铁观音咖啡吗？来泉州，你可以体验到这样的创意美食。西街作为泉州古城的烟火地标，更是食材跨界创意的进发之地。在西街的一家融合西餐厅，姜母鸭披萨成为游客的首选。这道美食堪称闽南菜肴与西式烘焙的精妙对话。姜母鸭是泉州美食的代表，据商家主理人介绍：“这道菜精选泉州正番鸭，经黑麻油煸炒后，醇厚肉汁与辛香姜韵交融。薄脆饼底铺上拉丝奶酪，层层叠入酥软鸭肉与焦香姜片，烘烤时酒香与姜气交织，奶酪的绵密中和了鸭肉的丰腴，每一口都兼具砂锅慢炖的温润与披萨的香脆。”去上海读书的小叶回到泉州，去西街试了这款新潮创意菜，他感叹：“很新颖的体验，让乡愁滋味有了新潮表达。”

而在西街一家复古又时尚的咖啡店，小叶又去品尝了铁观音咖啡，感受茶香与咖啡香的跨界“协奏”。这杯饮品的原料是安溪铁观音，按比例

调和烘焙的咖啡粉，并加入脱脂奶粉平衡口感。小叶说：“高温冲泡时，咖啡的焦香裹挟着茶叶的清冽升腾，入口香醇，回甘悠长，还有很好的提神醒脑功效，我觉得这杯饮料同样具有泉州美食的兼容并蓄。”

在市区一家甜品店，“簪花挞”将蟳埔女的“头上花园”转化为盘中美味，奶油“描绘”出五颜六色的玫瑰花、茉莉花等，搭配蛋挞皮烤制，既保留了闽南簪花的美，又融入了西式甜点的精致，让食客在品尝的过程中感受蟳埔民俗与饮食文化的碰撞。此外，在甜品零食中，还有清源山老君岩造型、滴水兽造型的特色饼干等，它们多以泉州景点和非遗等元素为基础，加入铁观音碎、花生末等本地食材，制成创新品类的小零食。

泉州创意闽南菜的取材智慧，既坚守“就地取材”的本土底色，又延续海丝文化的开放特质，构建起丰富的食材谱系。



南安“成功家宴”中的闽南小吃



福船造型的器皿设计，让美食成为泉州海洋文化的视觉表达。

命名：传承与寓意的叠加赋能

华，11道主菜展现当代刺桐盛景，3道甜点寄托未来期许。其中“金榜题名”以酱香软糯的五花肉为主料，呼应泉州“科甲蝉联”的文脉，菜名与菜品意境高度契合。

永春“魁星宴”的命名更是将文化寓意发挥到极致。其中“满腹经纶”是猪肚养脾散，永春养脾散源自清雍正年间，相传由宫廷传出，药食同源，用养脾散文火炖猪肚，开胃健脾，口感独特，是永春人养生佳肴之一。因是以养脾散填满猪肚，故得“满腹经纶”。“花团锦簇”以醋酿干禧果、笋尖、豉头为食材，寓意“夺魁争先”；“妙笔生花”将豆腐切薄片如书页，茭白笋为笔，暗藏文人挥毫的风雅；“三元及第”以白釉汤与大圆组合，象征“连中三元”的美好期许，每一道菜名都是对泉州崇文重教传统的味觉诠释。

春节的脚步越来越近，泉州人在年节美食年糕上同样玩出了花样。丰鲤楼“金砖年糕”的命名方式同样契合了本地文化。“金砖”既指年糕色泽金黄、质地坚实如砖，又呼应了闽南人“爱拼敢赢”的创业精神，年糕的黏韧象征团结，甜味寓意圆满，为传统小吃更添一分城市精神。“宴席菜精品化、精品菜礼品化”的创新，让泉州创意闽南菜突破了餐饮业的边界，成为文化传播的载体。

发展：餐厅与街摊的双重魅力

泉州创意菜的魅力，在于其雅俗共赏的双重生态，既能收入米其林餐厅名单，又能扎根街头巷尾的市井烟火，成为老少咸宜的风味小吃。创意闽南菜真正融入生活，成为泉州“世界美食之都”最生动的注脚。

目前泉州已有多家米其林餐厅，高端创意菜的发展不仅提升了泉州美食的国际影响力，更带动了食材种植、陶瓷器皿、文化旅游等相关产业的协同发展。

以“刺桐宴”等为代表的高端创意菜，是泉州美食文化的集中展示，以饮食为媒，让世界感受泉州的千年底蕴和高大上的品位。“簪花挞”与特色饼干等小吃的年轻化创新，则多以“小而美”的表现思路赢得消费者的喜爱，它们则代表了泉州创意闽南菜的市井活力。泉州的小吃创新始终紧跟年轻消

费群体的需求，将传统工艺与现代审美结合。颇受游客欢迎的“簪花挞”已成为社交平台的“打卡美食”，食客手持点缀鲜花的挞点，与西街的红砖古厝、开元寺的飞檐斗拱同框，让美食成为连接传统文化与年轻群体的纽带。

正如泉州烹饪大师程振芳所言，名小吃的创新应“稳中提升，创造多品搭配、多元融合的经营模式，并学会讲好小吃背后的故事”。从宋元时期的“山海味道”到如今的“刺桐宴席”，从街头巷尾的改良小吃到米其林餐厅的创意料理，泉州创意菜的创新之路，始终坚守“文化为根、食材为魂、创意为翼”的原则。这座“世界美食之都”以饮食为笔，在山海之间书写着文化传承与创新的篇章，让每一道菜都成为讲述泉州故事的载体，让“泉州味道”真正走向世界、香飘五洲。