

美味泉州年 满城烟火共新春

在“世界美食之都”解锁舌尖年味



吃,是春节不可或缺的“年味担当”,也是团圆最温暖的表达。马年春节,“世界美食之都”泉州以“泉州非遗年·生活加点甜”为主题,以美食为媒,为市民游客打造了一场活色生香的“舌尖新春”:古城中山路区域化身“非遗美食长廊”,市县联动举办百场美食市集、主题庙会与“村碗村宴”,让地道闽南风味随处可见;全城超两千家餐饮商家春节“不打烊”,涵盖老字号、特色店、连锁品牌等多种类型,以丰足供给满足不同的舌尖期待。

无论你是返乡游子、留泉过年的异乡人,还是远道而来的旅客,都能在泉州街巷间寻到那口新春的慰藉与甜意。记者特别整理了一份“新春限定菜单”,从开胃小食到招牌主菜,从甜品到佐饮,带你完成这场专属泉州的味蕾旅途,一口尽享闽南风味,过一个有滋有味的泉州年。

□融媒体记者 洪娜娜 陈森森 魏婧琳



位于古城西街的美食地图手绘海报(来源:鲤城微事)

开胃小食 寻味古城 满口酥香

泉州人过年,餐桌上总少不了香气扑鼻的炸物:醋肉、排骨、带鱼、鸡卷、海蛎、菜粿、豆腐……几乎万物皆可炸出浓浓的年味。这些常年占据年夜饭桌的“老面孔”,既是街头受欢迎的古早味小吃,也是漫步古城街巷时最适合唤醒味蕾的开胃小点。每一口酥香,都藏着泉州最温情的烟火气。

醋肉是泉州人家必做、人人爱吃的经典小吃,以瘦肉加香醋等调料腌制入味,裹上淀粉入锅油炸,成品色泽金黄、外酥里嫩,带着淡淡的醋香,清脆不腻、越嚼越香。只需一口,便让人瞬间记住泉州的独特滋味。

鸡卷则是办桌设宴的“头牌”小吃,虽其名带“鸡”,实则由五花肉、马蹄、葱头、豆皮、地瓜粉、五香粉等调制而成,外皮紧实、内馅鲜香,食用时蘸上蒜泥醋或甜辣酱,再配上几撮酸萝卜,酸、甜、咸、香在口中依次迸发,年节的气氛也在这一口鲜香里随之拉满。

不可错过的还有菜头粿,其制作精细,从选米磨浆到调味蒸制,每一步都极讲究,蒸好后可煎可炸,外香里嫩、咸香适口。因闽南语的“菜头”与“彩头”谐音,寓意新年有好兆头,更寄托了泉州人对新春顺遂的美好期盼。

这些泉州美食在古城街角的小摊上现炸现卖,热气腾腾;在老字号门店里传承坚守,风味依旧;在星级酒店、家常小馆中随处可见,老少皆宜,成为泉州新春迎接八方宾客最接地气也最动人的风味符号,为这场新春旅途宴席留下清爽的开篇。

今年新春,古城寻味变得更轻松、更便捷。在西街钟楼入口处,一幅醒目的官方美食地图手绘海报高高悬挂,“来世界美食之都,好吃到‘鲤’谱”的主题语格外吸睛。地图上,米其林、黑珍珠等名店与老字号、特色咖啡馆、本土茶馆等点位应有尽有,系统勾勒出古城美食的丰富版图。“这家我们中午刚吃过,味道特别正宗!”“我们去这家肉粽店尝尝!”……往来市民游客纷纷举起手机拍照打卡、留存纪念,或扫描图上二维码获取资讯,规划自己的“舌尖路线”。一辆辆换上新装的“小白”公交车也成了“人气担当”,春节假期九天内,古城“小白”公交车全部免费乘坐,运营时间更延长至22:30,招手即停,载着食客穿街走巷,将古城美味“吃透透”。



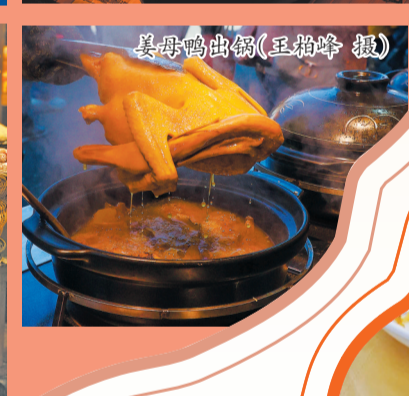
游客在西街寻味古城年味(张劲峰 摄)



泉州街巷里的蒜蓉蚵等古早味小食(张报资料图)



石鼓白鸭汤(张报资料图)



姜母鸭出锅(王柏峰 摄)

硬核主菜 包容山海 舌尖至味

在新年团圆喜庆的日子里,一桌丰盛的家宴是重头戏。传统的泉州宴席讲究山珍海味交融,鸡鸭、猪脚、海蛎、红蟳等齐聚餐桌,这也是游客不容错过的“招牌”硬菜。

以鸭为主角的菜肴,在泉州能演变出花样繁多的做法,其中尤以姜母鸭最负盛名。制作时,选用被称为“姜母”的老姜切片,于砂锅中慢慢煨香,再与本地番鸭、麻油等调料一同焖烧入味。出锅后,“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,浓郁香气远飘四方。

泉州市区新华路的姜母鸭店,每天临近中午便座无虚席,炉灶上数十个砂锅火力全开,发出“滋滋”声响。位于涂门街的另一家姜母鸭店门口则排起长龙,不少游客选购真空礼盒,或将其作为伴手礼,或带回家与亲人共享这份地道的闽南风味。

若前往永春,还能品尝到另一道鸭类珍品——石鼓白鸭汤,它选用当地红面番鸭,配以当归、熟地等十余味药材,慢火细炖,汤色清亮,滋味浓郁,暖心暖胃。此外,在泉州还能寻觅到四物番鸭汤、牛鞭番鸭汤等药膳汤品,以及德化茶油封黑鸡、泉州涂岭卤猪脚等山珍佳品,这些菜肴均富含人体所需的多种营养成分,兼顾风味与养生,让游客在领略美味的同时也能滋补身心。

泉州依海而生,海洋馈赠的鲜美自然不可或缺。紫菜海蛎煲、清蒸黄花鱼、油焗红蟳、椒盐老蛏、文蛤豆腐汤……据了解,新春期间,石狮、晋江、泉州、惠安等地的多家海鲜餐厅“不打烊”,琳琅满目的生猛海鲜正等待食客开启一场舌尖上的探鲜之旅。



炸醋肉(王柏峰 摄)

餐后甜点 年粿蜜味 祈愿新春

在闽南,无论是婚庆喜宴还是年节团聚,一道甜食总在最后压轴登场,为盛宴画上圆满的句号。因此,这场新春宴席中的“甜”,既是点睛之笔,也寓意圆满。当古早炸物与山海硬

菜已让胃袋充实,不妨再“加点甜”,感受闽南各式甜点的精巧甜蜜。

春节期间,到泉州人家中拜年、做客,主人总会热情招呼:“来,甜一下!”麻糕、寸枣、花生酥、金橘糖、冬瓜糖、蜜饯等古早味小食便是这场“甜蜜仪式”的主角。这些甜点背后更藏着满满的吉祥寓意:甜甜蜜蜜的麻糕承载着来年生活红火的好彩头;金橘

糖的“橘”在闽南语中与“吉”同音,象征着新一年大吉大利;寸枣形似红枣,寄托着早生贵子、顺遂安康的美好祝愿……漫步古城街巷,在那些开了多年的老铺、老字号里,便能轻松邂逅这些充满仪式感的甜蜜。

此外,还有不少本地特色糕点适合边走边尝,随手买上一份,一路吃一路甜。炸枣以糯米粉团包裹花生与糖馅,油炸后外酥内糯,满口生香;石狮甜粿选用大冬糯米、白砂糖,辅以蜜冬瓜、金橘等原料,经传统手工艺蒸制而成,形如满月、质地绵软,清甜不腻;安溪桔红糕则色泽莹润、细腻弹滑,甘爽而不黏齿。这些泉州人从小吃到大的经典味道,总能瞬间击中食客的心,成为旅途中的甜蜜回忆。

这个假期,泉州还准备了许多“街头甜蜜”。古城威远楼、泉州影剧院广场、中山中路,以及蟳埔中路、永春五里古街等热门街区,正开展各类甜蜜互动活动:“恭喜发财 NPC”街头派甜行动、“好甜鸭!世遗漫游车”移动甜蜜驿站、“超级糖果树”新春甜味地标等,上万颗糖果免费赠送。这种独特的互动方式,让每一位远道而来的游客都能在不期而遇中感受到这座城市的温度。



油焗红蟳(来源:泉州味道)



安溪品评,清茶解腻,唇齿留香(来源:鲤城文报)



市民游客在古城品茗(来源:鲤城文报)



铁观音咖啡(张报资料图)

风味佐餐 在地茶饮 香伴旅途

对于爱吃、懂吃的老饕而言,一场完美的旅途宴席,少不了适配的饮品。

在泉州,最经典的饮品当属安溪铁观音,它是泉州的一张“茶名片”,也是闽南人餐桌上不可或缺的佐餐茗茶。冲泡一杯铁观音,茶汤清澈,香气扑鼻,入口醇厚,回甘悠长,既能解腻助消化,又能清新口气。春节期间,游客可前往安溪茶乡,在满目葱茏中卸下旅途疲惫,品尝一口新鲜的铁观音,亲身参与非遗制茶全过程,或带走一份清香伴手礼。

若不想远行,在泉州古城内,也能就近解锁这份茶香体验。金鱼巷的安溪馆便是绝佳去处,游

客可在此沉浸式感受围炉煮茶的惬意,更能深入了解安溪非遗文化与茶文化的深厚底蕴。而在状元街的欢喜茶社,春节期间更推出“鲤城请你喝茶”体验——1888份茶礼券免费发放,邀游客免费品茶。茶社紧邻文脉深厚的元妙观,在此闲坐品茗,既可感受老城的烟火气,又可顺路祈福许愿,将茶香、文气与福气一并收获。

除了传统茗茶,古城内的新式饮品更玩起“创意花活”,备受年轻人青睐。古城承天巷的巴浪鱼咖啡馆,“冷萃咖啡配香煎巴浪鱼”成为不少网友津津乐道的趣味体验;西街一家复古咖啡馆里,一杯铁观音咖啡实现了茶韵与咖

啡香的奇妙协奏;而散布街巷的各类新式茶馆,则以冷泡茶之清冽、创意果茶之鲜甜,吸引着年轻人驻足。这些饮品,可静坐慢品,亦可便携随行,成为漫游途中流动的风景。

饮罢离席,余韵犹在。逛至中山路时,不妨抬头望向天空,“来泉州甜一下”美食主题气模灯展正惊艳亮相。面线糊、肉粽、姜母鸭、海蛎煎、四果汤等多款泉州特色美食主题气模灯有序排布,灯光亮起时,在古城夜空中连成一条有趣的“美食天际线”,让每一位游客在品味美味的同时,都能拍照打卡,定格泉州新春的别样烟火与舌尖欢喜。