

晋江市文化体育和旅游局
晋江市商务局 文件
晋江市市场监督管理局

晋文体旅〔2025〕122号

关于开展“晋邑古筵”推荐
餐厅认定工作的通知

各镇人民政府、街道办事处：

为深入贯彻落实习近平总书记关于文化和旅游融合发展的重要指示精神，充分发挥美食作为文旅融合纽带的关键作用，根据《泉州市人民政府办公室关于做好“一县一桌菜”市场化推广工作的通知》（泉政办〔2025〕1号）部署要求，现结合晋江实际，在“晋邑古筵”品牌体系构建中创新实施推荐餐厅认

定工程。通过挖掘晋江千年饮食文化基因，将古早味传承与新时代文旅消费场景深度融合，着力打造“可品尝、可体验、可传播”的沉浸式美食文旅 IP，以美食为媒推动“世遗之城”文化标识与旅游体验的深度耦合，为泉州市申创“世界美食之都”注入晋江文旅动能，助力构建“美食+旅游+文化”多维产业生态圈，晋江市文化体育和旅游局、晋江市商务局、晋江市市场监督管理局决定开展“晋邑古筵”推荐餐厅认定工作。现将有关事项通知如下：

一、组织机构

指导单位：泉州市申创世界美食之都晋江市工作专班办公室

主办单位：晋江市文化体育和旅游局、晋江市商务局

晋江市市场监督管理局

承办单位：晋江市餐饮烹饪行业协会

二、认定单位范围

（一）认定对象为在晋江市经营 2 年（含 2 年）以上的旅游餐厅、星级酒店、A 级旅游景区餐厅、限额以上住宿餐饮企业、大型及特大型餐馆，认定单位需有固定经营场所、证照齐全，诚信经营，管理规范，注重服务质量提升和企业品牌建设，无重大食品安全事故，消防、安全、卫生、环保等符合有关法规和标准要求。

（二）认定单位须能够提供代表“晋邑古筵”文化 IP 的完整菜品内容（“晋邑古筵”菜品名单及菜品库见附件 2），或依

据“晋邑古筵”文案（详见附件1），结合餐厅特色及实际情况从“晋邑古筵”菜品库中选择菜品重新组合成能够代表“晋邑古筵”文化元素的菜单。

三、认定单位名额和标准

（一）本次评选“晋邑古筵”推荐餐厅10家。

（二）围绕食材质量、烹饪技艺、文化体验、创新水平、就餐环境、持续稳定等评价核心要素，建立评价标准（详见附件3），严格按照评价标准进行评选。

四、认定程序

（一）申报。2025年11月19日前，餐饮单位根据自愿原则参与，准备加盖单位公章的申报材料（申报材料清单见附件4），提交书面申请（材料纸质版一式三份及电子档）。

申报咨询联系人：

黄小玲（市餐饮烹饪协会），联系电话：13959927263；

庄铭颖（市文体旅局），联系电话：13559088807（旅游餐厅、星级酒店、A级旅游景区餐厅）；

吴爽（市商务局），联系电话：15559559129（限额以上住宿餐饮企业）；

颜晓帆（市场监管局），联系电话：18965777313（大型及特大型餐馆）。

材料报送地址：晋江市餐饮烹饪行业协会（晋江市博览大道轻工学院第一食堂四楼餐饮协会办公室），电子档发送至邮

箱 464117327@qq.com，材料收集联系人：黄小玲（联系电话：13959927263）。

（二）初审。2025 年 11 月 21 日前，组织初审，自评分需达到 80 分以上（含 80 分）。

（三）专家评审。2025 年 12 月 10 日前，组织专家对报名单位开展评审和实地查验，按照《晋江市“晋邑古筵”推荐餐厅评定标准》逐项评分，计算实际得分。

（四）公示。依据得分情况由高到低排名，将入选认定单位名单在相关媒体上公示。

（五）认定。2025 年 12 月 31 日前，根据公示结果，授予相关单位“晋邑古筵推荐餐厅”称号，并颁发牌匾。

五、表彰奖励与管理

（一）对认定的“晋邑古筵推荐餐厅”（全餐服务）可享受《晋江市加快文化体育旅游产业融合高质量发展的若干措施》政策支持。

（二）对认定的“晋邑古筵推荐餐厅”授予牌匾和证书，并在官方媒体进行宣传推广。被认定单位需在自有宣传平台（官网/公众号/短视频账号等渠道）开设“晋邑古筵”专题栏目，每月至少发布 1 次文化故事解读与菜品推荐内容。

（三）动态管理：对获评“晋邑古筵推荐餐厅”的商家实行动态管理。

1.每 2 年滚动更新，对有意向提供“晋邑古筵”服务的餐

饮单位进行评价授权。申报单位需提供近两年内参与“晋邑古筵”文化主题活动不少于2场的证明，且须配备至少1名“晋邑古筵”文化讲解员。

2.对已认定为“晋邑古筵推荐餐厅”的餐饮单位实施跟踪评估，对符合标准的餐饮服务单位予以宣传；对不符合标准的餐饮服务单位要求整改提升，未达要求的取消资格。

3.获“晋邑古筵推荐餐厅”认定的商家在有效期内应积极主动参加市相关部门举办的大型美食活动。年度参与晋江级及以上文旅美食活动不少于1场并推出特色菜品。

六、其他事项

（一）各镇（街道）要高度重视“晋邑古筵”推荐餐厅申报工作，动员辖区内旅游餐厅、星级酒店、A级旅游景区餐厅、限额以上住宿餐饮企业、大型及特大型餐馆积极申报。

（二）相关主管部门依法加大对认定单位知识产权的保护力度，切实维护其合法权益。对未获得认定的申报单位，列入市重点餐饮单位库进行培育。

（三）本次活动资金由晋江市文化体育和旅游局负责。

- 附件：
- 1.晋江市“晋邑古筵”文案
 - 2.晋江市“晋邑古筵”菜品名单及菜品库
 - 3.晋江市“晋邑古筵”推荐餐厅评价标准（自评表）
 - 4.晋江市“晋邑古筵”推荐餐厅申报材料清单

5.晋江市“晋邑古筵”推荐餐厅申报表

6.信用承诺书



(此件主动公开)

附件 1

“晋邑古筵”文案

巍巍八闽，悠悠晋江。昔晋人衣冠南渡，沿江而居，开元置县，因江得名，谓之晋江。负山面海，山川毓美，江河湖海，滋养万物。斯地也，鱼米丰饶，海错较多，虾蟹肥美，果蔬鲜嫩，陆产水族，兼味盘飧。渔樵耕读，士农工商，鼓腹而歌，太平有象。晋邑儿女，承中原之技艺，融闽越之风情，采丝路之博物，汲皇族之雅趣，纳南洋之风味，融入饮食之道。宴中佳肴，取材广泛，烹技精湛，调味绝妙，器皿雅致，诸般风味，相得益彰，饮食之艺，名曰“晋邑古筵”。每一肴馔，皆表晋江儿女追求美好生活之情愫，承载深情厚意，以待宾客。晋邑欣圆千载梦，古筵乐待十洲人。

第一篇章：衣冠南渡

西晋年间，中原士族，衣冠南渡，饮食之道，随之而至，烙印深刻。闽越之地，本有其俗。饮食之中，肴馔之间，中原文化与闽越风味相谐，浑然一体。及宋元之时，晋江之地，东方大港，皇族迁入，番商云集，海纳百川，多元荟萃，饮食文化亦入新境。或采本地之鲜，合中原之法；或因民俗之异，创新味之制。晋江饮食文化，承古萌新。

第二篇章：下南洋

晋邑儿女，素具“爱拼敢赢”之性。先辈或经商，或谋生，奋而涉南洋，开拓异域，事业有成。自下南洋者归，携番茄番薯、番鸭、玉米、花生、咖喱、沙茶诸物以入晋江。番茄色艳而味酸甘，番薯甘美可饱腹，番鸭肉质紧实鲜美，咖喱之味辛香浓郁，沙茶亦别具风味。此等新物与本地传统之食材相济，或为羹汤，或制菜肴，中式烹调与南洋物产调味交融。晋江饮食文化，中西合璧。

第三篇章：月是故乡明

晋邑儿女，虽远渡重洋，海天万里，椰风蕉雨，守望相助。家国情长，故园情深，其亲人之情、宗族之念、桑梓之谊，犹如根深叶茂之树，深植于心。而家乡之味，恒为所念。归乡之时，口之所尝，心之所感，往昔宗族情谊，故乡味蕾记忆，皆融于一口之食。故乡佳肴，乃侨胞与家乡情感之桥梁，维系着万里之外的赤子之心。晋江饮食文化，魂牵梦萦。

第四篇章：悦来越好

晋邑儿女，以诚信立世，以谦恭待人，以团结聚力，以拼搏图强。此晋江精神，既显于商贸之繁荣，亦见于饮食之精进。晋邑古筵，既承古法之精髓，又融新知之精华，创新不已，精益求精。“悦来越好”，寓晋江未来之愿景，亦寓黎民生活之心声。以“晋江经验”，领晋江儿女，锐意进取，开拓创新，共筑美好生活之梦想。此乃晋江之荣耀，亦时代之华章也。

附件 2

“晋邑古筵”菜品名单

金玉满堂彩（土笋冻、炸菜果、捆蹄、菜头酸）

第一篇章：衣冠南渡

四物老鸭汤

白灼鲜土虾

古法焖骡脚

第二篇章：下南洋

珍珠海蛎煎

葱烧金砖鲍

砂锅焗鳗鱼

第三篇章：月是故乡明

鸡汤捞面线

深沪鱼丸汤

香炒桂花蟹

第四篇章：悦来越好

上汤时令蔬

菜脯蒸鲈鱼

晋邑甜品拼（花生汤、虎咬草）

“晋邑古筵”菜品库

1. 深沪拳头母

【特色】筋道弹牙、荤素相济、海陆合鲜。

【典故】深沪拳头母，其源甚古。百余年前，渔人以舟楫渡海，风逾七级则罢渔，民无鱼食，乃取豚肉为肴。制丸时弃筋络，民惜其弃，遂取筋肉相绞，杂以菌菇佐料，抻作团饵。初名“筋头母”，以其形若握拳，闽南语“筋头”音近“拳头”，遂讹传为今名。

【原料】猪后腿瘦肉七分，筋膜三分，香菇，网油，红葱酥

【制作方法】精选猪腿肉剔筋取膜，以石臼捶打，使肌理如浪涌绵延。取深海干贝熬汤，浸发香菇取其山海之韵。肉糜入盆，逐次浇入冰镇地瓜粉浆，顺时针搅动如漩涡生发。拌入香菇碎、葱油酥，裹网油如着金甲。厨人虎口运劲，肉团在掌中三转九折，塑成婴拳大小。锅沸若惊涛，投入肉丸沉浮三起三落，待其通体莹润如玉，迅即捞起过井水，锁住山海之鲜。

2. 糖芋

【特色】药食同源、古法秘制、甘润相生。

【典故】晋江深沪有中秋食糖芋之俗，其源甚古，乃中原旧俗之遗风。闽南语谓“芋仔芋孙”，取芋艿多子之象，喻家族绵延。俗谚有云：“中秋食芋，众护之”，“护”者，“芋”

之音近也。盖因芋茛圆融如月，糖煮晶莹，既合团圆之意，又蕴甘美之兆。先民感念土地馈赠，以芋为祭，后遂成节庆必食之物。芋茛入馐，甜若蜜糖，家人围坐，共食此味，乃见天伦之乐。故糖芋之名，实寓“甜甜蜜蜜、护佑团圆”之意。

【原料】 槟榔芋、古法糖霜

【制作方法】 择浑圆饱满之芋，蒸至酥软去皮，石臼轻捣成茸，存其纤维肌理。铜锅熬糖，取蔗浆初凝之霜，配以桂香蜜露，文火慢熬，至糖汁浓稠如琥珀。芋茸入糖浆缓搅，如太极回旋，待金辉遍染，起锅塑形。冷却后糖衣凝霜，内蕴芋香，恰似白玉裹金箔。

3.糖粿

【特色】 糯润如玉、古法手作、甘沁心脾

【典故】 糖粿古称“七娘泪”，宋·《东京梦华录》载：“七夕以油面糖蜜，造为压笑儿，谓之‘果食’。”此糖粿之始源也。七夕者，牛郎织女相会之期也。织女思牛郎，泪下如雨。糖粿中凹，初为承织女泪而设，后渐演为美满姻缘之兆。闽南地区，七夕俗谓“七娘家生”。人备糖粿诸品以祭“七娘家”，祈其庇稚子康健成长。糖粿为供品之一，载家庭平安、儿女福祉之愿。此俗今犹存于晋江老巷。

【原料】 糯米、八棱花生、古法红糖、黑芝麻

【制作方法】 取糯米研为粉，倾于盆中。入适量温开水，以箸搅之使匀。待稍凉，以手揉作糯米团。取一团搓为长条，

分瓣小剂，各搓为圆子，以食指按其中，成一凹穴。锅置火上，入水煮沸，下糖粿胚。少顷水复沸，见胚浮起，以漏勺捞出。另取花生，干锅小火炒至色黄，去衣春碎。将糖粿置盛白糖之大碗，拌使沾糖。复入花生碎、黑芝麻，拌匀即可食，趁热为佳。

4. 鱼饼

【特色】海味天成、古法秘制、酥嫩双绝

【典故】鱼饼古称“鱼糍”，溯源于唐宋渔家智慧。《泉州府志》载：“渔人取鲜鱼搗糜作饼，油煎火炙，鲜香盈室。”相传南宋末年，东海渔民为存鱼获，以石臼捣鱼成糜，塑饼晒干，战时竟成抗元义军军粮。其“鱼”谐“余”，圆润如月，遂成团圆吉兆。

【原料】东海马鲛、鳗、老姜嫩葱、陈年料酒、番薯淀粉

【制作方法】取鲜鱼，去鳞剔骨，银刀细刮为雪色鱼茸。姜汁葱露浸润去腥，佐盐糖提鲜，辅以淀粉凝其形。双掌摔打鱼糜百廿回，如浪击礁岩，直至胶质尽出，莹润似玉。巧手团作满月之形，轻拍薯粉为纱衣。铁鏊淋山茶油，文火慢煎，待金边渐起，翻面如鲤跃龙门。外酥内嫩时起锅，若蒸食则覆以荷叶，竹甌熏香，别具风韵。

5. 苏糕

【特色】海陆双鲜、古法蒸制、滋补双绝

【典故】 闽南阮厝，濒海而居，渔盐之利甲于东南。彼时物资艰涩，猪肉难得，而鱼获丰饶。匠人巧思，取鱼肉细剁为泥，掺猪肉糜，调和五味，蒸制为糕。此物融山海之珍，寓和合之道，既解民生之需，亦彰闽人善烹之智。其味鲜醇不腻，可佐茶点，可入羹汤，遂成家宴珍馐，世代相传。今观苏糕，犹见闽南人敢闯敢拼、兼容并蓄之性，实为海丝文化之味觉印记。

【原料】 鲜鱼、精猪肉、盐、葱姜汁

【制作方法】 取鲜鱼净肉，细剁为泥；精猪肉亦如法炮制。二泥相掺，加盐、葱姜汁以调五味，顺时针搅之，至粘稠起胶。置笼屉中，武火蒸制，待熟透取出，凉后切块。其法简易，然火候需精，方得佳味。

6. 润饼卷

【特色】 千丝万缕、春盘古法、一卷乾坤

【典故】 蔡复一，同安人（今属金门），天生有疾，人称“蔡目一”。明之政治家、书法家也，官至兵部右侍郎，以直谏著。然屡为奸臣所构，帝惑谗言，命其四十九日内抄录朝中文书九箱，逾期以抗旨论。其妻李氏为助夫成事，悟而制润饼：取面粉调糊，于热锅摊为薄皮；复将糯米油饭、海蛎煎、炒米粉及高丽菜、豌豆、胡萝卜、豆腐干等切丝炒熟，裹入饼皮成筒。每食，李氏捧而喂之，既不扰其功，又可充其营养。复一赖此如期毕任，润饼遂传于世。

【原料】面粉、五花肉、胡萝卜、高丽菜、嫩豆干、净笋干、海蛎、茼蒿、花生仁、海苔、米粉条、青蒜等

【制作方法】取寅时井水调面，竹匾摊晾得三醒三揉，铜鏊轻烙如云母透光。油热，下米粉炸之。余配菜各别炒制。海蛎与葱、蒜、地瓜粉拌匀，入锅煎熟。复将诸炒料合入一锅，混炒片刻。取润饼皮摊开，置料于上，加花生碎、香菜、海苔，卷之即成。

7. 麦煎

【特色】金鳞玉屑、古法烙制、岁稔双臻

【典故】麦煎古称“金麦饅”，溯源于晚唐农耕智慧。相传明嘉靖抗倭时，莆田妇孺以麦煎藏情报于竹篮，倭寇见金饼夺食而忘搜检，遂成“麦香破敌”奇谈。更载万历年间，礼部尚书陈经邦少时家贫，得邻姬日赠麦煎充饥，及第后以金盘盛麦煎谢恩，自此莆阳有“状元饼”之美誉。

【原料】小麦粉、白糖、鸡蛋、水

【制作方法】取小麦粉，注水搅之，浸约一时。继入少许白糖、鸡蛋，搅匀作糊状，乃可入锅煎制。精于烹者，于锅中摊糊为圆，以中火慢煎，待边缘金黄，翻面煎熟。麦煎之名，盖出于此。

8. 蚵嗲

【特色】海韵凝酥、古法酥炸、阴阳双补

【典故】蚵嗲古称“金蛎铗”，溯源于宋元海耕交融之智。

顺治十八年，郑成功自台南安平鹿耳门溪口进兵，大破荷兰军。时军粮匮乏，士卒取海滨蚵仔，裹番薯粉油炸以充饥。此食后渐传民间，经改良而成本日之蚵嗲。三百年前，深沪有柯氏先人，家道贫寒。每值敬天公，见乡邻祭品丰饶，自家唯备米饭，自愧菲薄，恐失敬天之诚。盖米糕费资繁、工序杂，先人无力置办，乃试将米、豆研粉，按比注水调为浆，掺蒜段、入鲜蚵，下锅炸作圆扁之形，是为蚵嗲。敬天之后，先人以蚵嗲分与童稚，众皆称其味美。此小吃遂于深沪传布开来。

【原料】鲜蚵、地瓜粉、小葱、韭菜、面粉

【制作方法】生蚵入清水洗净，沥去水分；韭菜去黄叶洗净，切寸段备之。面粉入钢盆，加盐、水搅作糊状，入韭菜拌匀，成韭菜面糊。锅置火上，入花生油烧热，将长扁圆匙亦置油中预热。待油温至百七十度，以勺取韭菜面糊置匙上，放生蚵四五粒，复覆一层面糊。将匙连面糊入油锅，慢火煎炸，时时翻动，至两面金黄，捞出控油，即可盛盘供食。

9.醋肉

【特色】酸甜酥韧、古法腌渍、三味调和（醋香、蒜辛、糖甘）

【典故】醋肉之艺，肇始清泉州渔港。《泉州府志·食货志》载：“渔民远航，恐肉腐，以老醋浸之。归港后炸食，竟得酸香之妙，遂成风物”。《泉州府志》载：宋时，永春老醋已为贡京师之佳品。得此“御用”佳酿之助，醋肉之位亦随之

愈尊，自闾阎百姓家，以炸制之法，跻身宫廷，遂为皇亲国戚竞逐品尝之美味。

【原料】猪里脊肉、老醋、五香粉、冰糖、蒜瓣、生抽、地瓜粉、耗油

【制作方法】取猪里脊肉切薄片，入适量老醋、盐、糖、蒜泥、酱油、姜末等调料。以手用力抓匀，俟醋汁尽被吸收，静置腌二三时。取腌好肉片，裹地瓜粉。待油温七成，入锅炸定型，捞出。复入锅重炸，令其外更酥脆，逼出余油，即成。

10.五香卷

【特色】酥嫩双绝、古法裹艺、香辛秘制。

【典故】五香卷始于明清泉州府宴饮之风。据《泉州府志》民俗卷载：“婚寿宴必出五香，以豆皮裹肉，油炸至金赤，阖家分食以为吉兆”。物资匮乏之时，人取残羹、剩肉并猪内脏网膜（网纱油）等边角料，混而卷之，名曰“加卷”。此举既避浪费，复创食法。其节俭之风，或为“鸡卷”名源之一——闽南语中“加”含“余、多”之意。五香卷形类鸡颈，古谓“鸡管”，后因谐音易名“鸡卷”。《台日大辞典》载“鸡管”一语，既指鸡喉，亦指此以网纱油裹馅炸制之食，盖因其形肖鸡颈故也。

【原料】猪前腿肉、春卷豆皮、葱白珠、番薯粉、马蹄

【制作方法】将赤肉手工剁茸，以石臼捶打至肉糜起胶；次拌入荸荠碎、马蹄碎、葱白珠及秘制酱（蒜蓉、冰糖、酱油

以 3:2:5 配比)；再撒石亭五香粉，顺时针搅至上劲。取安溪湖头手工豆皮，以三指宽为限铺肉糜，撒炸酥的扁鱼末，卷成二指粗细。热菜籽油至六成，以竹笊篱沉卷复三起三落，炸至豆皮起鳞甲状，切段装盘，配永春陈醋、蒜泥、萝卜酸三味碟。

11.炸咸粿

【特色】外酥里糯、古法储粮、海陆香融

【典故】咸粿之祖，乃“萝卜糕”也。闽南、潮汕语中，“菜头”（即萝卜）与“好彩头”谐音，寓“福运将至”之意。此谐音之俗，使萝卜糕为节庆、祭祀、喜宴之吉祥食馐，载民人祈美好生活之愿。后萝卜糕渐演为米浆所制之咸粿，其吉祥寓意则如故。

【原料】萝卜、虾米、干贝、香菇、腊肠、大米、地瓜粉

【制作方法】先取稻米洗净，浸清水二时，捞出，加适量清水细磨为米浆，盛于净木桶中。复备配料：猪大肠洗净煮烂切丝，虾皮淘净沥干，花生米炒酥去皮碾粒，干葱头切薄片——诸料于咸粿皆为要品。锅置旺火，入熟猪油烧热，下葱头片炸至金黄，加适量开水，投猪大肠、虾皮、花生粒、精盐、胡椒粉等。倾米浆入锅，慢搅均匀，煮至七成熟，出锅入容器，以小竹片拨平，上笼屉旺火蒸一时三刻至熟，出笼静置冷却凝固。炸时须用“文武火交替法”，花生油烧至六成，下粿片后改文火养酥，待鳞片乍起即捞出。

12.猪肉粘

【特色】酥韧相济、古法炼脂、三味交融（咸鲜、回甘、椒香）

【典故】清乾隆间，泉州府民以“炼油余渣”创此珍馐。据《晋江县志》风俗卷载：“贫户炼豕油，余渣以文火焙至金赤，称‘油粕’，街巷飘香”。嘉庆年间，富商设“肉粕宴”招待南洋客，以“金丝粕”配老君眉茶，遂成闽南商贾待客上品。今泉州蟳埔女头饰中仍缀“粕花”，取“富足有余”之意。

【原料】五花肉、老醋、五香粉、蒜蓉、味精

【制作方法】取半肥半瘦猪颈肉，切为条块，务使肥瘦相间。置砂锅中，入八角、五香等研末药包，略翻炒之。先武后文熬煮约一时，捞出稍晾。复入油锅，炸至色金黄、香四溢，捞起留油以保其嫩。加盐、蒜蓉、味精，翻炒数下。斯时肉香扑鼻，油粕入口脆响，外酥内润，颇有嚼头。

13.池店牛肉汤

【特色】汤清味浓、肉质酥软、回味悠长。

【典故】淮南王刘安困厄，偶得农舍香汤，铭记于心，后世遂有淮南王牛肉汤之誉。泉州池店御辇，承古法之妙，融闽南风情，创池店牛肉汤，名扬四方。不同于潮汕之速涮，闽南独崇“焅”艺，文火细炖，慢工出细活。此法承自乡野，融于市井，历经岁月沉淀，终成一方风味。

【原料】牛腩、姜片、葱段。

【制作方法】精选牛腩，切块浸水，去血污而留其鲜。置

大锅中，添清水，文火慢焗，佐以姜葱，去腥增香。待牛肉软烂，汤色金黄，乃成。熟后不切，以剪代刀，顺肉理而裁，入口松软，味蓄尽欢。

14.番鸭炖鸭蛋

【特色】滋补强身、鸭肉酥烂、汤汁浓郁。

【典故】番鸭原产热带，自洋舶来。据清乾隆二十八年《泉州府志》载：“番鸭状似鸭而大似鹅，自抱其蛋而生”。后经台湾引入永春，经选育成当地优良品种。相传清乾隆初，永春商人于台湾得番鸭汤滋补，带回繁育。永春人擅养生，以番鸭配鸭蛋，成番鸭炖鸭蛋佳肴。鸭蛋圆润，与番鸭共炖，味相融，滋补加倍，历久弥香。

【原料】正番鸭、鸭蛋、姜片、葱段。

【制作方法】取番鸭一只，宰杀洗净，斩块备用。鸭蛋数枚，煮熟去壳，留以待用。备姜数片，葱段少许，以增香去腥。锅中置水，鸭块冷水下锅，焯水去血沫，捞出洗净。另起砂锅，加水适量，放入鸭块、姜片，大火煮沸后转小火慢炖。待鸭肉半熟，入鸭蛋共炖，续以文火，使味交融。约一时辰后，加盐调味，撒葱段增色，即可出锅。此菜汤色清澈，鸭肉酥烂，鸭蛋入味，鲜美无比。

15.龙湖甲鱼汤

【特色】汤清肉嫩、滋阴补肾、养血壮骨。

【典故】龙湖，泉南之巨泽，水域广袤，达二千八百余亩，

乃福建第二大天然湖。其水清冽，物产丰饶，尤以龙湖金鳖（甲鱼）名震四方。此鳖壳镶金边，矫健非常，潜于湖底沙泥，久磨而显金色光泽，肉质鲜美，营养绝伦，被誉为“龙湖三宝”之一。春秋郑灵公之时，甲鱼已为宴上珍馐，今龙湖甲鱼汤，更承古风，融地方之特色，成滋补圣品。民间视其为孩童学步、体弱者之最佳滋补，酒宴之上，一道“龙湖金鳖炖汤”，价值千金，足见其珍贵。

【原料】龙湖甲鱼、枸杞、党参、红枣、姜片、花雕酒。

【制作方法】取龙湖甲鱼一只，约斤许，佐以中药“四物”“八珍”，此二者皆中医滋补良方，能调和气血，滋阴补肾。甲鱼宰杀净膛，切块，与药材同置砂锅，添以清泉，文火慢炖四时。期间，汤色渐白，香气四溢，终成一锅雪白香浓、清润滋阴之佳肴。不加繁复调料，唯原汁原味，尽显食材本真之鲜。

16. 鲈鱼汤

【特色】汤色乳白、鲜香四溢，肉质柔嫩。

【典故】泉州晋江龙湖，碧波荡漾，鲈鱼肥美，名扬四海，可与松江鲈并提。龙湖鲈四腮半显，肉质细嫩，脂丰味腴，异于他处。晋江厨人，巧手烹之，以鲈为尊，成滋补佳肴，传颂至今。

【原料】龙湖鲈鱼、姜片、葱段、米酒、盐。

【制作方法】取现杀龙湖活鲈，勿大，剖腹去黑膜、咽喉齿，除腥线，净之。盐腌片刻，防皮脱。锅热涂姜汁，油沸下

鱼，煎至双面金黄。添温水，大火沸煮旬余分，汤若乳脂，鲜美无比。

17. 鲈鳗汤

【特色】滋补暖心、胶糯回甘、汤白如脂。

【典故】鲈鳗，素有“海底人参”“海中之龙”之誉，其性温补，入肾脾二经，为闽地药膳圣品。溯其源，此汤承保生大帝吴真人《吴氏本草》之遗风，原为“土龙汤”药膳方，以鲈鳗代土龙，融苡蓉、枸杞、党参、当归诸药，取“以龙引龙”之妙，寓强筋壮骨、气血双补之意。吴真人济世时，常以此汤疗肾虚体弱、产后血虚之症，尤荐冬日进补，谓其“阳和潜入骨，气血自充盈”。今闽南人家仍循古法，视此汤为“冬藏之宝”，妇人坐月子、老者御寒皆以此为上选。

【原料】鲈鳗、猪骨、鸡骨、姜片、葱段、当归、枸杞。

【制作方法】取鲈鳗一尾，去粘膜而净其体，斩块待用。热锅入姜葱，爆香后投鳗块，煎至金黄，淋料酒去腥。转砂锅，注沸水与当归、枸杞同炖，文火煨一小时，汤成乳白，肉脱骨而不散。或添米酒增香，佐鸡爪、蛤仔以提鲜，此法更合闽粤滋补之风。

18. 东石土龙汤

【特色】肉质细嫩、汤醇鲜美、强筋壮骨。

【典故】晋邑有珍馐曰东石土龙汤，誉满八方，称“闽南第一大补汤”。土龙者，非蛇非龙，乃食蟹豆齿鳗也。其栖红

树林半咸水间，天然者身长不肥，肉呈金黄，可遇难求，为海中珍品。晋江人珍之，以为其营养滋补，功效非凡，故津津乐道，传承至今。

【原料】土龙、猪脚、猪尾、当归、枸杞、党参、高粱酒。

【制作方法】取土龙、猪脚、猪尾为主料，辅以盐、味精、食用油、加饭酒、高度白酒、高粱酒、当归、枸杞、党参、墨鱼干、花生米、土龙药等。先以开水烫土龙除粘液，剖其腹去内脏血胆，装盘备用。猪脚猪尾剁块焯水，加加饭酒去腥，炒至金黄，加白酒增鲜，入开水煮至奶白，移至砂锅。另起锅煎土龙至金黄，加高粱酒去腥，入开水加盐味精。后将墨鱼干、花生米、当归、党参、枸杞、土龙药等入猪蹄猪尾锅中，土龙亦入，小火慢熬三时，遂成。

19.深沪马鲛羹

【特色】汤清肉滑、鲜香回弹、百吃不厌。

【典故】深沪濒海，渔事繁兴。渔家善制羹，名目盈筐，总称“羹路”。马鲛羹者，深沪羹路之翘楚也。传为明末清初大垵张氏所创，代代承传。旧时深沪女出阁，必擅此羹。且马鲛肉质鲜嫩，刺少价廉，素有“鲳鱼嘴，马鲛尾”之誉，故马鲛羹盛名远播，为食客所钟。

【原料】马鲛鱼、地瓜粉、鸭蛋清、蒜姜丝、泥、葱花、葱头油。

【制作方法】择刚上岸、周身泛青蓝光泽、鱼肚亮白之马

鲛，去头剖腹，剔骨取肉，与鸭蛋清、酱油、味精等拌之，拍打至粘稠，冷藏片刻。中火沸水，鱼泥混清粉，揪入锅中，转大火至浮，入稀湿生粉汤，烧开盛碗，撒葱花、蒜泥、葱头油。食时佐以醋，调和芡汁，增添风味。

20.杂菜卤

【特色】荤素相济、酸甜可口、山海荟萃。

【典故】宋元泉州港繁荣时期，各国商人云集，饮食文化交融。杂菜卤便是这一背景下诞生的“和合菜”。据传南宋泉州市舶司官员为调解商贾纠纷，创出此菜，取“和而不同”之意。杂菜卤，汇蔬果炸物于一锅，喻意五谷丰登，泉州人春节必食。

【原料】炸醋肉、炸豆腐、槟榔芋、白萝卜、番茄酱、甜辣酱、地瓜粉。

【制作方法】取猪肚尾肉半斤，以米醋、蔗糖、蒜末腌渍半日，油温升至二百度，炸至金黄起泡，转文火续炸三刻，此为“醋肉”之秘。配以槟榔芋、白萝卜切菱形块，炸豆腐、猪皮改刀，与炸带鱼共置陶瓮。另取番茄酱、甜辣酱，加高汤熬煮，投地瓜粉勾芡，待汤汁如琥珀，倾入杂菜，文火煨透。起锅前淋陈醋三匙，撒葱花少许，卤汁晶莹如珀，杂菜斑斓似锦。

21.大肠猪血汤

【特色】汤醇味厚，血嫩肠韧，辛香绕舌。

【典故】泉地旧俗，猪血者，素称“养血之宝”，昔为市

井妇孺、劳工所重，以其价廉而补益。泉州人善烹，以猪血佐面线糊，或独熬作羹，尤以大肠猪血汤为妙。此汤肇于市井，隐于巷陌，然其味醇厚，牵系游子乡愁。“猪血鲜、肠净、汤浓”为三诀，食客远渡重洋，犹求此味，盖因汤中蕴乡情，羹里藏匠心耳。

【原料】新鲜猪血、猪大肠、大骨汤底、生姜、当归、茴香、胡椒粉。

【制作方法】取鲜猪血，色正如丹，质柔若脂，晨屠现取，盐拌稍凝。大肠者，择肥厚者，去秽物，翻洗二度，复以白醋、花生油、洗米水涤之，清水再濯，凡八道乃净。大骨熬汤，文火数时，汤色乳白，香透肌理。猪血切块，沸水慢煮二刻，冷水浸之，定型不碎。复入骨汤，佐当归、茴香诸香料，大火焖煮一时，勾芡增滑。大肠切片，盐腌数时，与猪血同烹，火候须精：肠宜久煮，韧而不柴；血宜速成，嫩而多汁。二者相济，终成一盅。

22.番鸭炖红膏蟹

【特色】汤醇蟹鲜，肉酥味甘，清润滋补。

【典故】泉州古港，通商衢要，海陆珍馐汇聚。番鸭自海外舶来，肉质紧实；红膏蟹生于近海，膏满黄肥。闽南立冬有“补冬”习俗，红膏蟹最为肥美时，渔民将其与番鸭同炖。相传清代泉州知府为缓解渔民风湿，推广此菜，盛于今朝，为闽南宴席之常客，寓“和合美满、福寿康宁”之意。

【原料】番鸭、红膏蟹、姜片、料酒、葱段、胡椒粉。

【制作方法】取番鸭一只，斩块焯水，去血沫而存其本鲜。膏蟹一，活水净刷，剖为两半，去腮肠，留膏黄。备砂锅，置鸭块于内，添姜片、葱段，文火煸香，注沸水，武火沸煮一时辰，转文火慢煨。待鸭肉将酥，下膏蟹，续炖至蟹肉弹牙、鸭骨酥透。末以盐调味，勿用他香，恐夺蟹鲜。此汤贵在火候，先武后文，蟹后入，则汤清味醇，蟹肉不老。

23.豆腐控

【特色】鲜美爽口，清甜宜人，汤色乳白。

【典故】宋代泉州以豆腐闻名，城内“豆腐街”长达数里。据传名医吴夲（保生大帝）曾以豆腐入药，后民间将其与海味结合，创出此菜。昔时贫苦，豆腐渣杂以鸡蛋、老蛭、豆芽，炖煮成菜，名曰“豆控”，虽简朴而味醇。今稍作改良，食材丰盈，然传统之韵，犹存于心。

【原料】豆腐、五花肉、鸡蛋、老蛭、豆芽、姜片、葱末。

【制作方法】取豆腐渣，掺以鸡蛋，搅之使匀。老蛭洗净，豆芽择净备用。锅中添清水，煮沸，将豆腐渣鸡蛋团捏作适口之状，缓缓入锅，复入老蛭、豆芽。以中火炖煮片刻，待食材熟透，加盐调味，撒葱花增香，即可出锅。

24.磁灶姜母鸭

【特色】外干内嫩、温而不燥、滋补养生。

【典故】据《中国药谱》《汉方药典》载，姜母鸭本为商

代宫廷御膳，御医吴仲为君王延年而创。以麻油、烧酒、老姜炖红面番鸭，成菜后“汤汁鲜香，甘辛相济，食之血气通顺，经脉舒展”，遂被奉为滋补圣品。后流于闽南，契合当地潮润气候，既驱寒暖身，又滋阴降火，渐成秋冬进补之首选。磁灶张氏伉俪承古法而创新，以干蒸之法烹制，使鸭肉鲜嫩多汁，咸甜交融，油润不腻，温补适宜。

【原料】正番鸭、本地老姜、老酒、麻油、党参、当归。

【制作方法】将番鸭剁成块后用米酒与酱油腌制入味，热锅中倒入麻油煸香拍裂的老姜片，鸭块入锅翻炒至表皮金黄，砂锅底部铺满姜片后码入鸭块，加入党参、当归及没过食材的老酒，小火焖煮1.5小时后揭盖收汁，鸭皮呈现琥珀色时关火，此时鸭肉外焦里嫩，姜香与酒香交织成独特风味。

25.红焖甲鱼

【特色】色泽红亮、肉质细嫩、汤汁浓郁。

【典故】闽南宴饌，素重三珍：黑鳗、田鸡、鳖也。鳖者，甲鱼之谓，其肉鲜腴，其质腴润，故为筵席之压轴。泉州者，闽南文化之渊藪也，红焖甲鱼，非特家宴常饌，实乃婚寿之仪、宾朋之会所必备。一盃既陈，满座生香，其色如琥珀，其味蕴甘鲜，既彰主家之盛情，亦寓团圆富足之吉兆。

【原料】龙湖甲鱼

【制作方法】甲鱼宰后放尽余血，以沸汤略烫，褪其老膜，斩作寸块，复入冷水焯之，去浊存清。佐以猪里脊之嫩、香菇

之鲜、冬笋之脆，备齐待用。烹时先以猪油合菜籽油，爆香姜蒜，激出辛香，续投诸料同炒，待色转金黄，复添麦香，较之清水更胜一筹。文火慢炖至甲鱼肉酥烂，汤汁浓稠。汤汁浓醇如琥珀，诸味交融，盛皿而食，鲜香满颊，诚为宴中上品也。

26.干煎斗鲳

【特色】肉质细腻、焦香浓郁、原味呈现。

【典故】晋江濒闽南之海，海产浩繁，斗鲳乃其珍馐之一也。干煎斗鲳之艺，历史悠长，其源可溯于古渔人之烹习。晋江渔人，自古以斗鲳为食，因其肉质细腻，味道鲜美，故常施干煎之法，以存其本味。

【原料】斗鲳

【制作方法】斗鲳洗净，去鳞去腮，切成三分之一寸厚鱼片，用厨房纸吸干表面水分。撒少许海盐腌制片刻，确保入味。锅热油适量，置鱼块其中，以中火慢煎，至两面金黄，鱼肉紧实。最后，撒葱花少许，以增色香。

27.干煎黄翅

【特色】外酥里嫩、咸香可口、营养丰富。

【典故】古时渔人捕黄翅鱼而食之，初以蒸煮，后渐演化为煎烤。明清之际，煎鱼之法盛行，黄翅鱼以其肉质细嫩、皮脆骨软，尤为适宜干煎，遂成地方特色。晋江“黄翅”之俗，乃闽南食文化、科举旧制与谐音祈福之凝萃也。既承古礼敬宾之意，复融乡梓吉祥之征。

【原料】黄翅鱼

【制作方法】取鲜活黄翅，去鳞剖腹，洗净沥干，用厨房纸吸干水分。然后加入姜丝、内外均匀抹盐，腌制 30 分钟至 1 小时。继而热锅凉油，待油热，鱼下锅，不动，以中火煎之。须臾，鱼皮渐焦，香气四溢，乃翻面续煎。如此反复，直至两面金黄后沥油出锅，挤柠檬汁或撒黑胡椒增香。

28.白灼九节虾

【特色】色泽红艳、肉质紧实、鲜美无比。

【典故】九节虾，源自碧波万顷之东海。古之渔民，捕得九节虾，或煮或炒，风味各异。晋江人谓“九节”寓意长久、久远，常以九节虾待客，祈愿生活红火、幸福绵长，此乃晋江人崇尚自然、追求本真之体现。

【原料】九节虾

【制作方法】九节虾洗净，去须去足，沥干水分。锅中加入姜片、葱段和少许盐，倒入清水煮沸。水开后放入虾，煮至虾体变红、卷曲成弓状即可捞出，捞出后可过冰水，使肉质更加紧致弹牙。调制蘸料：蒜末、生抽、醋、糖、盐混合，热油淋香。

29.沙虫

【特色】脆嫩滑爽、鲜美异常、营养丰富。

【典故】沙虫生于海滨泥沙之中，形似蚯蚓，长而卷曲。晋江烹沙虫之技，源远流长，尤以制“土笋冻”为最。据载，

土笋冻之技于晋江已有数百载。其法以沙虫熬汤至浓，冷却成冻，此独特之烹法，既存沙虫之原味，又赋其独特口感与风味。沙虫生于海滨泥沙之中，却能化为珍馐，寓意“出淤泥而不染”，象征着晋江人之高洁品格与坚韧精神。

【原料】沙虫

【制作方法】烹饪沙虫，技法多样，爆炒、煮汤、熬粥、椒盐、油炸等，皆有所见，然以炒、炖二法最为常见。炒者，需猛火快炒，以保持其脆嫩；炖者，则文火慢炖，以尽其鲜美。二者皆需调味精准，方能尽显沙虫之风味。

30.干煎豆鲟

【特色】外酥里嫩、香气四溢、营养丰富。

【典故】豆鲟者，锯缘青蟹之雅称，俗称“罍”。豆鲟之壳坚如铁，青绿如翡翠；其肉洁白如雪，膏红胜火焰，诚为海中奇珍。石湖之地，晋江与洛阳江交汇之所，生有红膏罍，其肉肥甘嫩，膏仁丰实，有“石湖红膏罍，赢过高丽参”之美誉。豆鲟之“罍”字，与“兴”谐音，寓意兴旺发达，幸福美满。于晋江婚宴等重要场合，干煎豆鲟常为必备佳肴，象征新人婚姻美满，家庭兴旺。

【原料】石湖红膏罍

【制作方法】以油温恰至七成热，乃下蟹块之时。以巧手将切好之豆罍块依次放入锅中，动作需轻缓，免使蟹肉破碎。煎至两面金黄，香气四溢。干煎之技，既保留了豆鲟之鲜美，

又添其香脆口感。观干煎豆鲚之成品，色泽金黄，蟹壳酥脆，蟹肉饱满，宛如金甲将军，威风凛凛。入口则酥脆与鲜嫩并存，蟹香浓郁，鲜美异常，令人回味无穷。

31.盐焗香螺

【特色】金黄诱人、咸香四溢、肉质紧实。

【典故】古诗有云：“香螺酌美酒，枯蚌藉兰馥。”以香螺佐酒，乃文人雅士之乐事。在晋江，盐焗香螺常作为宴席之佳肴，寓意着团圆、吉祥。中秋佳节以圆壳而引团圆之象，家人团聚，剥芋啜螺，赏月饮酒，其乐融融。此菜亦象征着晋江人对美好生活的向往和追求，以及对传统饮食文化的传承与发扬。

【原料】香螺

【制作方法】香螺洗净备用，取盐锅一只，先铺厚盐于底。将香螺置于盐上，再以盐覆之，文火慢焗。待盐温渐高，螺肉受热，渐收渐紧。焗至螺壳金黄，肉质饱满，即可出锅。剥壳食之，咸香鲜嫩，嚼之劲道，回味悠长。

32.安海八宝饭

【特色】香甜软糯、色彩缤纷、寓意吉祥。

【典故】安海八宝，源远流长。传始武王，伐纣庆功，彰八功勋，因名八宝。历经数代，技法演变。选材精细，配以八珍，寓意吉祥。婚嫁喜宴，节日庆典，此肴必备，象征团圆。莲子和谐，香菇团圆，红枣贵子，薏仁长寿，八宝之名，寓美

如意，健康长寿，平安喜乐，金玉满堂。

【原料】糯米、五花肉、干贝、香菇、虾米、红枣、莲子、薏仁等

【制作方法】以糯米为基。取糯米盈盂，注清泉浸之，数时乃止。复以净水涤之，而后置于蒸甑，以火催之，蒸至半熟。继而备诸配料，莲子圆润，如珠玉之莹洁；诸料或提前泡发，以舒其形；或先期煮熟，以蕴其味，皆备而待用。取净碗一只，于碗底铺红绿梅丝；置红枣数枚。而后依序放入蒸好之糯米与诸配料。将碗置于蒸锅，以文火徐徐蒸之，约半时辰。观其锅内，热气氤氲。待糯米完全吸收配料之精华，则大功告成。取出蒸碗，倒扣于盘。撒五花肉碎于其上。至此，此馐已成，可举箸而食，其味之美，令人心醉神迷，回味无穷。

33.深沪壶仔饭

【特色】色泽金黄、软糯香滑、乡情浓郁。

【典故】传百年前，深沪之地，渔民世居海畔，以捕鱼为业。每乘舟楫，远涉沧海，旬日乃返。然出海之际，饮食之备，颇为艰难。昔者所携肉粽，虽味美，然不耐久贮，且携之不便。时有智者，思变通之法。乃取陶罐，以精米杂肉脯、虾米、香菇诸珍馐，层层铺陈，注以清汤，严密封口，置锅中蒸制。经时乃成，其香浓郁，其味醇厚。且陶罐坚固，便于携带，可保数日不馊。

【原料】糯米、香菇、五花肉、虾米、海蛎干等

【制作方法】先以糯米为基。取糯米盈盂，注清泉浸之，经宿而沥其水。乃置锅中，倾酱油以增色，注菜油、葱头油以添香。以微火徐炒，约五六分钟。继而备特制陶罐，于其底铺五花肉之肥腴，香菇之馥郁，虾米之鲜美，更兼十余配料。将炒就之糯米，填入陶罐之中，复取熬制通宵之大骨汤，缓缓注入。汤量宜适中。乃置陶罐于蒸锅，以高温蒸煮，约一时辰。及至蒸熟，启罐取饭，倾于碗中。撒香葱之翠绿。复淋卤肉汁于其上，则香气四溢，味美非常，诚为食中之珍馐也。

34.地瓜粉团

【特色】晶莹筋道、软糯可口、寓意团圆。

【典故】晋江地瓜粉团，源远流长，其史可追溯自明万历年间从东南亚引入，携薯植于园地之上，颇多收成，遂成番薯之市。地瓜粉团便是由此衍生出的平民美食，最初作为贫苦时期的充饥食物。后人以地瓜粉为基料，配以花生、鱼干、花菜、肉等食材，制成地瓜粉团，寓意“团团圆圆”，象征晋江人对家庭和睦、亲友团聚之期盼。此粉团不仅为果腹之佳肴，更成忆苦思甜、感恩生活之象征，承载着晋江人对家乡的深深眷恋。

【原料】地瓜粉、花生、巴浪鱼干、花菜、面线等

【制作方法】取地瓜粉盈于大盆，倾滚汤以和之。以箸疾搅，待其渐稠，若琼脂之凝，似饴糖之黏。继而添花生之脆，巴浪鱼干之鲜，香菇之馥，瘦肉之腴。诸料齐备，以手揉捏成团，其形或圆或扁，随心而就。燃灶起火，注水于锅，待其沸

涌如泉。持勺舀粉团，徐徐入之。观粉团于沸水中沉浮知其已熟。复入米粉或面线，其丝细长，如银线之飘拂；添青菜数茎。再煮片刻，令诸味交融。末了，撒葱花于其上，翠影点点，增色添香。以盐、醋等调味，和五味之谐。至此，佳肴已成，可举箸而食，味美心欢。

35. 卤面

【特色】色泽金黄、口感劲道、汤汁浓郁。

【典故】晋江卤面，源远流长，其史可溯于宋元。晋江卤面，由北地打卤面蜕变而来，因面汤勾芡，遂得“卤面”之名。其烹饪之法，经岁月之积淀，由初之简烹，至今日之繁复精细。此面常现于婚嫁、满月、周岁等重要时刻，面长象征长寿，汤浓寓意生活富足，配料丰富象征五福临门，承载着晋江人民对美好生活之向往与祝福。

【原料】碱水面条

【制作方法】取猪骨置大釜之中，注清泉以适量，武火催沸，文火慢煨。经数时之久，骨髓之精华尽融于汤，遂成浓醇卤汁，香溢满室。复添鱿干、干贝之鲜，猪肉、鸡蛋之腴，香菇之馥，诸味齐聚，再行煮制。汤汁交融，鲜香倍增。另取碱水面，入沸水焯至七八分熟，速捞出而沥其水，将沥干之面，轻置于卤汤之内，以小火徐徐煮之。观面条渐吸汤汁，汤汁亦渐稠。末了，撒蒜末、葱花于其上，增色添香，调五味之和。至此，佳肴已备，可举箸而享，味蕾欢畅，快意非常。

36. 面线糊

【特色】形如细丝，色泽淡黄微白，入口绵软滑顺，味道醇厚鲜美。

【典故】面线糊，晋江之风味小吃也，其历史深远；风味独特，备受推崇。据古籍所载，其源可追溯至明代，初为应对粮食短缺，地方民众以精细小麦面线为主料，巧手烹制而成。初名“细丝糊”，后因面线细长如丝，烹调糊化，遂得“面线糊”之美誉。此糊深受晋江民众喜爱，更因其独特风味，远销国内外，声名远扬。

【原料】细面线，番薯粉，醋肉，卤大肠，油条，马蹄酥。

【制作方法】先以虾糠裹纱入清水熬汤，滤净备用。鱼肉撕丝。锅中入猪骨汤、虾汤煮沸，投碎面线，加盐、味精调味。地瓜粉水渐次勾芡，推匀至糊状浮起。食时佐以醋肉、卤味、油条等，撒胡椒粉、芹末、葱酒，淋卤汁即成。

37. 炒米粉

【特色】色白微黄，形如银丝，入口即化。

【典故】炒米粉，晋江之珍馐也，其历史深远，溯自清康熙年间，内阁学士李光地返乡省亲，值圣上寿宴将至，苦思贡礼。念及湖头米粉柔韧细腻，遂携干粉入朝。宴时当场烹制，以肉丝、虾仁、香菇佐之，加大骨汤快炒献上。康熙品后龙颜大悦，誉为“米粉王”，湖头米粉由是扬名天下。

【原料】稻米米粉，包菜、红萝卜丝、香菇、虾米。

【制作方法】香菇、鱿鱼泡发切丝，五花肉煸油，加葱姜爆香，下香菇、鱿鱼、瘦肉略炒。入包菜炒软，添泡菇水焖煮。米粉浸湿，置菜上，淋酱油小火焖熟。撒蒜苗、芹菜，浇葱头油，焖片刻拌匀即食。

38. 咸饭

【特色】粒粒分明，入口香醇，口感繁复。

【典故】相传百年前，晋江深沪有母忧子出海饥馁，遂以陶罐制糯米咸饭，便于舟中携食。罐底铺以三层肉、香菇、虾米，覆以炒米，入大骨汤蒸熟。食时倒碗，撒葱末、花生，浇卤汁，香溢四座。此味饱含慈母牵念，亦述闽人与海共生之往，今称“壶仔咸饭”，流传至今。

【原料】大米、三层肉、干香菇、干目鱼、胡萝卜。

【制作方法】大米浸透，目鱼、香菇泡发切块，胡萝卜切丝。五花肉煸油，入目鱼、香菇、胡萝卜同炒，调以料酒、生抽、蚝油、盐、鸡精。加入大米炒匀，入煲煮熟。葱白炸油，拌入饭中，加葱花搅匀即食。

39. 鱼粥

【特色】米粒韧润，味道鲜美，醇香可口。

【典故】唐时欧阳詹于九日山苦读，家逢丧事，断粮数日。饥寒中欲钓溪鱼未果，乃煮野菜为羹。忽有红鲤跃入罐中，烹之鲜香异常，遂饱食得济。后常钓鱼熬汤，佐以糯米、香菇、芹姜，味极别致。詹后高中进士，此粥被视为“鲤跃龙门”之

兆，流传泉州，成特色小吃，至今犹盛。

【原料】糯米，净赤鱼肉，熟猪五花肉，冬菜。

【制作方法】猪五花肉、赤鱼肉切丁，香菇、嫩姜切丝。糯米蒸熟冲散，入猪骨汤中煮沸，加肉、菇、鱼、冬菜同煮，以盐、味精调味。起锅缀以姜丝、炸葱、芹菜末、蒜泥、胡椒粉、白酒即成。

40. 鱼饭

【特色】鱿鱼弹滑，米饭软糯，鲜香融合。

【典故】泉州鱼饭之源，众说纷纭。或传唐时欧阳詹苦读，溪鲤自跃入罐，佐米煮粥，暗合“鲤跃龙门”之兆；或说明末郑成功练军，饭化银鱼，兵士网捞，称为“饭鱼”。更有渔家为便携存，以鱿鱼干与米饭同蒸，鲜香耐存，尽显“靠海吃海”之智。诸说纷纭，皆寓闽南食俗之巧思。

【原料】鱿鱼干、米饭、香菇、虾米、猪肉。

【制作方法】鱿鱼干泡发切段，与香菇、虾米、猪肉同炒香，调味后与熟米饭拌匀，入甑蒸透，撒葱姜提味即成。

41. 润饼菜

【特色】形如画卷，口感丰富，余味悠长。

【典故】润饼菜相传为明同安蔡复一夫人所创。时蔡公奉旨抄录文书，日理万机，无暇进食。夫人巧制薄饼，裹以菜烩，卷而馈之，便于持食，亦不误公务。后蔡公如期成事，此法遂流传民间。另说润饼乃唐宋中原南迁所传春饼演化，皮圆馅丰，

喻团圆聚财，闽南俗谓“金包银”，至今尤盛。

【原料】 晋江精面（饼皮），时蔬、肉品、海鲜（馅料）

【制作方法】 饼皮摊薄均匀，馅料切配工巧，调味适中。依次铺陈，轻卷而切，色香味俱全。食时，佐以特制酱料，风味倍增，令人食指大动。

42. 碗糕

【特色】 形之圆润、香之馥郁、味之软糯。口感软糯香甜，色泽温润诱人。

【典故】 闽南孤儿陈阿福赴台卖糕，日分一糕济饥姬。廿一日后，姬现仙身，授其田螺碗糕秘法。阿福归闽，此技遂传。原店主妒而效之，竟糕藏螺壳碎牙，人皆称天罚，碗糕由是扬名闽台。

【原料】 优质米粉

【制作方法】 以优质米粉为主，经细心调和发酵，至松软适中而止。蒸制之时，米浆膨胀开裂，其色温润如玉，可佐以酱料或糖粉，亦可纳馅料其中，风味独特，令人回味无穷。

43. 满煎糕

【特色】 糕体美观，切面如齿，香甜可口。

【典故】 满煎糕，晋江之古食珍馐也，其历史可追溯至宋嘉泰年间，历千载而风味愈醇。或云其源于宋宁宗时杭州之“人日煎饼会”，至清咸丰年间，左宗棠改良煎饼，加蔗糖、花生仁等物，满煎糕之名始著。非徒美食也，实为闽南文化之象征，

承载饮食之习俗与情感之记忆。佳节之时，常用以馈赠亲友，寓意吉祥美满。

【原料】面粉、蔗糖、花生仁

【制作方法】中筋面粉与苏打粉、泡打粉、酵母混合，加温水搅为细腻面糊，静置发酵。花生炒熟去膜，与芝麻同磨为粉，加糖粉成馅。锅热下面糊，煎至密泡初起，撒馅其中，对折稍煎即成。

44. 甜粿

【特色】形如满月，质软粘糯，气味芳香。

【典故】清咸丰年间，石狮塘头村王公候偶得横财，遂制甜粿宴请乡邻，其味殊绝，远近称道。公候为人豪义，常济贫弱，故以“义兴”为号，开坊制粿。至光绪，闽人下南洋者众，甜粿遂传至菲律宾、印尼等地，声名远播。历经四代薪传，今已品种繁多，犹为闽南及南洋人所珍。

【原料】大冬糯米，白砂糖、蜜冬条、金橘

【制作方法】糯米磨粉，融于糖液，加香拌匀，倾模蒸制。蒸时须勤注沸水，以保持笼之温，使糕体色泽油润，香气四溢。

45. 石花膏

【特色】晶莹如玉，脆滑即化，甘凉沁心。

【典故】相传闽南渔村有妇名石花，贤而慧。其夫捕鱼晚归，石花常立礁守望。一日风浪骤起，有渔民落水呼救，石花奋力救之，然自身坠海殒命。其夫悲恸，于礁石痛哭。后天晴

浪静，礁上忽生素雅小花，清凉可食。乡人念其义，取花制膏，遂名“石花膏”，以志不忘。

【原料】石花菜

【制作方法】取石花菜于海礁，渔民细采，曝晒去腥，六浸六滤，取其精。文火慢熬，凝为膏。食时，匠人轻刮膏体，如丝如缕，落入碗中，和以蜜糖水。

46. 四果汤

【特色】甜凉润清，色彩斑斓，香气扑鼻，口感丰富。

【典故】唐时中原府兵南征闽南，苦湿热瘴疠，多患“着热病”。魏敬将军深谙食养之理，取莲子、薏米、绿豆、银耳四物，以莲子祛火、薏米除湿、绿豆解毒、银耳清凉，合而为汤。将士服之，渐愈。此法遂流传民间，称“四果汤”，至今犹盛。

【原料】石花膏、红豆、仙草、绿豆、莲子、阿达子、薏米、芋头

【制作方法】莲子、绿豆、薏米洗净浸泡，蒸熟煮透，原汁原味。仙草、石花菜切丁备用。阿达子木薯精制，煮熟冷却。银耳浸洗，略煮备用，增清香。糖水为魂，清水白糖烧沸晾凉。配料置碗，舀入糖水，夏日加刨冰。

附件3

“晋邑古筵”推荐餐厅评价标准（自评表）

序号	评价类别	评价内容	评审计分层级					自评得分	专家评分	备注		
1	食材质量 (标准分值 20分)	食材新鲜度 (标准分值 10分)	(3分) 所用食材能够溯源程度 (实时查询产地、检测、储存)。				3	2	1			
2			(4分) 主要食材新鲜程度 (是否当日采购, 每批次检测报告是否留存)。			4	3	2	1			
3			(3分) 不合格食材零使用, 销毁记录可追溯。				3	2	1			
4		食材选用 (标准分值 10分)	(4分) 本地食材占比 (如晋江行政区域海鲜、食材、调味等), 地理标志产品使用程度。			4	3	2	1			
5			(2分) 食材与“晋邑古筵”宴席主题匹配度。					2	1			
6			(2分) 食材使用没有违规使用预制菜。						2	1		
		(2分) 珍稀食材合法采购证明齐全。					2	1				
7	烹饪技艺 (标准分值 20分)	菜品质量 (标准分值 2分)	菜品新鲜, 符合安全、健康、卫生、环保要求。					2	1			
8		菜品口味 (标准分值 3分)	口味纯正、风味突出, 能展现独特的晋江风土气息和浓郁的晋江饮食文化特色, 有代表性的招牌菜。				3	2	1			
9		菜品研发 (标准分值 5分)	主要菜品以晋江乃至泉州本地特色食材为原料, 并能不断推出创新菜品或融合菜品, 适应饮食市场的需求, 满足宾客的追求。		5	4	3	2	1			
10		出品效率 (标准分值 3分)	能根据宾客需求, 在限定时间内及时提供相应菜品。				3	2	1			
11		菜品质感 (标准分值 4分)	菜品感官性状佳, 火候得当、色泽亮丽。			4	3	2	1			
12		菜品营养 (标准分值 3分)	菜品搭配符合卫生、健康、营养的原则。				3	2	1			
13	文化体验 (标准分值 30分)	菜品文化融合 (标准分值 10分)	(5分) 所有菜品与晋江千年饮食文化融合程度, 且菜品有文化展示途径或呈现。		5	4	3	2	1			
			(5分) 提供菜品及文化内涵与“晋邑古筵”主题 IP 是否相符。		5	4	3	2	1			
15		文化故事宣传	(5分) 菜品有配备专属文化典故手册且可视性强。		5	4	3	2	1			

序号	评价类别	评价内容	评审计分层级					自评得分	专家评分	备注						
			5	4	3	2	1									
16	(标准分值 20 分)	(5 分) 宾客就餐时服务人员能够生动讲解每道菜品典故, 提供文化故事导览。	5	4	3	2	1									
17		(5 分) 用餐中穿插本地特色文化(如南音表演、木偶戏等)节目表演或表演视频播放等互动形式, 形成完整体验流程。	5	4	3	2	1									
		(5 分) 用餐环境内是否播放“晋邑古筵”宣传视频。	5	4	3	2	1									
18	服务质量 (标准分值 20 分)	品牌口碑 (标准分值 8 分)	口碑良好, 大众点评、美团等平台评分高, 且线上平台开设“晋邑古筵”专项套餐。					8	6	4	2					
19		服务形象 (标准分值 4 分)	服务人员是否体现“晋邑古筵”品牌标识徽章, 统一着装, 整洁得体、规范, 仪容仪表整洁大方。用餐器具是否印有或符合“晋邑古筵”品牌标识之处。						4	3	2	1				
20		服务规范 (标准分值 3 分)	使用规范的礼貌用语, 迎宾、送客礼节周全, 主动热情, 突出细节, 应变能力较强。熟悉菜品知识, 了解介绍菜品典故, 主动推荐“晋邑古筵”菜品库菜单。								3	2	1			
21		服务效率 (标准分值 5 分)	能根据宾客需求, 在限定时间内及时提供相应服务。					5	4	3	2	1				
22	用餐环境 (标准分值 10 分)	环境卫生 (标准分值 3 分)	厨房设施齐备、运转正常且布局合理、标识清楚, 配备保鲜和冷冻设施, 生熟分区, 配备通风、排烟、排污、消毒相关措施。采取有效的消杀蚊蝇、蟑螂等虫害措施。严格执行清洗消毒程序及保洁措施。用餐场所环境干净整洁, 照明、供水、排污设施完好。全日保洁, 做到无异味。								3	2	1			
23		安全生产 (标准分值 3 分)	制定岗位安全责任制清单、应急预案、企业安全承诺制度并严格执行, 已安装燃气报警及切断装置, 消防器材及设施完好。餐饮服务食品安全等级公示良好以上。								3	2	1			
		近 2 年发生过安全生产事故或被有关部门处罚的, 一票否决。														
24		装修设施 (标准分值 2 分)	门店整体外观、门面与经营规模、经营内容相适应, 装修精细、雅观、得体。餐厅洗手间配备冷热水, 通风良好、干净卫生; 导视标注明显, 便于宾客识别, 服务设施以人为本。宴席主题台面融合晋江千年文化发展元素, 设主题中心装饰物延伸文化氛围。									2	1			
25		文化氛围 (标准分值 2 分)	餐厅整体氛围体现饭店晋江千年饮食文化, 具有一定的地域或“晋邑古筵”特色, 彰显个性。									2	1			
累计得分																

序号	评价类别	评价内容	评审计分层级	自评得分	专家评分	备注
加分项 (10分)						
26		获评黑珍珠餐厅、米其林餐厅、金梧桐餐厅称号 (标准分值3分, 获评1项加1分)。	具体内容: (详细列出加分内容)			
27		曾获评国家、省、泉州、晋江级餐饮名店、老字号等称号的 (标准分值2分, 获评国家级的加1分、省级加0.5分、泉州级加0.3分、晋江级加0.2分)。	具体内容:			
28		参加全国、省、泉州、晋江级烹饪技能比赛获得奖项的 (标准分值2分, 获评国家级的加1分、省级加0.5分、泉州级加0.3分、晋江级加0.2分)。	具体内容:			
29		经营菜品获国家、省、泉州、晋江级名菜、名店、名小吃称号 (标准分值2分, 获评国家级的加1分、省级加0.5分、泉州级加0.3分、晋江级加0.2分)。	具体内容:			
30		店内有名厨师 (烹调师、面点师)、名服务师、技师、高级技师 (标准分值1分, 国家级的每个加0.8分、省级的每个加0.5分、市级的每个加0.2分)。	具体内容:			
累计加分						
总得分						

单位名称:

地址:

附件 4

晋江市“晋邑古筵”推荐餐厅 申报材料清单

1. 封面
2. 目录
3. 晋江市“晋邑古筵”推荐餐厅申报表（加盖单位公章）
4. “晋邑古筵”推荐餐厅自评表（加盖单位公章）
5. 信用承诺书
6. 相关执业证照复印件
7. 经营场所的产权证明或租赁协议书
8. 获得的荣誉和称号等相关加分项的证明材料
9. 其他相关证明材料

以上所有材料请装订成册，一式三份报送。

附件 6

信用承诺书

申报单位		组织机构代码	
营业执照注册号		税务登记证号	
申报单位法定代表人/经营者		法定代表人/经营者身份证号码	
申报单位所在地		申报责任人	联系电话

申报单位承诺:

1. 本单位近 2 年信用状况良好，未发生过安全生产事故或被有关部门处罚，无严重失信行为，员工均按规定持有健康证，在制作“晋邑古筵”之时不违规使用预制菜。
2. 申报的所有材料均依据申报要求，据实提供。
3. 如违背以上承诺，愿意承担相关责任，同意有关部门将相关失信信息记入公共信用信息系统。严重失信的，同意在相关政府门户网站公开。

申报责任人(签名):

单位负责人（签名）: （公章）

日 期:

晋江市文化体育和旅游局

2025年11月3日印发
