

吃喝

姜母鸭

作为许多福建人心中第一好吃的地方，泉州姜母鸭，一天5顿也不嫌多的美味。

鸭剁成小块，跟秘制酱料和生姜一起放入砂锅，长时间的焖煮让鸭肉变得软烂，肉嫩酱香，还带着生姜淡淡的辛辣，配一碗白米饭，恰到好处。



推荐店铺：

斯丹姜母鸭（上过《舌尖》哦）



面线糊

面线糊于泉州人，就像红烧肉于上海人、老火锅于重庆人，游客或许吃不惯，却是当地人自己最钟情的食物。

“糊而不烂，清而不浊，鲜美可口，香飘四溢。”汤底虽糊，但搭配细细的面线，加上自己喜欢的配料——猪蹄、大肠、鱿鱼、油条、干贝、猪肝……神仙不换。

推荐店铺：

文啊面线糊、婷婷面线糊

四果汤

四果汤，泉州最古老也最流行的糖水，用石石膏刨成丝，搭配各色甜蜜浇头。石石膏是由石花菜（一种生在海里的藻类）煮后凝固而成，是天然的植物胶质，口感像果冻，但更加脆。

石石膏为底，搭配绿豆沙红豆沙仙草芋圆或者各色水果，就成了四果汤。



推荐店铺：

谢记老味道四果汤、秉正堂、爱啊四果汤

肉粽

推荐店铺：

蓝氏肉粽、侯阿婆肉粽

肉粽是泉州的传统名小吃，这里的肉粽除了猪肉，还会放猪油渣、香菇、干贝、干鲍、虾干等。

剥开粽衣之际，浇上花生酱或甜辣酱，热气配合酱汁的味道一口入喉，就是爱的味道啦。



土笋冻

这是用一种海虫煮出胶质凝固而成，吃起来口感接近果冻，差异在于店家不同的酱汁。许多人不敢尝试，不过推荐试试哦！



推荐店铺：

五叔公土笋冻