

走街串巷

厦门美味小吃大搜罗

沙茶面

厦门人从小吃到的最普通最常见的小吃,无论闹市或深巷,沙茶面几乎无处不在。

沙茶面好不好吃关键在于汤头上。好的沙茶面汤,是用猪的大骨汤加上沙茶酱、磨碎的炒花生、炼乳等等熬制而成,面用的是厦门特有的油面,筋道弹牙,再配上豆芽菜、瘦肉片、青菜。食客还可以根据自己的喜好加鱿鱼、腰花、猪肝、鸭肾、大小肠、糯米血、炸豆腐等。

扁食

北方也叫馄饨,厦门的扁食在馅料上和北方不同,用的是新鲜瘦肉和鳊鱼干合在一起打成肉泥,再用薄如蝉翼的面皮包裹成粒。汤是用猪大骨熬出来的,吃的时候再点缀些青翠的香葱或芹菜末,撒些胡椒粉,味道清甜鲜美,让你忍不住想吃第二碗。

烧肉粽

特点在于一个“烧”字,也就是非趁热吃不可。加料烧肉粽里有板栗、红烧肉、虾干、香菇、干贝、花生、莲子、卤蛋等等;肉粽的米是糯米,事先炒过。包好的粽子要等开水煮沸时才下锅烧,煮好后拨开粽衣,香气扑鼻,粽子色泽红黄闪亮,味道香甜,油润不腻。

温峰小吃店的小份米线糊
+肠子+油条

(地址:龙头路 200 号)

类似于烂糊面的存在,但是面是很细很短的那种。煮得烂烂的,很适合早餐暖胃。汤头据说用的是煮猪杂的汤,非常鲜,而且浓稠,浸了汤汁的油条异常美味。肠子弄得很干净,但是煮的火候还差点,不够嫩,但是吃口还是很香的。

这么一碗热乎乎地喝下去,清晨在日光岩看日出冻得发冷的身子就这么暖过来了。

土笋冻

应该算是厦门最神奇最独到最有创意的一种小吃了。晶莹剔透、圆滚滑溜的土笋冻以富有弹性、质地柔韧脆嫩、味道甘冽鲜美,一旦落地,能蹦跳两下的为极品。吃时浇上调味的酱油醋、芝麻酱、黄芥末和厦门的蒜茸辣酱,配以酸甜萝卜、香菜等,一股脑塞入嘴里,芥末狂放激越的刺激和土笋冻清冽甘甜的原味及冰凉弹牙的 Q 感,满嘴的神奇让味蕾得到了极大的满足。

土笋冻是由野生于沿海江河入海处咸淡水交汇的滩涂上,学名叫做“星虫”的一种软体动物做成的,制作工艺非常复杂,完全靠星虫所熬出的阿胶

厦门的小吃很多,鼓浪屿上更甚。厦门的传统小吃总是和最受欢迎的某一摊点的店名或主人名字连在一起,黄则和的花生汤,乌糖的沙茶面,莲欢的蚝仔煎,西门的土笋冻,赖厝埕扁食嫂的扁食,中山路的烧肉粽,局口的阿卿薄饼等等,这些隐藏在寻常巷陌的美味小吃就是厦门的一大特色。



白灼章鱼



土笋冻



鱼圆



海蛎煎

一般的胶汁自然成“冻”,因此形成了土笋冻出不了远门的特性,惟有到产地才能一饱口服。

所谓的冻,口感有些像 Q 一点、硬一点的果冻。相比之下,我自然是更喜欢里面脆脆的、又不失韧性的土笋。

龙头北仔饼

(地址:龙头路 302 号)

位于鼓浪屿龙头市场附近的这家北仔饼店已经有几十年的历史了,非常不起眼,属于不仔细看就有可能擦肩而过的店,位于龙头旅社楼梯下。店没有明显的标志,只挂了个塑封过的纸片招牌,上书“龙头北仔饼”几个大字。北仔饼是厦门的名小吃,在一个改造过的油桶中烤制,分为咸、甜两种口味。咸的饼中间包有咖喱肥肉

和葱花馅。甜的饼中间包的是花生糖馅。除了已经烤好的两种口味,还可以要求摊主加料,塞入茄汁沙丁鱼罐头肉、腌制过的酸甜萝卜丝、贡糖、香菜、厦门甜辣酱等。

海蛎煎

海蛎又叫蚵仔,绝对是厦门人的碗中宠物。过年时厦门人一定要吃一碗蚵仔面线的。以海蛎为主要原料的海蛎煎是另一道厦门名吃,这道小吃,看似不难,但家里做的终归不如外面做的好吃。

海蛎煎选用的是黑耳白肚、个头小小的海蛎珠,味道很是鲜美。拌和青蒜、韭菜、地瓜粉,摊入油锅,两面煎透。讲究一点的,还要在入锅后,再摊上打散的蛋液,一道煎熟。起锅时,撒

点胡椒,放点儿香菜,吃时再蘸上芥末、辣酱,好吃得简直连舌头都会一起吞下去。

白灼章鱼

很大只的章鱼切块之后放入各式调料,非常入味,入口滑嫩。

叶氏麻糍

岛上大名鼎鼎的小吃。据说是唯一允许占道经营的店喔,真牛!买了两个捧起来就吃,真香!软软的糯米皮,包着芝麻花生之类的香物,咬上一口,满嘴的狼狈,却又是满嘴的满足。鼓浪屿店在 BBC 老店门口,中山路店在步行街靠近太平路的地方,是占道经营的小摊,卖的是 1 块钱一个小零食,软软糯糯的糯米里包裹着糖粉、花生粉、芝麻粉混合成的馅料,外面再混上一层芝麻。很香,但并不觉得非常甜。

八婆婆烧仙草

(地址:太平路 22 号,中山路工行和老虎城之间的路)

门面极小,似乎还没有“街客”宽。奶茶、蜂蜜二选一,2.5 元一杯,好便宜,性价比一流了。半杯烧仙草,小半杯大红豆、花生、芋圆,奶茶是拿来填杯子里的缝隙的。最爱是芋圆,QQ

的、富有弹性,口感极佳。

烧仙草和龟苓膏多少还是有些相似之处,只是密度没有那么大,中药味道也淡很多,和着奶茶吃的话,完全不会遮盖掉奶茶的味道。对了,记得要加蜂蜜的哈!

原巷口鱼丸的鱼丸汤
炸五香和烧肉粽

鱼丸汤是 6 块钱 6 个包心鱼丸。鱼丸皮和鱼林港的现做鱼丸水平差不多,吃不出面粉的感觉,口感小 Q,就是太薄了不过瘾。其实更喜欢馅的味道,鲜中可以品出些甜味,肉松松的。

炸五香,6 块钱 2 个,每个切成 3 小段。豆皮裹了五花肉丁、马蹄丁外加葱花、五香粉调制,卷成卷下锅炸。外皮炸得略微有些脆感,一点都不老,内陷塞得很紧实,弹性十足。

龙头鱼丸店的小份鱼丸汤
(地址:龙头路 183 号)

5 块钱 6 个鱼丸,比原巷口的小些。鱼的味道不相上下。但是馅不是我喜欢的,馅里主要是油,肉只有一点。

店面有些简陋,有两张桌子是摆在街上的。

路边摊子上卖的绿豆饼、红豆饼,还有用面和鸡蛋混在一起煎出来的饼加上配料,相当好吃。

所以说即使没有华丽的外表也依然掩饰不住美味的光辉。

马拉桑果汁

没喝马拉桑,等于到鼓浪屿没喝过果汁!新鲜的水果,当着你的面现榨,草莓汁是整整一袋子草莓做的;橙汁是好几个橙子榨出来的;菠萝汁是大半个菠萝搞定的……绝无任何添加剂,绝对货真价实,而且大部分都只要 5 元钱。走累了抄起一杯,别提多幸福了。

油葱粿

闽南话也叫碗仔粿。农历七月半,厦门都有以咸米粿拜祭先祖的民俗。相传一户人家,在蒸制米粿时,家中顽皮小孩,揭开蒸笼偷吃半生半熟的咸米粿,嫌其平淡无味,顺手把一碗肉丝倒入米粿中。被大人发现后,生米已蒸成熟粿。吃的时候,大人发现这样的做法,吃起来味道很不错。于是,人们竞相效仿,最终演变为油葱粿。

油葱粿的做法是:将大米磨成米浆,再将肉丝、荸荠丁、炸过碾碎的鳊鱼或虾皮、葱白、五香粉、盐调制成馅料,和碗中的米浆一起旺火蒸煮而成。吃时要切开,拌上甜辣酱,上面再撒上萝卜酸、芫荽、蒜蓉等等配料,吃起来很柔韧清香。

潘小莲芒果酸奶

(地址:思明区龙头路 8 号)

环境在鼓浪屿上还是很搭调的,店里的装修很小资,挺优雅的,有些热带风味、有些印度风味,还有些奢华感,是时下流行的东南亚风。

芒果酸奶比起原味的稀释了些、稍微甜些,芒果粒的口味很好。

(星浪)



世界奇迹郭亮洞 绝壁人家郭亮村

河南新乡

萬仙山

郭亮影视村+南坪 二日游298元

市内各旅行社均可报名

咨询电话:10630528525 景区电话:0373-6710080 6710988
景区传真:0373-6710576 景区网址:www.wanxianshan.net

国家AAAA景区
国家攀岩公园
国家森林公园
国家地质公园

写生基地 影视基地
拓展基地 避暑胜地