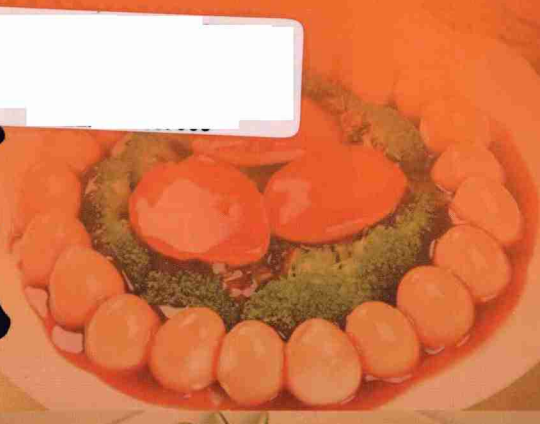


福建
美食与小吃

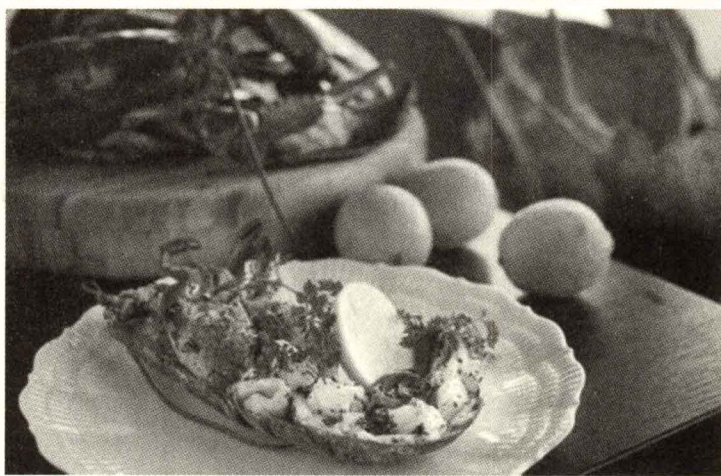
张建华
◎ 编著



海峡出版发行集团 | 海峡文艺出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | Haixia Literature & Art Publishing House



图说福建



福建 美食 小吃

张建华◎编著



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

海峡文艺出版社
Haixia Literature & Art Publishing House

图书在版编目(CIP)数据

福建美食与小吃/张建华编著. —福州:海峡文艺出版社,2012.4

(图说福建)

ISBN 978-7-80719-741-6

I. ①福… II. ①张… III. ①闽菜—菜谱—图集 IV. ①TS972.182.57—64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 047867 号

图说福建

福建美食与小吃

张建华 编著

责任编辑 林鼎华

出版发行 海峡出版发行集团

海峡文艺出版社

经 销 福建新华发行(集团)有限责任公司

社 址 福州市东水路 76 号 14 层 邮编 350001

网 址 www.hx-read.com

发 行 部 0591—87536797

印 刷 福州凯达印务有限公司 邮编 350003

开 本 787 毫米×1092 毫米 1/16

字 数 130 千字

印 张 7.5

版 次 2012 年 5 月第 1 版

印 次 2012 年 5 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-80719-741-6

定 价 33.00 元

如发现印装质量问题,请寄承印厂调换

前言



福建饮食文化历史悠久，源远流长，南国地方特色浓郁，系全国八大菜系之一。闽菜以福州菜、闽南菜为主体，皆以烹制山珍海味见长，并因此而名闻遐迩。福州的名菜佛跳墙最有代表性，人称闽菜中的“首席菜”。以烹制佛跳墙为主的福州菜多次受邀在全球著名大都市现场演示，曾在世界范围内造成轰动效应，引起经久不衰的“佛跳墙热”，中外媒体广为报道，声名卓著、誉满天下。

包括佛跳墙在内的闽菜，被我国有关部门列为国宴珍馐之一，曾招待过西哈努克亲王、里根总统、布什总统、伊丽莎白女王等外国贵宾。

福州人善治糟菜，在用糟方面有独到之处，素有“糟菜宗师”之称。因此，福州糟菜系列堪称一绝，被业内公推为“最富特色的地方菜”。其名菜烘糟鸡、烘糟羊、醉糟鸡、糟片鸭、三丝拌糟鸡、淡糟香螺片、糟汁氽海蚌皆为脍炙人口的宴席珍品。

福建厦门的南普陀寺已有上千年历史，道佛禅文化底蕴深厚，1980年被国务院公布为全国重点开放寺庙。南普陀寺素席被誉为“东南瑰宝”、“稀世之珍”、“天下奇绝”，历来为中外各界著名人士所倾心欣赏和高度赞扬。改革开放以来，厦门南普陀寺的国内外游客与日俱增，南普陀素菜欣逢盛世，脱颖而出，在历史传承的基础上大有发展。20世纪80年代，党和国家领导人邓小平、李先念、彭真、杨尚昆、乔石等都曾经来南普陀

参观和品尝过素菜。南普陀素菜还招待过西哈努克国王、李光耀总理、芭芭拉总统等外国贵宾。中外政要和名流品尝过南普陀寺素菜后，都赞不绝口，纷纷题字、赋诗、留画。南普陀寺素菜在全国性烹饪大赛和评比中摘金夺银，获奖无数。如素菜整体在第四届全国美食节上被评为“中国名宴”。丝雨孤云、南海金莲、鹭岛明珠入选“中国名菜”。南普陀寺素饼喜获“中国名点”，并得到中华美食最高奖“金鼎奖”。

泉州乃我国历史上著名通商口岸，民间风气开放，融合性极强，而与泉州近在咫尺的漳州地区，亦得风气之先，饮食之丰富也可大书一笔。两地美食小吃，形形色色、五花八门，不可胜数，深受中外游客的喜爱，坊间甚至有“穿在苏杭、吃在漳泉”之说。

莆田港口资源得天独厚，拥有世界上少有的深水良港、三大海湾，以及大小150多个岛屿。莆田又是“海上女神”妈祖的故乡，妈祖文化深厚。相传妈祖生前乐善好施、疗疾解厄，死后显灵，常于海上指点迷津，排除海难，民间仰之为神，在全世界拥有信众无数。每年春节期间，都有大批海外侨胞回乡祭拜妈祖和旅游观光。妈祖宴菜从宋绍兴二十六年（1156年）起，历经各代，绵延至今。民间的祭祀活动，至今绵延不断。如今的十二道“妈祖宴菜”，构思奇特，制作精良，风格独具，2009年被批准为非物质文化遗产。

闽西地区的白斩河田鸡、涮九品是中国名菜榜上的明星菜肴，也是客家人永葆鸿名的传家之宝。闽西北的八大干（长汀豆腐干、连城地瓜干、永定菜干、上杭萝卜干、武平猪胆干、宁化老鼠干、明溪肉脯干、清流笋干）俱是载入史册显籍的地方名产，明清两朝多列为上京贡品，如今更是身价百倍，成为大众社会的馈赠佳品。

闽西北的沙县小吃颇富历史传承，风味独特，美味异常，其小吃店多如繁星，遍布全国，据统计，总数不下20万家。

福建民间重养生，讲究按季节进补，有“春羊、夏狗、秋鸭、冬鸡”之说。各地经营药膳的饭店不在少数，如厦门的鹭江宾馆设有药膳专营餐

厅，聘请中医名师与高级厨师共同配料，烹制出许多药膳菜肴，有枸杞开边虾、当归焖山獐、酸辣鲍鱼羹、当归烧河鳗、冬虫炖溪蟹等。福建著名景区武夷山推出的蛇宴早已闻名中外，其龙凤汤、龙虎斗、炒龙排、炒龙蛋、黄龙珠、蛟龙戏水等著名蛇菜吸引了无数的游人食客。这些药膳兼济的特殊菜肴，既让顾客品尝了美味，又增强了体质，体现了“饮食有节，五味调和”的食养精神。

秦汉以前，傍水而居的福建土著居民在饮食方面以采集贝类及海生软体动物为食物的主要来源，如《逸周书》载：“东越海蛤。”

福建的农业生产到了秦汉时期有了比较大的发展，当时人们的主食是稻米，鱼、蛤、果品类为副食，《史记·货殖列传》载：“楚越之地，地广人稀，饭稻羹鱼，或火耕而水耨，果隋蠃蛤。”“楚越”即包括福建。时人将剩余的粮食用于酿酒。

中原汉族在汉代以后陆续迁徙入闽，这些移民带来了中原的作物及其饮食习惯，因此，麦子也成为闽地的主要食品之一。除稻谷麦子之外，闽人还种植大豆等作物。唐宋以后，福建经济发展迅速，海上贸易空前繁荣，福建的饮食品类渐显丰富，菜肴的烹调也讲究起来。明清以后，闽菜逐渐形成地方特色，风味小吃更以花样多、品味佳而享誉国内外，可以说那时闽菜已经成为国内一大菜系。

闽菜的烹调技艺有四大特色：

一是刀工，所出菜料要求大小相等，厚薄均匀。烹饪时要达到沁深融透、表里如一、外形美观、悦人眼目的效果，故获得“削花如荔、切丝似发、片薄若纸”的美誉，堪称天下一绝；其中，佛跳墙、荔枝肉、淡糟香螺片、鸡首金丝芋等菜式最富代表性。

二是汤菜制作考究，保持主材原汁原味而又善于变化。业内有“一汤十变”之说，如“芋艿煨羊肘”、“葱烧蹄筋”等汤菜，除了味鲜甜爽，馥郁芳香之外，皆可巧变自如，花样多多。

三是闽菜善用糖醋，调味偏于甜酸，爽口开胃。红糟、沙茶、芥末等

佐料也为闽菜所常用，糟菜尤其出色，烹调手法丰富多样，充分体现了八闽的风味特色。

四是闽菜烹调讲究，手法细腻，造型多姿，雅致大方。此早已为业内所公认，如龙身凤尾虾、灵芝恋玉蝉、白炒鲜竹蛭、生炒黄螺片、什锦蜂窝豆腐等佳肴皆为经典。

福建省自然条件好，饮食资源丰富，但各地区饮食习俗差别较大，大致可分为闽中北、闽南和闽西三个饮食习俗区域。

闽中北地区以福州、三明、南平等城市为中心。闽中山海资源丰富，民众生活水准较高。闽北则因地处深山，交通不便，生活比较清苦。

20世纪40年代，福州民众因日寇入侵而两次北迁，其中一部分人后来定居在闽北，并将福州地区的生活习俗也带到了当地，因而闽北居民的饮食习惯与闽中地区有很多相同之处。

闽中北地区主食为大米。一般百姓每天早晚吃稀饭，中午吃干饭。闽中人吃的稀饭很稠，是可以用筷子挑起来的稀饭，俗称“箸头挑”；闽北山区农民的早餐则是“捞饭”。有一种早点叫“锅边”，是闽中北地区群众最喜爱的。当地早餐副食比较简单，多为腌菜、酱菜、腐乳、豆腐、豆腐干之类的小菜，也有油条、蛎饼、虾酥之类的米面制品。

值得一提的是闽中北一带民众喜欢喝汤，午餐吃干饭，必定要有汤。这里所说的汤不是一般的清汤，而是汤菜。常见的有肉片汤、鱼片汤、蛋花汤、肉燕汤、鱼丸汤、清炖鸡、牛肉汤等；高档的则有奶汤梅鱼、鸡汤氽海蚌、发菜鱿鱼汤等。

闽中人喜好虾油。虾油又叫“鱼露”，用于烹饪，菜味鲜美。红糟系酿酒后的糟醪，红艳醇厚，是极有特色的佐料；糟菜系列中的炆糟蚬子、炆糟田螺、糟鱼、糟肉、糟鸡、糟鸭、糟蛋皆味美醇香，风味十足。闽籍海外华侨常说“糟香思故乡”，寄托了对故乡的怀念之情。

福州的风味小吃众多，主要有鱼丸、扁肉燕、虾酥、蛎饼、光饼、鼎边糊、芋粿、春卷、炒粉、线面等，深受广大民众喜爱。近年来，川菜、

粤菜、京菜、浙菜、苏菜和西餐、西点等外来菜系进入福州市，饮食业一派繁华盛景，人称“美食家的乐园”。

闽北一些地区山高水寒，民众喜食辣椒，有“无辣不成饭”的说法。当地人家每年每户可消费干、鲜辣椒数十斤乃至上百斤。多数福建菜并不以辣见长，闽北菜算是一另类也。

闽南人因祖上来自中原，所以自称“河洛人”。泉州有江名“晋江”，据说古时候因大批晋人移居于此地而得名。北方移民带来的生活习惯与当地民俗相融合，形成了闽南特有的饮食文化。

闽南地区气候好，农作物一年三熟。闽南人主食也是大米，一般家庭三餐也是早晚吃稀粥，中午吃干饭。常在米饭中加地瓜、芋头，混杂而食。海味类咸粥甚合当地民众口味。

该地区时鲜蔬菜四季不断，也是水果之乡，尤以龙眼、荔枝最为著名。

闽南地处沿海，海岸线蜿蜒绵长，海产品十分丰富，如海鲂、真鲷、石斑、黄瓜鱼、鲳、马鲛、虾、螺、蟹、蛭、蛤、紫菜、海带、海苔都是当地人喜爱的食物。人工养殖的鲈鱼、河鳗、鲫鱼、鲤鱼、草鱼、鲢鱼也大量应市。家禽饲养业方面，优良的肉食品种有白绒鸡、番鸭、菜鸽、鹌鹑等。近年来菌类生产迅速发展，罐头产品行销于国内外。

闽南饮食文化兼收并蓄，富于创新，历史上形成不少名贵菜肴，如通心河鳗、加力鱼头白菜、清蒸鲈鱼、菜鸭炖姜丝、鸡汤泡螺片、东璧龙珠、嘉禾脆皮鸡、乌鸡炖鳖、海参炖鳖、鲍鱼炖鸡、清炖猪脚、沙茶鸭块、咸菜猪肠汤等，皆驰名中外，广获好评。

该地区小吃品种也十分丰富，粗略算来，不下百种，故有“五彩缤纷，花团锦簇”之誉。常见的有：油条、米糕、馒头、包子、粥、面线糊、虾面、肉粽、碗糕、菜粿、炸枣、元宵丸、鱼丸、蛋糕、甜粿、春饼、麻团、手抓面、土笋冻、花生汤、蚵煎、牛肉沙茶、橘红糕、绿豆饼、红包、米龟、更粽、麻蓼、蓼花、糖豆、寸枣、参仁、冬瓜条、明

糖、蜜饯、马蹄酥等。

闽南人不嗜辣，喜食微辣稍甜的辣椒酱和微辣带甜酸的噍汁；在厦门地区，这两种调料很有名。

福建省西部的龙岩地区，是客家人的聚居地。西晋以后北方多战乱，一部分汉族人举家率族南迁，自称为“客家人”。如今在闽西居住的，是当时移民人数较多的一支。

闽西客家人因与闽南人的北方祖先南迁时间不同，在文化上与当地居民融合度也不尽相同，故生活习俗大有差异。

闽西，历史上曾先后隶属于扬州、福州管辖。客家人饮食文化既继承了北方的传统，也受到闽中、江浙一带的影响；另外，闽西客家人同国内外的客家人有着血缘关系，往来之中，也吸收了国内其他地区及外域的饮食文化精华，菜肴可谓“兼顾南北、味融东西”。

闽西地区产水稻、番薯，日常三餐均以大米干饭为主，杂以粥和番薯或芋头。民间擅做各种米制品，常见的有：米冻、包子（包括桃子、虾米饺、捏馅肋）、簸箕（卷、捆、皮、条）、冇糕、杯糕、粉干和糍粑、炒米泡和米拉糖等。

猪是客家人主要的肉食来源，此外也喜食狗肉、兔肉、黄牛肉、鸡鸭、鸽子、鹌鹑等。水产一般是自养的鲤、鲢、鳙、鲫、草鱼、虾等，以淡水为主。客家人擅猎，经常捕捉山林溪流中的鹧鸪、斑鸠、野鸡、野鸭、田鸡、泥鳅、鳝、田螺、鱼虾为食。

客家人用肉类制作的干品也很有特色，风味独具。闽西八大干中的武平猪胆肝、宁化老鼠干均为福建省著名特产。用芥菜制成的干品，品质甚佳，闻名中外。

闽西客家人喜喝汤，口味稍重，菜肴油分足，略偏咸，讲究鲜香、清正、平和、本味、醇厚。值得一提的是，客家人在烹饪上一般不用花椒、咖喱、辣椒、高度白酒、鱼露等调味品，也不生吃葱、蒜、韭菜；调味喜欢用豆豉、面酱、胡椒、糯米酒和扁鱼等。扁鱼乃海产干品，烤炸后研末

或熬汁，增香提味效果奇佳。

客家民间酿制糯米酒，家家户户都会酿，男女老少皆善饮，产妇必食米酒炖鸡，喝糖姜酒，甚至用米酒炒干饭吃；宴席待客、家常便餐，必有酒，所谓“无酒不成宴”。但客家人善饮的同时，也讲究饮而有度，文明礼貌。

台湾饮食文化与福建闽南地区最相近，又融合了大陆各地的特点，同时也兼具本土风味，因此丰富多采，包罗万象。其正统菜肴也是以海鲜为主。小吃方面，比较知名的有基隆庙口的天妇罗、彰化的肉圆、嘉义的鸡肉饭、新竹的贡丸、台南的担仔面、士林的大饼包小饼等。台湾高山族人善饮，酿酒多用小米，颇有创意。

台湾人重视食补，深具养生防老、阴阳互补、五行调和等观念。养生方式主要有素食、生食、有机饮食、断食疗法及传统中医食疗。台湾民间常见的“四神汤”（淮山、芡实、莲子与茯苓），是著名的滋补小吃。民间食补习俗中还有所谓的“半年补”、“立冬日进补”等。

台湾因与福建地理位置靠近，历史上人员往来和文化交流最多，饮食方面更是“近水楼台先得月”，这一领域算是台资进入比较早的，至今省内城市如福州、厦门、泉州等地，台湾人开的餐饮店已是遍布街市触目可见了；有的以连锁方式经营，颇见规模。

多年来，中共中央国务院本着两岸共同致力于中华民族伟大复兴的宏大方针，在台胞投资、居住、往来以及相关产业方面都出台了重大政策，开创了闽台两岸的崭新局面，形势喜人。

位于台湾岛与福建海岸之间的台湾海峡，面积辽阔。海峡之间丰富的生物、港湾、旅游、矿产、能源等资源，成为海峡两岸的共同优势。闽台在历史发展中形成各自的优势和经验，具有互补、互惠、互利的极大潜力。

两地一衣带水，福建一直都是台商重要投资区域之一，事实上，闽台产业合作的格局正是由台商多年对闽投资的产业选择所形成的。时至今

日，两岸的产业合作已经从传统模式逐步过渡到现代模式，形成了较强的产业关联度和相对应的产业链。按此趋势发展，两地今后完全有可能在海峡西岸经济区形成相关产业新的集聚优势，建立起在全国各经济区域中的优势产业结构和布局。

闽台有着非常深厚的文化底蕴，而且在代工、代设计方面都积累了财富和经验。今天的福建已经建立起相对完整的产业链，只要进一步加强国际观与精致化，就足以进军文化创意产业了。让中华文明的精粹与时代产业相结合，走向世界，宏扬天下，这正是海峡两岸中国人责无旁贷的历史重任。

福建有过道路艰难、造化弄人的时候。如今上有改革开放大计，下有良好的地理位置、深厚的文脉和人脉，可谓鸿运当头，适逢天时；全方位发展，跨越式前进，再创辉煌，指日可待。如此，福建的饮食文化也将迎来繁花似锦、如入画境的盛况。闽菜脱颖而出，重回八甲，应该不是遥远的梦。



目录

一、福州菜系

福州美食类

1. 首席菜佛跳墙/1
2. 非遗荔枝肉/5
3. 达道路牛滑/6
4. 郁达夫与鸡汤汆海蚌/8
5. 鼎日有肉松/10
6. 喜庆大菜太平燕/11
7. 赫则徐的芋泥/13
8. 秦始皇也爱吃的鱼丸/14
9. 姚市金肉丸/16
10. 糟系列当家红似火/17

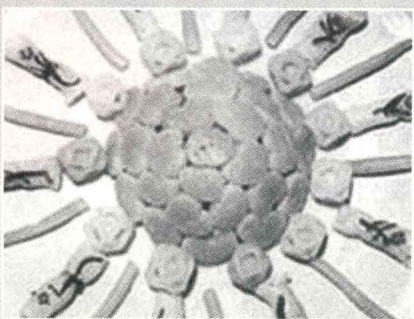
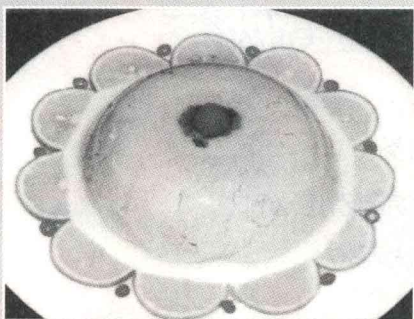
福州小吃类

1. 依土伯捞化/20
2. 王母娘娘做寿也吃线面/22
3. 立夏路旁尝锅边/23
4. 订亲送礼饼/24

二、闽南菜系

厦门美食类

1. 生儿育女吃油饭/26
2. 古镇名牌——灌口美食系列/28



3.南普陀素菜天下奇绝/29

厦门小吃类

- 1.会饼博状元纪念郑成功/32
- 2.延平王攻台土笋冻做军粮/33
- 3.送礼佳品咸甜馅饼/35
- 4.吃不厌的经典——鱼皮花生/36

泉州美食类

- 1.程振芳的绣球玉带贝/38
- 2.泉州有了台塑牛排/40
- 3.尤溪卜鸭百年香/41
- 4.祭拜先人——嫩饼菜/43

泉州小吃类

- 1.名优小吃鲜酥蚵串/44
- 2.螺肉碗糕供神敬祖/45
- 3.虎咬猪是个名小吃/47
- 4.下酒佳品——洪濑贻庆鸡爪/48

漳州美食类

- 1.宰相故乡的填鸭/49
- 2.江东鲈鱼酬连战/51

漳州小吃类

- 1.双糕润里颜如玉/52

2.千年卤面天下闻/54

莆田美食类

- 1.荔枝羊肉过大暑/56
- 2.民间筵席必备——豆丸、赐粉/57
- 3.妈祖宴菜/59

莆田小吃类

- 1.炒兴化粉太极蕴味/61
- 2.妙应禅师煎糰酬工/62

三、龙岩（客家）菜系

龙岩美食类

- 1.客家第一大菜白斩河田鸡/64
- 2.药膳兼济涮九品/66
- 3.上杭鱼白国色天香/68

龙岩小吃类

- 1.牛肉兜汤端着走/69
- 2.闽西八大干/71

四、其他菜系

三明美食类

- 1.建莲炖鸭说贡品/77
- 2.大田石牌骨头肉/78

三明小吃类

- 1.米冻蜂带你去西伯利亚/79
- 2.水煮鸭颈路边香/80

南平美食类

- 1.文公菜纪念朱熹/81
- 2.笋干焖肉是市色/83
- 3.武夷大菜——岗谷熏鹅/84

南平小吃类

- 1.峡阳桂花糕/86
- 2.最是天然——酸枣糕/87

宁德美食类

- 1.下酒名菜腊兔肉/88
- 2.蒸目鱼蛋闽东风味/89

宁德小吃类

- 1.戚继光的饼/90
- 2.鸳鸯面获闽东特别奖/92
- 3.赶海趣谈泥钉冻/93

沙县小吃类

- 1.李纲妙笔赞扁食/94
- 2.知青口福——拌面/95
- 3.炖罐家族天下奇/96

五、闽菜与养生

- 1.厦门姜母鸭/98
- 2.补肺肾益精气——冬虫炖水鳖/99
- 3.滋阴壮阳巴戟牛鞭/100
- 4.大补元气的人参炖乌鸡/101
- 5.补肾养肝壮阳固精的枸杞醉龙虾/102
- 6.滋补上品香露河鳗/103
- 7.南平八珍炖兔肉/104

主要参考文献/106



一、福州菜系

福州美食类

1. 首席菜佛跳墙

福州佛跳墙菜肴始于清道光年间，誉满天下已达百余年之久，说它是中国最著名的特色菜丝毫不为过。1965年和1980年，以烹制佛跳墙为主的福州菜分别在广州和香港现场演示，皆造成轰动效应，嗣后在世界各地掀起了经久不衰的“佛跳墙热”。全球各地不少中餐馆都推出了佛跳墙菜肴，食客如潮，媒体广为报道，屡获好评。

新中国成立后，佛跳墙屡次被选为国宴用菜，经常接待来访的外国元首。

相传，偶得此菜秘方者为一偷吃荤的小和尚。这小和尚平时打扫清理寺庙时，总会将供桌上的各种礼佛食品倒入瓦罐存放。一天夜晚，小和尚饥肠辘辘，



佛跳墙

想到瓦罐里平日保存的供品，便一跃而起，抱起瓦罐跑到庙外空地，架起柴火焖煮，不想各种食材长时间煨于瓦罐中，竟然奇香袭人，味道颇佳。于是小和尚美美地享受了一顿。

日后，小和尚肚子饿，忍不住又如法炮制。有一天，寺庙中老和尚半夜起来方便，突闻一股奇香，于是蹑步寻行，发现竟然是小和尚在此破戒偷荤。老和尚正要发作，却难敌那瓦罐杂烩的奇香，好奇之余便也欣然下箸品尝，大觉美味。此事传开，诗家前来助兴，于是便有了“坛启荤香飘四邻，佛闻弃禅跳墙来”那句著名的诗句。福州当地的大菜馆闻讯引进佛跳墙经营，遂流传至今。

此菜创始，还有多个版本，如著名社会学家费孝通先生说是一帮要饭的乞丐，将各种残羹剩饭煨于瓦罐中，遂得此奇味；后被饭店老板发现，大受启发，回店闭门自创，以各种上好原料烩于一坛，佐之以老酒，便成佛跳墙，云云。

另一说，福建当地风俗，要对刚进门的新媳妇“试厨”，此关系到媳妇今后的家中地位。据说，当地有一位母亲，为了让从小娇惯的女儿能够顺利过关，便把家中珍藏美味配制后一一用荷叶装成小包交给她，并嘱之以烹制之法。没想到这位新娘临场慌乱，新婚之夜将烹饪方法全然忘诸脑后，无奈之下，只好将各种荷叶小包解开堆满桌上，又见桌边有个酒坛，急忙将各种材料都纳于坛内，然后用荷叶封好坛口，直接放到灶上烹煮。想到明天要过试厨关，新媳妇心中郁闷，一夜无眠，天刚亮就悄悄溜回了娘家。第二天，宾客到齐，却不见了新媳妇，寻到厨房，见灶上竖立一酒坛，余温尚存，婆婆立即开封，顿时浓香四溢，众宾客品尝后无不击掌叫好。于是便有了佛跳墙。

这两则都属野史外传，姑妄听之。

又一说来自笔记所载：光绪丙子年间福州官钱局一位官员设家宴招待布政使周莲。官员夫人是浙江人，精通烹饪之道。她将鸡鸭猪肉与绍兴酒同入坛中封闭煨制，开坛后香气扑鼻萦绕于桌；能诗善饮的周莲品尝后，赞为天味，回去后即命家厨郑春发仿制。那郑春发也是烹饪高手，在官员夫人的配方基础上又进行创新改进，加入名贵海鲜鱼翅鲍鱼等，肉类则减少使用；如此一来，菜品大大升级，郑春发将之命名为“坛烧八宝”。后来郑春发集资开设菜馆，几经变迁，终名聚春园。这聚春园相当了得，当时为主承办福州布政司、按察司、粮道、盐道四司道的官场饮宴，可谓是有头有脸，名声在外。

当时聚春园最有名的菜肴便是坛烧八宝。一天，文人墨客齐集聚春园，坛烧



佛跳墙

八宝上桌，满席荤香，才子们纷然陶醉，一秀才随口吟道：“坛启荤香飘四方，佛闻弃禅跳墙来。”众人无不拍手称奇，当然这坛烧八宝后来也就变成了佛跳墙。

这则笔记的内容倒是较为可信，毕竟历史上郑春发确有其人，聚春园更是福州当地延续至今的著名菜馆。从福州官钱局官员夫人是浙江籍，而佛跳墙使用绍酒来看，此说也有一定的可信度。但佛跳墙来源不管有多少个版本，源自福建当无疑问。

可见某地的名菜不一定是某地人所创，但却可以在某地诞生并且发扬光大，这应归于古时候的人际交往和文化交流之功。交往和交流能衍生创意革新，能出极品精品，这也为当今众多的社会实践所证明。

有人以为佛跳墙是“阳春白雪”，是高居于象牙塔中那一类东西，与普通百姓没什么关系。其实不然。从佛跳墙的所选食材来看，固有奢华之处，但也不乏实惠价廉、雅俗共赏的特色。加上福建海产品丰富，价格适中，所以成菜佛跳墙售价并不是很昂贵。早年福州传统老店聚春园、安泰楼正宗的佛跳墙也就是50元一罐，一般百姓也都消费得起，因此，其被业内评为“贵族特色，平民价格”算是恰如其分。