

厦门文史丛书

中国人民政治协商会议
福建省厦门市委员会 编

厦门饮食文化

洪卜仁 主编
洪卜仁 许晓春 著



厦门大学出版社
XIAMEN UNIVERSITY PRESS

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

中国人民政治协商会议
福建省厦门市委员会 编

洪卜仁 主编
洪卜仁 许晓春 著

厦门饮食文化

厦门大学出版社



图书在版编目(CIP)数据

厦门饮食文化/洪卜仁,许晓春著. —厦门:厦门大学出版社,2017.12
(厦门文史丛书)

ISBN 978-7-5615-6844-6

I. ①厦… II. ①洪…②许… III. ①饮食-文化-厦门 IV. ①TS971.202.573

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 320764 号

出 版 人 蒋东明
责任编辑 薛鹏志
装帧设计 鼎盛时代
技术编辑 朱 楷

出版发行 厦门大学出版社
社 址 厦门市软件园二期望海路 39 号
邮政编码 361008
总 编 办 0592-2182177 0592-2181406(传真)
营销中心 0592-2184458 0592-2181365
网 址 <http://www.xmupress.com>
邮 箱 xmup@xmupress.com
印 刷 厦门集大印刷厂

开本 720mm×1000mm 1/16
印张 16.75
插页 7
字数 300 千字
印数 1~2 000 册
版次 2017 年 12 月第 1 版
印次 2017 年 12 月第 1 次印刷
定价 58.00 元

本书如有印装质量问题请直接寄承印厂调换



厦门大学出版社
微信二维码



厦门大学出版社
微博二维码



《厦门文史丛书》编委会

■顾 问 张 健 高玉顺 江曙霞 陈昌生 黄世忠 黄培强
黄学慧 陈永裕 黄国彬 王 焱

■主 任 黄学惠

■副主任 张仁莘

■主 编 洪卜仁

■编 委 徐文东 傅兴星 王秀玉

《厦门饮食文化》编写组

■主 编 洪卜仁

■著 者 洪卜仁 许晓春

■摄 影 杨炜峰 欧宏明

【前言】

厦门的饮食文化历史悠久，内涵丰富。深厚的本土文化底蕴，浓郁的海洋文化气息，从古早走来，融合了华侨、台海饮食文化的精华。在近现代东西文化碰撞融合中，厦门饮食文化既兼收并蓄又保留原味，这一份包容的气度与本土文化的坚守，使得厦门饮食文化丰满多姿，韵味独具。收集征编出版厦门饮食文化史料，对厦门城市文化建设和传统文化传承具有十分重要的意义。

厦门菜是中国八大菜系之一“闽菜”的重要代表，以闽南风味为主，台湾、东南亚风味为辅，以清新、淡爽、鲜嫩和善用甜辣为主要特色。厦门菜以烹制各种海鲜菜肴见长，又兼具了传统小吃名点、素菜、药膳等特色“招牌”，饮誉海内外。

厦门菜，又不仅仅是“厦门菜”。作为“海上丝绸之路”重要支点城市，自明朝中后期起，厦门港便随着月港开放海禁而兴起，成为近代以来最早的通商口岸之一，使得厦门饮食文化深深地打上了中西文化交融的印记。所以，一部厦门饮食文化史，就是海上丝绸之路发展史的一个生动横截面。随着“一带一路”发展倡议的深入推进，厦门饮食文化凭借自身的特点，通过传承与创新，成为一张烫金的“美味”名片。对于厦门饮食文化的梳理和弘扬，也是厦门城市文化建设的有机组成部分。

海洋文化的特点，就是开放与包容。19世纪末20世纪初，来自世界各地的领事、商贾、传教士纷至沓来，从鼓

浪屿乃至整个厦门岛，将西方的饮食文化和烹调技艺带入厦门，与本土饮食文化有机结合。厦门不仅是国内最早拥有数量众多、异国口味丰富的西餐厅的城市之一，更善于将世界各地的风味与厦门的韵味，在舌尖味蕾中神奇交融。远至光绪三十四年（1908年），美国大白舰队官兵2000多人访问中国，接待地点在厦门，这是晚清中外交流史上的一件大事，当时招待大白舰队的宴席菜单上就有不少取材于厦门本土海鲜的佳肴。近到2017年“金砖五国”厦门会晤期间，厦门的沙茶牛肉、炒面线、姜母鸭、面线糊等美食，也登上国际级宴会大舞台，受到与会的各国元首、海内外嘉宾、各界人士的喜爱，浓郁的“闽南味道”成为金砖来客们对厦门最深切的回味之一。

2017年，鼓浪屿正式入选“世界文化遗产名录”，作为厦门最具知名度的文脉延续的历史文化社区，中西合璧的饮食文化，也是鼓浪屿世界文化遗产中的一大亮点。

作为著名侨乡，厦门饮食文化与“一带一路”沿线国家水乳交融，厦门的不少驰名家常菜和小吃，都具有浓郁的南洋风情。

厦门与台湾的饮食习惯、烹调风味和食俗，更是一脉相承，几无二致。1926年台湾进行的一次全台祖籍地调查显示，有85%左右的台湾人祖籍地在福建漳州、泉州，这其中，又有八成以上的人来自于当时的同安。厦门古来一直隶属于同安，可以说，厦门与台湾，拥有着最为相同的“舌尖记忆”。

《厦门饮食文化》全书分为绪论和五章，内容包括厦门传统菜谱和美食佳肴、风味小吃和特色茶配、名厨名店与市井美食、加工食品与茶酒饮料、家常食粮和节庆食俗等部分，重点涵盖了从清末至今一百多年厦门饮食文化各主要方面的内容，力求全面、系统地反映厦门饮食文化悠久的历史和发展现状，挖掘闽台饮食文化积淀和内涵，是一本时间跨度长、涵盖范围广的“老厦门”饮食文化专著。其中有不少菜肴、名点小吃、糕点、茶配等，是在考证大量史料和实地采访大厨、饕客的基础上归纳总结出来的，

对于全面研究厦门饮食文化史有较好的借鉴意义。

从传统饮食文化的史实阐述，到生动的名厨名店和美食街巷、民间食俗趣闻介绍，希望本书能让读者获取传统古早味厦门美食的较为全面翔实的信息资讯。让我们一起翻开《厦门饮食文化》，在追寻老店、名厨、佳肴美饌背后的生动故事中进一步了解闽台食俗和海丝风情，并推进对“美而精”的厦门饮食文化的深入研究和传播。

编者

2017年12月

目 录

绪 论 / 1

第一章 传统菜谱和美味佳肴 / 9

- 第一节 海鲜名菜 / 10
- 第二节 肉禽蛋类名菜 / 19
- 第三节 甜食名菜 / 27
- 第四节 药膳名菜 / 29
- 第五节 山珍野味 / 32
- 第六节 素食名菜 / 34
- 第七节 特色风景菜 / 38
- 第八节 岛外美食 / 43

附表 1-1 厦门传统菜谱名录 / 46

第二章 风味小吃和特色茶配 / 52

- 第一节 甜味小吃 / 53
- 第二节 咸味小吃 / 64
- 第三节 特色烹饪 / 86
- 第四节 特色茶配 / 89
 - 一、蜜饯 / 89
 - 二、糕饼与糖果 / 93
- 第五节 民国时期厦门风味小吃 / 102

附表 2-1 民国时期蜜饯商号 / 109

附表 2-2 民国时期糕饼店号 / 110

附表 2-3 民国时期糖果店号 / 112

第三章 名厨名店与市井美食 / 113

第一节 餐饮名厨 / 113

第二节 餐饮名店 / 130

一、延续至今的老字号 / 130

二、业已消逝的老名店 / 154

三、不断崛起的餐饮业 / 157

四、推陈出新的咖啡馆 / 176

第三节 市井美食 / 178

一、鲜活的街巷老吃客 / 178

二、不息的市井叫卖声 / 182

附录 这些小时候听过的声音，现在听到可能是“幻觉” / 184

附表 3-1 民国时期厦门菜馆统计表 / 187

附表 3-2 民国时期厦门咖啡馆一览表 / 189

第四章 加工食品与茶酒饮品 / 190

第一节 罐头及水产、肉类制品 / 190

一、罐头 / 190

二、水产品加工制品 / 193

三、肉制品 / 196

第二节 调味品及酱菜 / 198

一、调味品 / 198

二、酱菜 / 202

第三节 酒茶及饮料 / 204

一、酒 / 204

二、茶 / 207

三、饮料及其他 / 215

附表 4-1 民国时期酱园店店号 / 219

附表 4-2 民国时期酿酒店号（包括酒厂、酒行） / 220

第五章 家常食粮和节庆食俗 / 222

第一节 日常食俗与粮食制品 / 222

一、厦门人的“主食” / 222

二、传统粮食制品 / 223

第二节 节日食俗 / 226

第三节 人生礼俗中的食俗 / 234

一、生育食俗 / 234

二、生日寿辰食俗 / 237

三、婚嫁食俗 / 238

四、丧葬食俗 / 240

五、宴请酒席 / 240

第四节 饮食禁忌 / 242

第五节 饮食俗语和歌谣 / 245

参考文献 / 250

后记 / 253

绪 论

正所谓“靠山吃山，靠海吃海”，厦门地处中国东南沿海和台湾海峡西岸，气候宜人，物产丰富，特别是水产资源和各种蔬菜、瓜果，品种丰富，质量上乘，为制作厦门特色的美食佳肴提供了优良食材。

厦门饮食文化有史可查的可追溯到 1700 多年前同安出现传统村落的时期，虽因年代久远，很多菜肴没有文献记载，但饮食特色和习俗从那时起便代代相传。从 600 多年前厦门建城的年代起，封建古城的雏形初现，商业起步，厦门城市饮食文化也逐步发展兴盛。据《鹭江志》记载，宋代太平兴国时期，厦门就有“粮食丰收鸡”、“荷叶八宝饭”等驰名佳肴。到了清代，取材于厦门本港各种水产品烹制的菜肴，更被作为正宗名菜载入正册。

作为“闽菜”的重要代表，厦门菜因其所处的独特地理位置和物产结构，自成一体，形成了闽南口味为主、海鲜水产品菜肴为亮点，兼具福州、广东、潮汕及南洋、台湾等地的经典风味。厦门菜的最大特点，是既有清淡、鲜活、香嫩、和醇的底蕴，又突出略带酸、甜、微辣的独特风味；既注重保留食材的原汁原味，又讲究各种特色佐料、调味品的巧妙运用；既在小处下功夫，也能在大处露峥嵘，不论是最有本港风情的海鲜大菜，遍布街巷的风味小吃，还是堪称一绝的海鲜药膳、极具民俗气息的糕饼点心，处处见匠心，入口便难忘。

厦门一直以来是华侨进出祖国的重要口岸，不管是新加坡、马来西亚、菲律宾、印尼还是缅甸、越南，直到现在，华侨家族的寿宴、喜宴、弥月宴等盛宴上，宾主来往应酬的筵席菜式结构也大都源于厦门菜谱。通过海上丝绸之路的繁盛贸易和华侨的频繁往来，包括沙茶、咖喱在内的各式香料、佐料，以厦门为口岸不断输入中国，又让厦门的饮食有别于传统意义上的闽南口味，如“沙茶面”、“咖喱肉饭”、“咖喱排骨”等驰名家常菜和小吃，都具有浓郁的南洋风情。

独特的地理渊源，更是造就了厦门与台湾在饮食习惯、烹调风味和食俗的相似性，在台湾，厦门的肉粽、薄饼、海蛎煎、花生汤等小吃风行良久。厦门的饮食同时也融合了一些台湾风味特色，比如菜品的时尚精致和烹制的精巧等等，台湾特色料理在 20 世纪八九十年代开始风行厦门，如今在厦门的台菜餐馆也备受青睐。

人们常说，了解一座城市的最好方法，就是了解它的“吃”。城市的饮食文化是其生活、历史和风土人情最直接最生动的载体，几百年来，厦门城的饮食文化发展，已经和这座城市的历史变迁和海洋文化格局深度融合。沧海桑田，有的名菜佳肴、名点、小吃已经淡出历史舞台，而许多“新厦门菜”正在兴起，有深藏在寻常市井深巷的老式美食，更有跃跃欲试等待被人发掘的名菜新贵。

厦门自 1842 年成为通商口岸以来，外国领事馆和各种“番馆”鱼贯而入，南洋华侨华人的商贸往来带来了东南亚风味，加上广东会馆、琼州会馆、台湾会馆、宁波会馆等地方会馆的美食荟萃，异乡风味和异域风情，与本地的闽南菜系相互交融。

到民国时期，厦门已成为中国东南重要的通商口岸之一，餐饮业更加发达。当时厦门比较大的各类菜馆多达 100 多家，形成了闽南菜为主，福州菜、广东菜、京菜、西餐等菜系多元化并存的餐饮业格局。

当时厦门闽南菜馆，据不完全统计有 30 多家，占主要地位，福州菜和广东菜次之。

闽南菜馆

最早的闽南菜馆，是光绪二十七年（1901 年）开设于鼓浪屿龙头路的“苑香居”。这家店的特点是基本不做门市生意，专门外出到顾客家里承办酒席。民国十六年（1927 年）创办于古营路的“全福楼”和民国二十八年（1939 年）创办的“双全酒家”，也是厦门比较知名的闽菜馆——“全福

楼”从售卖地瓜稀饭起家，后来的炒米粉、炒面线以精心熬制的虾汤吊味，闻名遐迩，店里经营各种盘菜、宴席，薄利又美味；“双全酒家”则擅长经营独创的乡土风味菜肴，炒面线也很有名气。此外，还有薤菜河（今思明南路）的“鹭昆酒家”、“玉燕酒家”，思明西路的“嚼乐”，海后路的“新开发”，开元路的“德隆”、“荣华”等，这些特色餐饮店推出的“桔汁加力鱼”、“清蒸过鱼”、“炒桂花蟹”、“生煎明虾”都风靡一时。

除了各大菜馆，一些经营大众饭菜的小饭店乃至一些没有店招的粥店、粥摊，也是厦门人饮食生活的重要组成部分。这些大众饭店既有门市供应，也承办送货上门的伙食，有“包伙食”一说，比现在的外卖更加讲究。鹭江道的“和平”、“鹭江”和“培仔”，布袋街的“三合兴”和“荣盛”，梧桐垵的“清品香”，开元路的“奕园”和“奕灶”都是有名的“包伙食”大众饭店，饭菜价廉物美，深受大众喜爱。

当时的闽南菜馆主要由福州人和厦门人经营，传统上全席八碗四盘二甜，并有果子瓜子等供应，散菜除价格标明之外，多以时价为准。

福州菜馆

除了闽南菜馆，福州菜在闽菜馆中占有非常重要的地位，民间俗称，福州人在厦门有“三把刀”——裁缝的剪刀、理发师和剃头刀和厨师的菜刀。福州人在厦门开的福州菜馆、小吃店多达几十家，比较出名的有薤菜河的“新南轩酒家”、“平原酒家”、“东亚酒家”、“桂榕轩”、“永丰”、“万成”、“裕兴酒店”和鼓浪屿龙头路的“洞天酒家”，其中创办于民国初年的“新南轩酒家”是厦门最早的福州菜馆之一，在对福州菜传承的基础上加以创新，形成了自己独特的风味，“西湖腰”、“葱烧墨鱼”、“清蒸红蟳”、“高丽海蚌”、“白炒过鱼”等都是很多食客必点的佳肴。另外，“桂榕轩”和“裕兴酒店”的福州扁食非常有名气。

广东菜馆

粤菜大规模传入厦门比较晚，约在20世纪二三十年代，很快就以其特有的风味独树一帜。粤菜馆自然多由广东人经营，以广州、潮汕风味为主，部分还兼办西餐和全席。比较有名的粤菜馆有位于大同路的“聚芳楼”、“庆香酒家”，中山路的“冠天酒家”、“广丰酒家”、“广益”、“陶园”，开元路的“乐琼林”和“冠德”，薤菜河及鼓浪屿的“广州酒家”等。

粤式菜肴选料精细，做工细腻又讲究，依季节不同而浓淡略有变化，

“油泡虾仁”、“香汁炒蟹”、“白灼螺片”、“炒桂花翅”、“鸳鸯鱼卷”以及各种“原盅炖品”等都是独具特色的佳肴。而作为粤菜中重要组成部分的潮汕菜，也在厦门大行其道，大同路的“聚芳楼”、“庆香酒家”，开元路的“利隆”，思明北路的“桃园酒家”，思明东路的“宴琼林”和思明西路的“盛记”都是以潮汕风味为主的菜馆，“利隆”、“盛记”、“广益”经营的各种潮汕点心，如“烧卖”、“虾饺”、“叉烧肉包”、“酥角”、“豆蓉莲花包”等等，让厦门人大快朵颐。

民国时期的厦门，除了闽南菜、福州菜、广东菜等主要三项风味之外，还有少量的北方风味菜肴，比如思明南路的“一品居”、“皖北”，中山路的“同乐园”、“五芳斋”，后路头的“万盛居”等。“一品居”主营牛肉烧饼，兼包饭食，是厦门当时唯一的清真酒楼；“五芳斋”主打平津菜系，除了五香酱肚、红牛肉、酸辣汤等，还有琳琅满目的各种打卤面、肉丝面、合鸡面及火烧、猪油饼、锅贴、水饺等北方特色名点。

厦门地处佛教文化盛行的闽南地区，以南普陀素菜为代表的厦门素菜历史悠久，完美地融合了民间素菜的天然、宫廷素菜的精细和寺院素菜的禅意，饮誉海内外，更有“素菜瑰宝”的美誉。民国时期还有“西竺林”和“安乐窝”等有名的素菜馆。

新中国成立初期，由于资金短缺、副食品供应紧张等原因，厦门餐饮业并不兴旺。从1956年春开始，全市酒楼、菜馆和饮食店（摊）分别实行公私合营或合作化，很快促进了烹饪经验的交流，提高了名菜名点的质量。1957年出版的《海防前线的厦门》一书就介绍了当时的“清炖鸡”、“白片蜆”、“香芋扣肉”、“八宝冬瓜盅”等本地名菜。1959年后遭遇连续三年的自然灾害，造成粮食、肉、水产品等原料市场供应紧张。为繁荣市场、回笼货币，厦门市服务业公司于1960年9月选择绿岛、新南轩、双全、妙香和鼓浪屿广州酒家等5家饮食店作为高级菜馆，秉承质好、味美、料省、价高的原则，经营具有闽南风味的酒席、盘席、小吃及西餐。开业仅半年，营业额即达98.29万元，占全市饮食行业营业额的45.35%。厦门市餐饮业已初步发展成高、中、低档皆备，菜馆、饭店、酒楼、食堂、点心、小吃店摊齐全的格局。

在国家实行计划经济时代，粮食、副食品等实行凭票供应制。厦门市餐饮业曾执行“有什么买什么，什么多卖什么”的经营方针，改变了过去靠精细原料的做法，尽可能地使用代用原料，扩大货源，满足广大消费者的需求。1962年，各高级餐厅及时进行结构调整，把原来以盘菜为主的经

营方针改为以小点为主，盘菜为辅，将盘菜化整为零，以大改小，降低起点价格，并设立样品橱，由顾客点选。此外，逐步恢复黄则和花生汤、陈汉益五香、好清香肉粽、吴再添小吃等名牌小点的经营，厦门饮食业市场渐趋复苏。

“文化大革命”期间，传统技艺和经营特色被诬为“封、资、修”和“四旧”，餐饮业发展出现停滞不前的局面，很多菜馆关闭，不少小吃名点断档。饮食行业为满足市场需要，在猪肉、糖、酒等原料供应不足的情况下，开发和推行“以咸代甜，以菜代肉，以米代面，以煎代炸”的食品，梧村、绿岛、妙香、大众等饮食店充分利用店里的米水剩饭发展养猪事业。



20 世纪 80 年代绿岛饭店旧影

1978 年改革开放后，随着厦门成为经济特区及旅游港口风景城市，饮食行业打破长期以来由国营企业独家经营的局面，逐步实行租赁或转制经营，企业经营积极性提高，营业额和利润逐渐攀升，进入一个崭新的发展时期。厦门市饮食业公司开始恢复传统名牌老店，集结一些原来的老厨师担任酒家饭店的主理，各种传统的风味菜肴、小吃名点逐渐得到恢复和传承。据《厦门统计年鉴》统计，1990 年，全市饮食业机构达 2683 个，从业人员 7428 人，分别比 1978 年增加 51.61 倍和 4.94 倍。当年，全市饮食业零售额达 15673 万元，比 1984 年的 2135 万元增长 6.34 倍。

20 世纪 80 年代，厦门餐饮业进入复苏的“快车道”，以闽菜为主，粤菜、川菜、京菜等开始进入酒楼食肆。据《厦门经济特区》记载，1987 年，全市有数以百计的酒家、餐厅、饮食店，其中有 27 家中外合资的酒家，可同时容纳 3400 人就餐。经营闽南菜的有绿岛大酒店、好清香酒楼、金宝酒店、海味大厦、广丰饭店、海上乐园、泉顺餐室、313 小炒室等，福州菜有老店新南轩酒家等，粤菜有富豪海鲜酒家、广州酒家、天信酒家、江滨餐

厅、丽轩酒家等。悦华酒店、华侨大酒家、新加坡酒店、东海大厦、鹭江宾馆等都有主营粤菜的餐厅。此外，有经营京沪大菜的燕云酒楼，专做清真风味菜肴的清真饭店、伊斯兰清真饭庄，既有川味名菜又有大众小吃的厦门第一家四川风味菜馆“太白酒楼”。西餐也逐渐开始复兴，1985年开始有了厦门上海西餐厅，特聘上海师傅制作西菜、西点，悦华酒店、鹭江宾馆、绿岛大酒店等也有专门的西餐供应。另外，经营小点、饮料的中山酒吧和经营快餐、小点的吉利快餐等也崭露头角。

进入20世纪90年代，厦门私营餐饮业发展更为迅速。百年老店焕发生机，老店新南轩被认定为国内贸易部的中华老字号企业，其后又被授予中华餐饮名店、福建餐饮名店称号。舒友、牡丹、佳丽、潮福城、欢乐园酒家等众多“后起之秀”发展迅猛，2005年，舒友海鲜大酒楼有限公司、牡丹大酒楼有限公司、鹭发美食大庄园娱乐有限公司名列当年的“中国餐饮百强”；老字号好清香大酒楼也跨出国门发展连锁经营。与此同时，在深田快餐、友利快餐等各种经济实惠的中式快餐店发展迅速的同时，特香鸡、麦当劳、肯德基、必胜客、快乐蜂等洋快餐也相继抢滩厦门。

日益繁荣和发达的对外经济文化交流，为饮食业的发展提供了更广阔的空间和机会，更多的厦门精英大厨们走出国门推广和展示厦门菜。1982年，厦门厨师团献艺于日本鹿儿岛，好评如潮，载誉而归。1987年，厦门旅游行业厨师团在新加坡举办的为期一个月的“厦门食品节”，轰动了整个狮城，英文版的《海峡时报》评价“厦门菜是中国菜里最上乘的，吃过厦门菜，其他中国菜就觉得不够味了”。20世纪八九十年代，美国前总统尼克松、新加坡前总理李光耀、柬埔寨前国王西哈努克亲王等外国元首和邓小平、李先念、杨尚昆、乔石等前国家领导人在品尝厦门菜肴之后，都给予了高度赞许。

从2001年开始，厦门的节假日餐饮和旅游餐饮持续升温，餐饮业发展也越来越讲究品位、氛围、服务和品牌，特色餐饮、休闲餐饮、便捷餐饮的发展成为主流。餐饮业营业额连续两年占厦门市社会商品零售总额的18%左右。在中小型饭馆发展过程中，涌现出了许多特色饭店，比如厦门老知青东北菜馆、厦门渔王川菜馆、川味园、小肥羊、上海上海、音乐厨房等，各种经营日本料理、韩国料理、泰国菜、越南菜、意大利菜、台湾菜的风味餐厅也相继出现。而老字号继续焕发新生，在好清香推出“九拼盘”、吴再添推出“小吃宴”之后，多种老字号名小吃走上宴席大餐，在传统小吃的基礎上，也多了一些像土笋汤、芝麻地瓜、仿鲍等更加适合现代

消费习惯的改良创新小吃。

进入 21 世纪以后，原来只是高级酒店独有的自助餐开始成为各大饭店的主要餐饮业务，在 2005 年以后更加兴盛。除了悦华酒店、厦门宾馆、假日海景之外，不少酒店、饭店设立了各有特色的自助餐。从 20 世纪 80 年代开始引进的粤式、港式早茶也已经发展成午茶、晚茶，并与厦门风味小吃有机结合起来，形成了独具特色的“厦门早茶”文化。有一段时间，在闽南大厦顶层旋转餐厅吃早茶、晚茶，看市区全景，是一件很时髦的事，“夏威夷木瓜翅”、“柳青炖雪蛤”、“桂鱼卷”等是当时的主打菜品。另外，各式茶馆、咖啡厅、酒吧也开始在厦门街市出现。2000 年后，各种饮料及冷饮服务场所在厦门到处可见，珍珠奶茶店、冰吧、咖啡厅、茶馆等成为厦门居民日常休闲娱乐生活的重要组成部分。

与此同时，餐饮业众多的名师高徒们“创意爆棚”，使得厦门饮食文化重新焕发生机，成为城市经济、文化和各种对外交往中的璀璨名片。以生猛海鲜烹制为主的菜肴得到很大的发展，制作出了不少种类的名菜，比如曾囊括全国金银奖项的“西施浣纱”、“绿带蟳包”、“鹅戏南极水”、“翡翠皇上皇”、“沙茶鲜带子”、“干炸蟹盖”等，得到了全国烹饪界的高度赞扬。

厦门菜系主打海鲜、小吃、素菜、药膳等几张“招牌”，以闽南风味为主、台湾及东南亚风味为辅，海鲜菜肴（含盘菜、大排档、海鲜自助、姿



20 世纪八九十年代的悦华酒店