



今年的諾貝爾物理化學獎 敏捷

翰林糕——漳州名點。以綠豆、白糖、雞蛋、白砂糖、糯米粉、香油為原料，加工製成。相傳始於清世宗雍正年間。當時漳州人張濟官拜翰林學士，後來辭官歸里，仍然接待客盈門，家中侍婢巧製這道綠豆糕，品嘗過的客人無不稱賞。其做法是先用麵粉加少量地瓜粉研成麵皮，再以蝦仁、扁魚末、蘿蔔絲、白菜絲、味精等，用豬肉網紗包捲，旺火蒸熟，切成節片，加上湯水和葱粒即成。

湯魚卷——惠安和泉州一帶的美食。閩東惠安是個魚區，惠安婦女善於將捕得的魚獲如馬鯛、黃花、嘉臘和鱸魚，加工成魚糜後，配以碎肉、清粉、香葱、馬蹄、蛋清和味精等，用豬肉網紗包捲，旺火蒸熟，切成節片，加上湯水和葱粒即成。

鹹仔粿——泉州南安婦女的拿手小吃。福建的小食和糕點花色品種繁多，材料包括農產品和海鮮，鹹甜兼備，別具風味。

春餅——又稱為

「春餅」，是福州和閩南各地的流

行美點。原是二十四節氣中之「立

春」應節食品，亦因此得名。春餅

，唐代已有。南宋周密所著的《武

林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、

鮮菜等，細切久燙，滋味極

好。又可下油鍋炸之，稱為「丸春

」。舊時福州南大街到任橋畔，有

精製春餅者，人稱「春餅細」。皮

色潔白而薄，柔韌不易破裂，往往

供不應求。閩南各地更重春餅，有

十多種類

。

春餅

——

漳

州燒麥——「燒麥」，又叫做「燒賣

」。唐宋周密所著的《武林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、

鮮菜等，細切久燙，滋味極

好。又可下油鍋炸之，稱為「丸春

」。舊時福州南大街到任橋畔，有

精製春餅者，人稱「春餅細」。皮

色潔白而薄，柔韌不易破裂，往往

供不應求。閩南各地更重春餅，有

十多種類

。

春餅

——

漳

州燒麥——「燒麥」，又叫做「燒賣

」。唐宋周密所著的《武林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、

鮮菜等，細切久燙，滋味極

好。又可下油鍋炸之，稱為「丸春

」。舊時福州南大街到任橋畔，有

精製春餅者，人稱「春餅細」。皮

色潔白而薄，柔韌不易破裂，往往

供不應求。閩南各地更重春餅，有

十多種類

。

春餅

——

漳

州燒麥——「燒麥」，又叫做「燒賣

」。唐宋周密所著的《武林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、

鮮菜等，細切久燙，滋味極

好。又可下油鍋炸之，稱為「丸春

」。舊時福州南大街到任橋畔，有

精製春餅者，人稱「春餅細」。皮

色潔白而薄，柔韌不易破裂，往往

供不應求。閩南各地更重春餅，有

十多種類

。

春餅

——

漳

州燒麥——「燒麥」，又叫做「燒賣

」。唐宋周密所著的《武林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、

鮮菜等，細切久燙，滋味極

好。又可下油鍋炸之，稱為「丸春

」。舊時福州南大街到任橋畔，有

精製春餅者，人稱「春餅細」。皮

色潔白而薄，柔韌不易破裂，往往

供不應求。閩南各地更重春餅，有

十多種類

。

春餅

——

漳

州燒麥——「燒麥」，又叫做「燒賣

」。唐宋周密所著的《武林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、

鮮菜等，細切久燙，滋味極

好。又可下油鍋炸之，稱為「丸春

」。舊時福州南大街到任橋畔，有

精製春餅者，人稱「春餅細」。皮

色潔白而薄，柔韌不易破裂，往往

供不應求。閩南各地更重春餅，有

十多種類

。

春餅

——

漳

州燒麥——「燒麥」，又叫做「燒賣

」。唐宋周密所著的《武林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、

鮮菜等，細切久燙，滋味極

好。又可下油鍋炸之，稱為「丸春

」。舊時福州南大街到任橋畔，有

精製春餅者，人稱「春餅細」。皮

色潔白而薄，柔韌不易破裂，往往

供不應求。閩南各地更重春餅，有

十多種類

。

春餅

——

漳

州燒麥——「燒麥」，又叫做「燒賣

」。唐宋周密所著的《武林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、

鮮菜等，細切久燙，滋味極

好。又可下油鍋炸之，稱為「丸春

」。舊時福州南大街到任橋畔，有

精製春餅者，人稱「春餅細」。皮

色潔白而薄，柔韌不易破裂，往往

供不應求。閩南各地更重春餅，有

十多種類

。

春餅

——

漳

州燒麥——「燒麥」，又叫做「燒賣

」。唐宋周密所著的《武林舊事》中有「翠縷紅綠，偏極精

巧」之語，說的是春餅餡，因為春

餅餡

是一般是

「

蛋絲、豆芽、

竹筍、