

闽菜餐饮品牌 各有各的精彩

参与“闽味100”活动投票,有机会获得价值4999元金条大奖

■记者 全怡月/文 受访者供图

为助力我市申创“世界美食之都”,12月1日至3日,2023“闽味100”系列活动将在新店古城遗址公园开展,其中“闽味100”年度颁奖盛典将为深耕闽菜领域并取得累累硕果的餐饮商户颁发“闽味100·金茉莉餐厅”“闽味100·金榕树品牌”“闽味100·新闻菜文化名宴”等奖项。

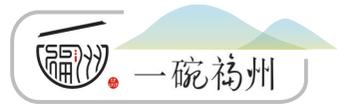
作为福州现有最早的城市遗迹所在,新店古城遗址见证了福州城市的起源。本次“闽味100”年度颁奖盛典场地选址新店古城遗址公园,让市民游客“沉浸式”感受闽都文化魅力。

目前,“闽味100·金茉莉餐厅”“闽味100·金榕树品牌”奖项评选的市民投票通道已开启,超百家福州闽味餐厅和闽味品牌参与线上评选,欢迎大家为喜爱的餐厅投上一票,助力餐厅上榜。奖项评选结束后,参与投票的市民将有机会获得由福建华通银行提供的价值4999元的金条大奖。

近日,记者采访多家参评“闽味100”活动的闽味餐厅,了解这些餐饮人在榕弘扬闽菜文化的幕后故事。



扫码参与活动投票。



夕时餐厅公共图书区域。

宣和苑:

坚持“精功”与“宋韵” 打造独家闽菜美学

以宋代徽宗的年号“宣和”为名,宣和苑不仅是一家注重菜品风味的闽菜餐厅,更是闽菜美学文化的践行者与传播者。自2005年创办以来,宣和苑便将“精功闽菜”与“宋代美学”的经营理念一以贯之。时至今日,其仍以食材考究、风味本真、环境古典的鲜明特色,源源不断地吸引着热爱闽菜的食客。

宣和苑创始人高峰对传统文化与福建茶文化有着浓厚的兴趣,他也将这份审美理念融入宣和苑的方方面面,如店内用瘦金体写就的门店招牌、自己设计创作的餐饮

器具等,大到餐厅建筑与包间的造型布置,小到饮茶的器具陈设,都内含传统文化底蕴。

主打“精功闽菜”的宣和苑,其后厨有着近乎于严苛的“添加剂禁令”,不仅不使用任何食品添加剂,更不使用味精、鸡精等调味品“美化”食材的本味。在这样的味觉追求下,工艺地道、风味本真成为宣和苑菜品的“基本素养”。

在传承传统闽菜技艺的同时,宣和苑还以创新见长,如以意大利黑醋烹饪羊烧排,将武夷岩茶的风味融入佛跳墙,为食客带来新鲜食



宣和苑佛跳墙。

趣的同时,也进一步提升了传统闽菜的味觉格调。

夕时意境闽味餐厅:

茶、酒、咖啡跨界融合 新闽菜“破圈”有道

闽菜的复兴与发展是一条艰辛的路。在夕时意境闽味餐厅(以下简称夕时餐厅)主理人林津看来,传统文化在传承中离不开当代表达,饮食文化也是如此。

兼容并包的福州,各地文化在此交融碰撞,闽菜餐厅如何在发展中吸引新一代年轻人的目光,是林津在发扬闽菜文化中关注的问题。

茶、酒、咖啡搭配闽菜,会碰撞出怎样的火花?夕时餐厅在餐品经营上大胆尝试,向喜爱咖啡、茶饮的年轻一代敞开怀抱,在这里,一杯咖啡搭配各式地道闽菜,成为了顾客点单的常态。从传统中式到中西融

合,餐饮的跨界交融,实现了传统闽菜的华丽蜕变,夕时餐厅也成为了各类美食榜单上的顾客热门打卡点。

作为一家主打地道福州菜的情怀餐厅,除了还原许多几近失传的闽菜,夕时餐厅还通过定期举办书画分享会、珠宝分享会、品酒品茶会等,让闽菜与“高级”“时尚”等标签挂钩,拓宽闽菜影响力。

“闽味100”活动致敬家乡味道,这与夕时餐厅创立的初衷、理念十分契合。林津表示:“我是土生土长的老福州人,希望夕时餐厅能为大家呈现记忆中外婆的味道、妈妈的味道和爱的味道。”

悦港琴湾·福宴:

闽味悠长飘香世界 有福之州乐享“福味”

悦港琴湾·福宴品牌的诞生,福文化是灵感来源,也是品牌的内核所在,“闽味是我们关注与呈现的重点内容,旨在通过闽味向食客讲述与分享关于福州的故事与记忆,让食客在有福之州感受福文化。”悦港琴湾·福宴相关负责人表示。

传承闽味、延续福味,2022年,在闽菜领域持续发力的悦港琴湾·福宴凭借出色的经营业态,荣登中国餐饮门店500强榜单,位列第二名。

为融汇福州经典味道,将福州百味贯穿宴席,今年5月,悦港琴湾·福宴开展“福宴汇聚福州名小吃”活动,引入醉仙楼、同利肉燕、

悦港琴湾·福宴。



大世界橄榄、耳聋伯、没牙伯等榕城老字号餐品,为南来北往的食客奉上一场匠心独具的饕餮盛宴。

今年9月,悦港琴湾·福宴作为第十届丝绸之路国际电影节官方指定餐饮品牌参与这场国际盛会,代表福州接待远道而来的国内外明星与嘉宾,向世界展示福州味

道与榕城文化。

此外,悦港琴湾·福宴再落一子,进驻长乐。悦港琴湾·福宴长乐店特邀本土大厨领袖“国官弟”参与餐厅的出品监制,在餐品制作中,吸纳传统乡宴的闽味精华,保留糟香、酸甜、清鲜等闽味特色,呈现地道纯粹的福州味道。

回魏大排档:

闽北风味热锅现炒 聚拢市井烟火气

11年前,一家名为“老魏大排档”的餐厅出现在福州市井之中,从2012年学军路的第一家店,到2023年福州全城15家连锁门店,回魏大排档带着主理人老魏的情怀,吸引不少食客前来品鉴。而这一份情怀的落脚点,离不开“烟火气”三个字,这里是福州人聚餐闲聊、热络感情的尝鲜之所。

匠心做好菜,食材很关键。据

相关负责人介绍,店内90%的食材是当日新鲜到货,凡是采购的食材必须经过店长和厨师长逐一挑选把关,店内主打的海鲜系列餐品,更是秉承“不食不时”的原则,当天直采,现点现捞现做。

今年,新开设的回魏私厨餐饮店试营业。“前期筹备时,我们花了近1个月的时间寻访闽北的各类美食,有非遗工艺美食,有地道的山野

美馐,每一道美食的背后,都包含了一代代手艺人对美食的极致要求和玲珑心思。”门店负责人表示。为了寻找那一口地道美味,他们有时甚至驱车1000多公里前往当地。

光泽人从小吃到的萝卜糕、松溪的非遗黄粿、闽北的辣酱鱼头……各类闽北美食在回魏私厨的菜单上汇集,鲜辣咸香一应俱全,让食客感受别样的闽北风味。



回魏大排档餐品。