

“闽味100”颁奖盛典昨日在新店古城遗址公园举行 恭喜！这些餐厅品牌获奖

今日关注

■记者 全怡月/文
林双伟/摄

福州晚报讯 昨日,“闽味100”评选与颁奖活动在新店古城遗址公园盛大举办。这是福州餐饮界的一次盛会,也是闽菜行业的“奥斯卡”盛典。

“闽味100”系列活动全力建设一流的新闽菜品牌形象与权威的闽菜认证体系。本次颁奖盛典汇集餐饮行业权威人士、美食达人、资深媒体人等,聚焦新闽菜美食文化,为深耕闽菜领域并卓有成效的餐饮商户颁奖,共同见证“闽味100·金茉莉餐厅”“闽味100·金榕树品牌”“闽味最佳食材奖”等5个奖项的诞生。

其中,聚春园大酒店、闽菜文化博物馆福宴馆、梅园国际大酒店中餐厅、夕时意境闽味餐厅、八闽小聚、宣和苑等17家餐厅荣获“闽味100·金茉莉餐厅”奖项;安泰楼、淳百味、小叫天、周麻婆、醉南拳等7家品牌荣获“闽味100·金榕树品牌”奖项;闽都福宴、侯官福宴、宋元海丝宴、敢为天下“鲜”宴等4类宴席荣获“闽味100·新闽菜文化名宴”奖项(具体获奖名单详见A1版)。

获奖商户共同打造权威性、公正性、知名度兼具的“闽味100”美食榜单,这成为福州专属的闽味美食打卡指南。

这些获奖餐厅、品牌在闽菜领域有何出彩的风格特色?记者采访多名餐饮人,了解部分闽味餐厅、品牌是如何在竞争激烈的餐饮市场里为闽菜闯出一片天地。

丰富山水资源

造就多样闽都风味

八闽境内山水相连又相隔,这造就了闽菜的兼容并包、海纳百川。福建广袤的山海之间,在主流的福州菜系之外,还形成了清爽香辣、讲究佐料的闽南菜,以烹制山珍野味为特长,口味咸香的闽西客家菜,无辣不欢的闽北菜,乡土气息浓厚的莆仙菜等闽菜分支菜系。

福州的大街小巷中,分布着不少闽南菜、闽北菜、闽西菜等闽菜分支餐厅,传承各地饮食文化,让并蓄八方的闽菜在交融碰撞中焕发新的生机与活力。

还原地道闽北味的建州宴,让远离家乡的闽北人也能尝到

地道家乡本味。建州宴老板是邵武人,潜心研究闽北菜十余年。建州宴菜品以香、鲜、辣为主,其中招牌鸭三吃、烧砖牛肉、武夷熏鹅等香辣菜肴深得食客喜爱。冬日来临,一口鲜辣闽北味最是抚人心。

热情好客的性情,是客家人一脉相承的风骨。大客家,一家专注于客家菜的餐厅。在这里,可以体验到古老茶道——客家擂茶,更有酿豆腐、白斩鸡、梅菜扣肉等客家盛传不衰的经典菜肴。从武夷山脉到闽江源流,大客家食材来自山野之间,让久居城市的顾客感受到“复得返自然”的食趣。



闽菜明星推广大使证书颁发

董克平成为闽菜明星推广大使。



“闽味100·金茉莉餐厅”颁奖现场。

闽味名店蓬勃发展

守护闽菜“根”与“魂”

随着近代全国美食文化的交流互通,各路菜系在福州“攻城略地”,闽菜因工艺精细、制作复杂,以及传统技艺人才流失等原因,传承曾遇到艰难的瓶颈期。如何在时代发展浪潮中守护闽菜的“根”与“魂”,是许多餐饮人创立闽味餐饮品牌的初衷。

夕时意境闽味餐厅的出现,源于主理人林津对外婆的

思念,对地道福州老味道的想念。林津是土生土长的老福州人,为了还原小时候记忆中的那一口福州味,她从商业地产跨界餐饮,创立闽味餐厅,希望为食客们呈现记忆中外婆的味道、妈妈的味道和爱的味道,以抚慰乡愁。

桔烧巴、糖醋软溜草、雄黄岛粉……夕时意境闽味餐厅里,不少在岁月变迁中几近

失传的闽菜在这里得以重现,吸引许多归国华侨慕名而来,大快朵颐,只为重温心心念念的家乡至味。

在闽菜的文化传承里,作为福建省历史悠久的中华老字号之一,始创于1865年的聚春园横跨三个世纪,始终坚持文脉的守正,保留和传承传统闽菜的精髓。聚春园作为闽菜的主要发祥地之一,驰名中外的“佛跳墙”就源于此。一代代聚春园人坚持传承闽菜技艺、不断推陈出新,用厨艺和匠心,精耕闽菜,吸引食客登门品尝。

创立于1996年的福州破店,早期是三坊七巷中的一家小店,曾创造过“蹄香满巷,食客如潮”的盛景。一路走来,破店凭借其独特的招牌蹄膀,在榕城街巷多点开花,备受食客青睐。如今,破店在北京增设分店,立足首都,发扬闽菜文化,成为闽菜“走出去”的一个生动案例。



4类宴席荣获“闽味100·新闽菜文化名宴”奖项。

酒店中餐厅“开疆拓土”

向八方来客推广新闽菜

传承有新意,创新不忘本。近年来,不少酒店从本土文化中汲取灵感,在新闽菜领域“开疆拓土”,开设闽味中餐厅,让南来北往的旅客感受闽都风味。

福建外贸中心悦华酒店根据八闽菜品特色,总结新闽菜内涵为“融山海、擅治汤、茶入筵”。酒店开设闽筵1984中餐厅,根植闽都文化,主打新派闽菜,以餐盘为画布制作艺术美食,将大自然馈赠的原生味道绽放于餐桌上,为赏味食客带去食之本鲜,展现福建风土的独特与富饶,让宾客品



9位美食达人获评闽菜(城市)推广大使。

味闽菜之风韵。

福建鲤鱼洲酒店富春中餐厅,由国宴级主厨团队烹制菜品,在福州高端餐饮市场打造正宗闽菜口碑。如石橄榄珍珠贝闽鸭汤这道菜肴,选用散养在闽清高山溪谷满两年的土鸭,加入石橄榄、珍珠贝等材

料炖制而成,土鸭平日以溪鱼、田螺、稻谷等天然食材饲养,体型壮硕,肉质鲜嫩紧实。在烹饪过程中,还辅以产自长乐漳港的大青蛾提鲜,让汤头清香鲜醇。该菜肴直观体现了新闽菜“山海融合,敢为天下鲜”的文化内涵。



扫码了解
全部获奖名单。



“闽味100·金榕树品牌”颁奖现场。