

ENTERING QUANZHOU

走进泉州

—— 海风千万里，不如花开四季簪 ——

汇报人：

时间：X月XX日



目录

Content

历史的回响，文化的融合

01

美食盛宴，泉州小吃大搜罗

02

梳头簪花，做一天海的女儿

03

梧林古厝，彰显华侨家国情怀

04



—— 第一部分 ——

历史的回响，文化的融合

PART ONE



民俗

泉州素有“海滨邹鲁”“光明之城”的美誉。

泉州，周为七闽地，历年来出土的西周礼乐器和原始壁画，反映了二三千年来泉州原住民古闽越族人的原始舞蹈风貌。唐朝中期以来，中原人南迁入泉；唐、五代时，不但城郊东湖常有游宴歌舞的记载，南安云台山下还建有常设性歌舞院馆。

泉州

宋、元时代，泉州成为“市井十洲人”的“富洲”“乐州”。官府甚至不得不出榜喻民“莫贪浪游，莫看百戏”。

戏曲文化

泉州保留的戏曲文化遗产，有梨园戏、高甲戏、打城戏、“嘉礼”戏等剧种，其中较为出名的有：南音、北管、梨园戏和“提线木偶”。



方言



泉州市以闽南话为主要方言，并存莆仙话、客家话等多种方言。通用语言为普通话，闽南话为主要地方方言，并存莆仙话、客家话等多种地方方言。

闽南语

泉州方言是泉州文化的主要载体，也是泉州历史文化遗产的一个重要组成部分，历史上的泉州方言曾是闽南方言代表。泉州当地的语言是闽南语。



古建筑

古民居



泉州古建筑中最有地方特色的是泉州民居建筑，尤其是贵族、官僚、富豪、士大夫阶层中的文人、画家，他们的宅第规模可观，形式讲究，其造型、格局、技艺、用材等都蕴含着某个特定时代的文化气质。

千百年来，民风民俗的传承衍化，使泉州民居建筑自成一派天然风韵。有三开间或五开间红砖白石双坡曲燕尾脊的汉式古大厝，有“手巾寮”的纵向住宅，有骑楼式的商住合一的建筑，还有一种是外围护有高大坚固防御墙体，适应大家族集居特殊形式的土楼建筑中西合璧的住宅称“洋楼、番仔楼”。

代表地

蔡氏古民居、杨阿苗故居、黄宗汉故居、李光地故居、林路大厝等。



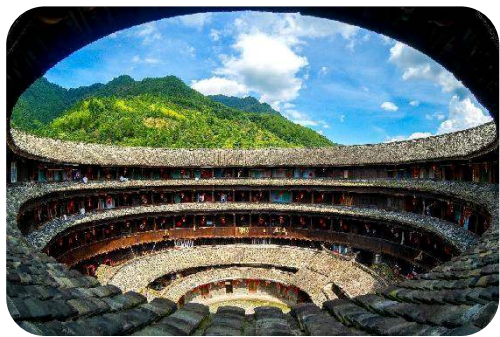
古建筑

古寺庙

泉州有“泉南佛国”、“闽南蓬莱”之名。这些宗教既在泉州建造了大量宗教活动场所，还造就了许多的宗教人士和专家学者，不少高僧、高道受到朝廷的荣誉封号，许多著作成为珍贵的宗教典籍。同时，又留有大量胜迹、文物，成为重要的旅游资源和珍贵的学术研究资料。

代表地

开元寺、承天寺、清净寺、天后宫、草庵等。



古街巷

代表地

开元寺、承天寺、清净寺、天后宫、草庵等。



—— 第二部分 ——

美食盛宴，泉州小吃大搜罗

PART TWO



特色主食

萝卜饭

所谓萝卜饭，就是用萝卜切粒后与大米煮成的饭。据说当年这种吃法是为了节省粮食；如今这种吃法不失为健康膳食。

鱼仔粥

鱼仔粥是福建省泉州市的一道特色小吃，属于闽菜系；相传该菜品起源于唐朝，此粥米粒韧润，味道鲜美，醇香可口，价廉物美，烹煮简易，深受泉州百姓喜爱，素有“海上明炉”之称。

面线糊

面线糊（闽南语读音mǐ-sua-gou）起源于泉州府（现今福建的泉州，漳州，厦门），是福建闽南地区和台湾地区的一道风味小吃，该菜品呈糊状，是由细面线、地瓜粉制作成。该菜品的做法是先将水煮开，放入番薯粉和调料、面线。该菜品一般为早餐食用，可以当做点心和夜宵，也可以就着油条跟马蹄酥吃，味道鲜美，清甜爽滑，具有闽南地方风味。



特色汤类

贡丸

贡丸是一种肉糜制品，它是以新鲜猪肉（或冷冻猪肉）为原料，经过绞肉、擂溃、煮制、成型、冷却、速冻等一系列工艺制成的，口感细腻，味道鲜美，是优质的火锅食材和香锅食材。



七彩干贝汤

七彩干贝汤是一道由干贝、丝瓜等食材制成的汤。



特色甜品

土笋冻

土笋冻是一种由特有产品土笋加工而成的冻品，晶莹透明、鲜嫩脆滑，发源于泉州府的晋江县千年古镇安海，是一种色香味俱佳的特色传统风味小吃。

四果汤



四果汤是一道美味可口的夏日冰品，起源于泉州，是闽南夏季消暑的重要饮品。在很多代人的记忆里都离不开一种伴随着炎夏和蝉声的爽口甜蜜，那种爽口香甜源自于一碗流传已久的四果汤。

四果汤历史悠久，是福建闽南一带非常出名的夏日冰品，兴于闽南一带，具有祛暑降温的作用，因而在夏季备受人们喜爱。每至炎夏，或是街边小摊，或是老字号店铺，人们总是喜欢适时地叫上一碗四果汤，消却炎炎夏日的闷热。

漳州与泉州的四果汤做法不同，泉州是冰水，而漳州是沙冰。



—— 第三部分 ——

梳头簪花，做一天海的女儿

PART THREE



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/615042124210011140>