

“古早味”在闽南用来形容古旧的味道。古早味贯穿：花生汤、面线糊、海蛎煎、五香卷.....每一种食物都有独属的“怀念的味道”。纵横惠安吃场多年，俘虏美食无数，今天小鱼就带各位来盘点一下那些记忆中的闽南味道~大部分咱厝都能吃到！



2海蛎煎 又称作蚵仔煎，在闽台两岸都非常流行。海蛎与韭菜的黄金组合，做法虽简单，在闽南却是考验厨艺的必备菜之一。



4五香卷 专门的豆皮裹上精肉，荸荠，葱等油炸而成，外酥里嫩，吃起来很有层次感。逢年过节，婚寿喜庆，家家户户都会配以五香卷来招待亲朋好友。



6面线糊 闽南地区早餐和夜宵的必备经典。浓郁的汤头里是丰富的配料，热腾腾的时候就着油条和马蹄酥吃，暖胃又暖心。



8马蛟羹 在闽南，羹其实不是浓汤的意思，而是将某种东西打成泥捏进热汤里。用马鲛鱼做的鱼肉羹，肉质很嫩，一个个Q弹爽口。



10烧肉粽 闽南话中“烧”即“热”的意思，也就是肉粽非趁热吃不可。吃时蘸上沙茶酱，甜辣酱等调料，咸甜可口。在闽南吃烧肉粽就像周杰伦歌词里说的一样，如果你想吃，不需要等到端午节。



13润饼菜 春卷的一种，是闽南人清明时节的必备美食。摊开一片薄薄的煎饼，卷进馅料就可以吃了，必不可少的是红萝卜。



15石花膏 原料石花菜是生长在海边的一种食用海藻，六晒六泡之后成为闽南地区润肺降燥的清凉小食之一。传统的吃法只加糖水，现在则变得丰富了许多。



17四果汤 最初的四果汤只有阿达仔，菠萝，莲子，石花这四种，后面就一直改良一直增加到现在十几种，都是些清凉降火的东西加在一起，加水加冰加蜂蜜，一碗下去，整个人都冰了。



19姜糖小汤圆 小汤圆是闽南宴席上常见的甜品，总是在宴席末尾压轴出场，甜甜的味道是小时候的最爱。



21甜粿 蒸甜粿是闽南地区农历年初的一种民俗。形似满月，质地软嫩，吃的时候，一定要先喝点水。



23满煎糕 除面线糊以外，满煎糕也是人气极高的经典早餐之一。表皮有点脆，中间像蜂窝，只放红糖和花生，是最简单熟悉的古早味。



25绿豆糕 小时候遇到喜事经常被分到这个，印象中就是一个字“甜”。但是有很多人很爱吃，我是喜欢拿来配茶。



27芋包 老一辈厦门人过年必吃的,就像北方人过年一定要吃水饺一样。以芋为皮包馅料,佐以厦门甜辣酱,风味更佳。



29蒜蓉枝 外形有点像天津麻花，比麻花多了一层白霜，味道是浓郁的蒜香味，口感香酥脆甜。爸妈那辈子的人走亲戚会带着蒜蓉枝做伴手礼，家里祭拜的时候也会准备蒜蓉枝当贡品。