

4.九龙会师（白灼虾菇）

典故：伯瑶共铸九龙盟



唐初，陈政、陈元光部将李伯瑶破阵突围，奉命请兵驰援，终于与魏妈所率援兵会师九龙山，威服九大峒寨结盟。以白灼虾菇为引，重现伯瑶请兵会师结盟九龙山的壮阔史诗。虾菇其形如龙，躬身甲冑，正是当年援军披甲执戟的威武缩影。经白灼后尽显本色，橙红甲壳如披战袍，整齐列盘恰似沙场点兵。今人承此肴饌，既是对开漳将士会师九龙、共守山河的礼赞，亦借虾菇之鲜，寓意血脉永驻的忠毅勇猛。

5.开漳大吉（将军山烧窑鸡）

典故：将军吉地逢建州



陈政将军病逝后葬于将军山。此时奏请建漳已有时日，陈元光带随从前来将军山，遇山鸡密集，鸣叫于山麓，乃曰：“此吉地也！”将士们大喜，忙着捕捉山鸡。现场无锅无灶，陈元光命人垒土为窑，裹泥煨烤。窑鸡出窑后，金黄油亮，香气四溢。正好驿卒来报，皇上已允准建州。陈将军大喜：“吉地烧窑鸡，大吉！”后人遂以此法焖制的窑鸡，命名“开漳大吉”；又因美味源自将军山，遂俗称“将军山烧窑鸡”。这一饱含吉祥的头道名肴，以粗犷豪迈的野趣与喷香扑鼻的佳味流传千年。

6.将军巡安（干炆东厦锯缘青蟹）

典故：将军巡城定民心



陈元光将军建郡后励精图治，常率部众巡视四境，体察民情，安定一方。云霄沿海盛产硕大鲜美的锯缘青蟹，俗谓之“罍”，壳如坚甲，钳似利刃，威风凛凛。百姓感念将军巡安护佑之恩，以当地特有“干炆”之法烹饪此蟹。锅中注油加盐，青蟹洗净入锅，以猛火快炆，瞬间锁住鲜甜，蟹壳通红耀眼，蟹肉紧实弹嫩。此菜形如气势雄浑的披甲将军，味鲜香霸道，有如将军巡营的威严与亲民的热忱。后世圣王巡安民俗活动必备此菜，象征将军威仪永驻，护佑云霄海疆安宁，百姓安居乐业。

7.燕翼双飞（烟肠拼肉管）

典故：燕翼贻谋文武道

“燕翼”语出《诗经》，意为善为子孙谋划。云霄燕翼官系朝廷允准陈元光将军赐建的宫宅。陈元光依托燕翼



官治理漳州，开创了闽粤安定繁荣局面。此菜精选烟肠与肉管（五香卷）拼盘而成，属云霄两大经典美食。烟肠以猪小肠灌入猪肉丁、地瓜粉等精制，口感扎实，寓意开漳先贤兴办书院、推行教化、启迪民智的深远谋划的文治；肉管（五香卷）以豆腐皮包裹笋丁或萝卜丝、肉末、葱花等馅料，油炸至金黄色，酥脆美味，象征开漳将士勇武刚毅与戍边卫士的武功。这一文一武双味并陈，谓之“燕翼双飞”，寄托开漳先辈以文治武功开创基业、积德贻谋之深意，也象征开漳文脉刚柔并济、文武兼修的精神传承。

8.源远流长（云霄水面）

典故：中原面艺融闽越



“云霄水面”看似寻常，却承载了开漳文化深厚根系。这劲道的手工面条，源自北方面食技艺南迁，暑湿的南方地带面饼易馊，老炊事兵忽忆北方有用碱防腐之法，遂于面粉加碱，竟得面条筋道殊异的“碱面”；喷香的葱头油，则是闽南物产点睛之笔；而饱满的肉丸、玲珑的扁食，则象征南北饮食智慧的融合。挑起每一箸面条，仿佛牵动开漳史诗脉络绵延不绝，诉说从筚路蓝缕到建漳立州的源远流长，成为云霄百姓日常生活的温暖底色。

9.菜名：返朴归真(蒸)(清蒸青鱼)

典故：唐将巧思祛湿寒

唐高宗年间，陈政、陈元光父子奉诏率中原将士南下平定闽乱，屯垦云霄漳江流域。时值寒冬，将士们因水土不服而困顿抱病。为解病情，将士们请当地渔民抓来漳江特产青鱼，佐以姜片盐晶，上屉蒸熟，鱼肉鲜美嫩滑，又具温补散寒之功效，很快滋养了开漳将士的体魄，成为融合中原与闽越饮食文化的新品。每当蒸制时，鱼身挺拔如披甲将士，仿佛再现开漳先贤拓土安民的雄姿，寓意着从唐代传承至今的勇毅精神。

10.菜名：蛮夷归心(老菜脯鳗鱼煲)

典故：伯瑶联姻纳越女

陈元光在平定蛮夷啸乱进程中，深知“兵革徙威，德教招怀”之理。部将司马李伯瑶，曾奉命抚慰山越女寨主归顺，更与她两情相悦，留下了喜结连理、民族融合的佳话。婚宴上，山民献来肥美的漳江河鳗，军眷们翻出窖藏多年的咸香老菜脯（陈年萝卜干）。丰腴软糯的鳗鱼，尽吸菜脯陈香与三层肉油脂，滋味醇厚。这道味美滋补的“蛮夷归心”，寓意着不同族群以通婚共处、消弭隔阂、心悦诚服，融入新生漳州大家庭的情景。

11.八闽和合（干炆列屿巴非蛤）

典故：垂拱建州合八闽

公元686年，陈元光经朝廷获准设立漳州，下辖漳浦、怀恩二县，成为八闽格局最后一块拼图完成的标志。闽南大地融入大唐统一建制的发展时期，官民们其乐融融。有如壳薄肉嫩的云霄列屿巴非蛤，遇热纷纷“笑口”绽开。以云霄特色“干炆”法烹制，在蒜香辛辣激发下，蛤肉鲜甜极致，颗颗饱满的蛤肉，象征着八闽大地州县各族的汇聚融合。此菜上桌，蛤贝开合，笑语欢声，正是对开漳伟业“八闽和合、共襄盛举”最鲜活最生动的礼赞，意味着漳州建郡后一片和谐统一、百业兴隆、共融一统的蓬勃景象。

12.子孙满堂（葱段炒海瓜子肉）

典故：将士剔蛤奉太姆

开漳主帅陈政及两位兄长先后病逝于征程，年迈的魏妈强忍丧子之痛，辅佐孙儿陈元光靖乱闽粤、经略漳州。将士们感念魏妈的坚韧大义，见她年高齿摇，特寻来肉质极嫩的海瓜子，细心去壳取肉，以翠绿小葱快火清炒。金黄的雌肉、洁白的雄肉，与碧绿葱段相映成趣，口感软嫩易食，滋味鲜香无比。这道饱含深情孝心的“子孙满堂”，象征开漳将士及其后代子孙皆如魏妈所出。不仅是孝敬长辈的美味，更承载云霄人民怀念开漳祖母的孝道传承。

13.鱼跃龙门（春根藤焖漳江跳跳鱼）

典故：松洲设教启鸿蒙

为培养中原子弟成才，陈元光、陈珣父子在战略大后方创建松洲书院，开启了闽南教化的先河，成为中国教育史最早的官办书院。漳江出海口湿地滩涂盛产矫健灵活的跳跳鱼，火田山间则丛生“春根藤”（伸筋藤），有舒筋活络功效。跳跳鱼肉质细嫩鲜美，加入春根藤更平添特有药膳清香。昔日无数的寒门学子有如滩涂之鱼，只要能勤学苦练、奋发向上，最终从漳江口跃过龙门，成为经世致用的栋梁之材，不就顺理成章吗？冠此菜名为“鱼跃龙门”寓意深长。

14.根亲永固（七指毛桃水鸭汤）

典故：将士扎根祛南瘴

面对湿热气候与思乡之情，军医发现山野间生长的“七指毛桃”，富有健脾补肺、祛湿强筋之效。于是挖来此根，与溪涧放养的水鸭同炖。经文火慢熬，药香四溢，肉质软烂。一碗温润下肚，竟有缓解南方湿瘴、抚慰征战辛劳之效。这道“根亲永固”汤，增强了将士们落地生根的体魄，滋养了“日久他乡即故乡”的情怀。醇厚的汤品香气，是开漳移民融入云霄山水的印记，喻示中原血脉深深地扎根闽南大地，成为开漳后裔慎终追远、认祖归宗、永续亲情的情感纽带，而视为必尝佳品。

15.恰到好处（蒜蓉漳江口大蚝）

典故：将军凿礁首尝鲜

陈元光建漳后，亲率部众沿漳江巡视，至江海交汇处，见碧波万顷、礁岩绵延。近看礁岩上附着铠甲鳞片，以佩剑撬开，竟见内有温润如玉的肉团一枚，闻之气味清香。遂以蚝壳为皿，火上烤后食之，顺滑鲜甜，盛赞“此物甚好”！再次烤时加以蒜蓉于上，若霜雪覆野，浇淋间激发出江海交融的鲜甜，蒸腾香气引得将士击节称绝。轻啜一口，蚝汁裹着蒜香在舌尖奔涌，堪为世间美味。现已成风靡全国的漳味美食。

16.紫气东来（紫菜西施舌煲）

典故：将军巧喻清廉志

开漳将士驻守漳江口时，发现潮间带盛产一种形如舌、色若玉的贝类，百姓称之为“西施舌”。随军伙夫将其与礁石上采撷的紫菜同煲，竟得一道清鲜甘润的佳肴——紫菜如云霞舒卷，吸饱贝汁的鲜甜，西施舌柔嫩弹牙，似蕴山海灵秀，开合间吐纳潮音。陈元光借菜喻政：“紫菜柔韧，喻我辈包容之怀；西施舌洁净，示为官清廉之志。”象征着开漳将士海纳百川的胸怀与清水明志的操守。

17.菜名：威惠清廉（蒜香薤菜）

典故：薤香永续圣王功

薤菜，又名空心菜，茎白中空却节节攀升，叶翠如盖而生生不息。它不择地而生，竟在清水沃土间自成蓬勃气象。恰似魏妈、陈政、陈元光等先贤率开漳将士筚路蓝缕，用仁政融汇民族、以德泽润养八方。一盘蒜蓉清炒的翠绿薤菜，凝聚着云霄人对开漳功臣最朴素的感念。那清廉中通的茎秆，是圣王威惠遗风的具象；那生生不息的绿叶，恰如开漳精神扎根大地、代代绵延。此菜名曰“威惠清廉”，香在千秋惠泽，味在万世流芳。

18.山河锦绣（桂花蜜百合淮山）

典故：元光拓土绘山海

此菜为盛宴之雅致甜品。马铺淮山质地绵密细腻，象征着根基厚实的何地（马铺地名）；洁白清甜的鲜百合瓣，层层绽放，宛若花朵盛开，寓意和谐与纯洁；而点睛之笔，是淋上金黄桂花蜜后，顿时香甜馥郁，光华流转。三者交融，口感清甜软糯，香气沁人心脾。此菜取山药的“山”、百合的“合”之音，冠名“山河锦绣”。这既是对开漳先贤披荆斩棘、开创漳州如画江山的崇高致敬，更是对今日国泰民安、物阜民丰、生活甜蜜的美好画卷的深情描绘。轻尝入口，甜在舌尖，既告慰先辈伟业，又礼赞盛世繁华。

19.今朝更好（金枣茶）

典故：乡民献枣保康宁

金枣是云霄名果，经特殊工艺腌制数年，有理气化痰、消食健胃之效。当年中原将士初至闽南，多受水土不服、腹胀腹泻之苦。百姓献上本地老金枣，帮助将士们祛消痼疾，缓解不适。这色泽橙红透亮、滋味酸甜生津的金枣茶，不仅消食解腻，更承载开漳岁月军民互助的温情，演化为“吃金枣，年年好”的云霄俗语。因“金枣”与“今朝”读音相近，故取名“今朝更好”。宴席上，奉上一盏温热的云霄老金枣茶，既是历史的回甘，更是对未来美好生活“年年好”的诚挚祝福。

20.金汤蜜韵（黄观音）

典故：茶脉永承魏妈恩

魏妈率援军南迁时，将中原茶种与云霄山水相融，终于孕育出茶中珍品黄观音。其汤色金黄透亮如琥珀，入口先觉兰花香清冽，转而泛起蜜桃般的甜润。恰似开漳先贤以仁政化育万民，将筚路蓝缕的艰辛，化作万民共飨的甘甜。茶树扎根云霄红壤，沐山岚云气精华，承千年文脉滋养，终成这盏凝聚天地灵气的“金汤”。轻啜一口，蜜韵悠长，不仅品出茶人匠心，更饮尽生活馈赠的甜蜜好运。愿此茶香伴您，事业如金汤澄明，生活似蜜韵绵长，岁岁得福泽绵延。