

2024年4月25日 星期四  
编辑:黄俊泳 版式:蔡珊红 校对:张青

东南早报

# “富矿在手，增值空间远超想象”

## ——这对“大V”夫妻启动“夸泉州”模式已两年



近日,《泉州啊泉州,你还准备怎么夸自己?决胜新文旅》这篇热文在微信等平台上引发广泛关注,相关内容让住在泉州的人备感亲切,让到过泉州的人深有同感,让准备来泉州的人更加向往。

昨日,记者联系上文章的作者杨炜峰,他是一名资深媒体人、新文旅观察者。该文章的首发微信公众号“厦门沙坡一尾猫”是杨炜峰与其妻子许晓春共同经营的,里面有《半城烟火里的时光美味,让半城的“仙”都在流口水》等多篇介绍泉州美食的文章。在对泉州有了深入接触后,这对夫妻对泉州的文旅资源和特色美食赞誉有加。



扫码看热文

融媒体记者 林志安 许奕梅

### 杨炜峰

有泉为文  
凭州作行旅

燕微风



资深媒体人、新文旅观察者杨炜峰(右)寄语泉州

### 许晓春

品宋元海丝之悠悠  
寻人间烟火之意趣

许晓春



许晓春与烹饪大师程振芳交流泉州饮食文化

### “宋元”和“海丝”很遥远,但在泉州,两者很具象地在你身边”

杨炜峰以笔名“燕微风”写下《泉州啊泉州,你还准备怎么夸自己?决胜新文旅》,文章发布后,泉州晚报社新媒体平台泉州通客户端第一时间转载,迅速在泉州人的朋友圈刷屏。

“两年前就开始启动‘夸泉州’模式了。”杨炜峰说,2022年,他与妻子在石狮举办的“宋元海丝宴”活动中,对泉州文化有了比较深入的了解。“最近福建省文旅经济发展大会在泉州召开,我看到很多‘点赞’泉州的文章,觉得这对于泉州来说是理所当然的。”杨炜峰说。

“我是生活在厦门,喜欢泉州的闽南人。”杨炜峰说,泉州是烟火气很足的城市,而且传达给每一个来的人,让大家自然而然感受到,“‘宋元’和‘海丝’很遥远,但在泉州,两者很具象地在你身边,看得见、摸得着。这种文化赓续,是别的地方少见的。”

“我最喜欢西街和开元寺,百走不厌。”杨炜峰说在泉州结交了很多朋友,以后会经常来泉州,会从自己的角度写更多文章来推介这座城市。

### “真正的‘富贵’,来自一座城市为所有热爱它的人所营造的文脉之‘富’、精神之‘贵’”

在文章中,杨炜峰重点提到2023年国庆、2024年元旦与春节这三个重要文旅观察节点泉州的“上分”表现。他说,“十龙九子”、以“泉小文”命名的五只神兽、今年正月初六的民俗踩街等,都让他深深佩服这座城市文化自信,以及大力发展文旅产业的魄力。

“文旅,以文塑旅,以旅彰文。泉

州牢牢抓住了文脉和创意这两方面,并且将其打通。”杨炜峰说,泉州重视文史专家的力量,在申遗成功后把世遗点串联起来,突出文化底蕴;也重视当地年轻人,用无限的创意为深厚的文脉赋能。“白岩松说得很对,泉州是‘网红’,也是‘长红’,‘泼天富贵’一直在。真正的‘富贵’,来自一座城市为所有热爱它的人所营造的文脉之‘富’、精神之‘贵’。”

### “泉州更耐心、更细致地建构着文旅经济运营体系和生态系统”

杨炜峰觉得,最让泉州有底气的,是党政部门对文旅的高度重视和系统性做法,这也是他要夸泉州的最大原因。

2024年元旦前,他到泉州游玩,在酒店看到当天的《泉州晚报》头版报道,泉州主要领导按照分工,现场检查节前文旅相关工作、保障措施的落实情况,每一项工作都有分管市领导挂帅,“报道不长,却是把实事办好、办实”。

“福建省文旅经济发展大会召开期间,我从泉州文旅业界朋友的微信朋友圈看到了一则短视频,主题是泉州成立文旅经济发展总指挥部。”杨炜峰说,近几年,全国各个城市为了发展文旅都很“卷”,“在这一轮文旅大战中,泉州选择一种结构性的打法,没有被纯粹的‘火爆出圈’牵着鼻子走,而是更耐心、更细致地建构文旅经济运营体系和生态系统”。

“泉州文旅经济富矿在手,增值空间远超想象。”杨炜峰说,泉州不怕被其他城市“抄作业”,毕竟海丝之城海纳百川,别人抄得越多,泉州的人气就越旺。

### “美食文化,成为‘宋元中国·海丝泉州’最接地气、最有价值的诠释之一”

“泉州物产丰饶,有山珍、有海味,饮食融合中原文化、海洋文化,非常多元包容。”杨炜峰的妻子许晓春是闽菜文化专家、知名美食作家。她长期致力于闽菜文化研究,对泉州美食情有独钟,每次到泉州一定会打卡姜母鸭、牛排、四果汤……

置身泉州,许晓春能深切感受到,历史和当下、传统和时尚都能在此和谐共融,与古城的市井烟火气相得益彰,而让“半城仙”都“流口水”的泉州美食就是一张闪亮的名片。

作为“宋元海丝宴”暨《山家清供》菜品复原专家组组长,她欣喜地看到,去年“宋元海丝宴”正式发布,成为首个进入中国国家博物馆展出的闽菜主题文化宴。蟹酿橙、山海兜等菜肴成为多个泉州餐饮品牌和大厨手中的招牌菜,不仅满足群众味蕾,更端上了海内外宾朋的餐桌。美食文化,成为“宋元中国·海丝泉州”最接地气、最有价值的诠释之一。

### “打造丝路美食朋友圈,以美食为纽带,将泉州美食向全球推广”

“泉州菜博大精深,在味道创新中始终保留着传统文化积淀。”许晓春说,她在公众号中曾发布多篇与泉州菜文化有关的文章。比如《半城烟火里的时光美味,让半城的“仙”都在流口水》一文中,她写道:“如果说泉州是一生一定要去一次的地方,那泉州的老菜一生应该要吃很多次。”接着,她向大家介绍了东壁龙珠、醋猪脚、春生酒焖老鹅等泉州传统菜所承载的味蕾记忆,引发众多网友共鸣。

近两年,许晓春作为中国饭店协会地标美食评审专家,实地调研了扬州、潮州、淮安等多个被联合国教科文组织宣布为“世界美食之都”的城市。对于正在申报创建“世界美食之都”的泉州,她建议挖掘泉州饮食“文化自信”,既鼓励烹饪大师不断创新,又注重传承美食里的历史文化。“泉州可以加深与其他丝路城市的互动,打造丝路美食朋友圈,以美食为纽带,将泉州美食向全球推广。”

(本版图片由受访者提供)

### 网友评论

禧洋洋:这座城市的底蕴深厚,值得使劲夸。

柯老师:泉州有一批热爱泉州文化的公益讲解员在节假日为游客免费讲解,欢迎大家来泉州旅行。

多儿:最近泉州推出的文旅活动和宣传都很高级。

杨先生:泉州出圈,得天时、占地利、拥人和,水到渠成。

涂女士:泉州文旅的系统化、结构性打法,确实卓有成效。真正的“富贵”,来自一座城市为所有热爱它的人所营造的文脉之“富”、精神之“贵”——这句话我很有共鸣!