

泉州“刺桐花”美食指南引关注

多家餐饮品牌创始人发声



■融媒体记者 陈玲红
2025泉州山海厨王争霸赛(2025年度餐饮行业职业技能竞赛)暨“刺桐花”美食双创系列活动将于9月至11月举行,今年活动全面升级,将首次推出泉州人自己的权威美食榜单——“刺桐花”美食指南。这份指南备受业界关注,许多专家和业界翘楚纷纷从行业和消费者的角度,为美食指南的推出欢呼、建言。



① 以“刺桐花”命名 恰如泉州的迎客热情和美食文化

“泉州的美食,不仅仅是味道的享受,更是文化上的传承。”绿岛集团CEO王良日得知泉州今年的厨王争霸赛要加推“刺桐花”美食指南时非常认可,他表示,刺桐花是泉州的市花,不仅热情洋溢更具历史文化内涵,非常契合泉州人的迎客热情和美食文化。“就像我们招待客人,不仅热情,而且端出来的菜品都是有讲究的,不是有历史故事,就是有民俗习惯在里

头。”王良日希望,通过这份美食指南,不仅让泉州美食指引游客游泉州、吃泉州,更从美食中了解泉州的故事,让泉州味道突破地域限制,走向更广阔的市场。

“美食指南的推出对泉州整个餐饮行业是一种激励和提升,因为美食指南是对消费者尤其是游客的消费指引,商家肯定都想上榜,这是一种很好的引流。”中禾食品创始人詹游霖表

示,从往年的经验来看,厨王争霸赛的整个流程公开公正,受到业界的普遍认可,他相信今年美食指南的推出具有很好的公信力。他同时强调,美食指南对泉州文旅更大的意义在于会形成一种监督:“上榜的企业如果有什么违规的行为,那就必须取消上榜资格,这样以后泉州的餐饮市场就不会出现天价菜单、霸王餐之类的,这就是一种很好的监督。”

② 建议政府搭台 为食材供应和人才传承搭建平台

“形成美食指南之后,政府应该给予餐饮品牌一定的助力,让这些品牌形成矩阵。”临家品牌创始人邱尚振认为,食材是餐饮的重要一环,德化戴云黑鸡、永春白鸭等都是很好的本地食材,但因为市场竞争,这些食材供应不太稳定,如果政府能为地道食材搭建平台,既利好上游产业,也助力下游服务业。他还建议,要重视餐饮人才的培养,在

高校的专业设置、职业培训上多下点功夫,为泉州餐饮行业做人才储备。

“美食指南将把餐饮流量从‘流量网红店’向‘实力口碑店’转移,倒逼餐饮企业不再只专注于营销炒作,而是在菜品研发、食材、烹饪和服务上死磕到底,从而提升泉州餐饮的整体水准。”宋小谨品牌创始人陈少猛先生认为,“刺桐花”美食指南的推出能将“吃”的行

为,升级为沉浸式的文化体验。他同时建议,评价体系应“既重技艺,也重民意”,可采用“专家评审+大众盲测+网络人气”相结合的综合评价机制,让榜单既权威又“接地气”。“如果政府搭台,让年轻厨师与烹饪界前辈有定期沟通交流的机会,那么传统的泉州菜、泉州烹饪文化就能得到更好的传承。”陈少猛说。

【相关链接】

如何报名

参加本次活动,须由各县(市、区)商务主管部门或各地相关餐饮协会审核盖章推荐报名。有意参加的商家和个人,请关注“泉州味道”微信公众号,进入会话页面,点击屏幕下方“厨王争霸”菜单栏,即可下载活动详细文件和报名表;填写好报名表格加盖餐厅公章,并报送至各县(市、区)商务主管部门或各地相关协会审核盖章;最后,扫描报名表后方的二维码提交所有电子版回执,或者将所有报名材料打包发送到组委会邮箱(qzwd@qzwb.com)。

2025“刺桐花”创意餐厅报名,截止时间为9月15日;2025泉州山海厨王争霸赛、2025“刺桐花”创新名小吃报名,截止时间为10月10日。

公益广告
泉州晚报社

管行业必须管安全
管业务必须管安全
管生产经营必须管安全

