

“世界美食之都”新起点 泉州餐饮人共话新升级

如何让闽南滋味走向世界舞台

融媒体记者 陈玲红文 泉州味道公众号供图



“手握‘世界美食之都’金字招牌，接下来我们要想的是，如何以此为新起点，走活餐饮产业升级这盘棋。”“以后游客一进泉州，手机就能收到专属美食地图，连土笋冻的故事都给你讲明白！”11月7日，泉州“刺桐食谈”美食沙龙第八期热闹开聊，近20位餐饮大咖、文化学者、部门主管围坐一堂，围绕《泉州市餐饮产业高质量发展“十五五”规划（征求意见稿）》展开“头脑风暴”。

10月31日，泉州这座“半城烟火半城仙”的古城入选联合国教科文组织“世界美食之都”，而这场沙龙正是泉州餐饮人迈向新赛道的“诸葛会”——如何让闽南滋味从街头巷尾走向世界舞台？



沙龙现场，餐饮界达人们聚焦产业升级，展开头脑风暴。

部门

善用美食之都红利 写好城市发展“大剧本”

“申创成功只是拿到入场券，接下来我们要打‘持久战’！”泉州市申创世界美食之都办公室执行副主任简国红一语道破，他列出五大任务：不仅要让泉州美食在全国“刷脸”，更要带火种植业、养殖业、食品加工等上下游产业；既要让游客为美食打卡，更要让“美食+文旅”长红；甚至还要为联合国的创意城市事业贡献泉州智慧。

简国红特别强调：“要善用美食之都的红利，在新的文旅大潮中，从好吃、好玩到懂吃、懂玩，全面升级餐饮行业。”他透露，未来五年泉州要像打造“宋元中国的世界海洋商贸中心”一样，把餐饮产业升级写进城市发展“大剧本”。

泉州市商务局服务业发展科科长李佳手持“十五五”规划征求意见稿，现场拆解“升级密码”——从“价值、形象、会展”到“人才、模式”等，瞄准产业痛点。“过去我们卖的是一碗面线糊，未来

要卖‘面线糊里的乡愁’。”他举例说，规划里既有系统梳理、就餐体验，也重美食文化传播：比如要给老字号小吃编“族谱”，可以把土笋冻、炸醋肉的故事写成“泉州美食连续剧”；还要培训厨师当“文化讲解员”，上菜时能够讲好该道菜的历史文化渊源。李佳抛砖引玉，在产业升级的大议题下，初设了若干议题，现场烹饪大师、专家学者等各界嘉宾，从自身角度出发，畅所欲言，提出了不少真知灼见。

献策

打造美食核心体验区 让游客能沉浸体验

“未来的方向，要将‘世界美食之都’这块金字招牌转化为发展的强大动能。”元老级注册中国烹饪大师程振芳站在产业升级的高度提出未来可努力的三大方向：1.“从好吃到懂吃”，要系统地整理、记录、归档泉州各县（市、区）的特色小吃、宴席菜、时令美食、老字号及其背后的历史故事、民俗典故。2.从“品尝”到“沉浸”，程振芳进一步详

述，可以西街、中山路等历史街区为核心，引入“前店后坊”（前面品尝，后面观看制作）等业态，让游客能“看、做、品、学”，打造“世界美食之都核心体验区”；同时，开发“美食主题旅游线路”，如“古早味探寻之旅”，深入背街小巷，寻找最地道的面线糊、土笋冻、石花膏等；“茶酒咖香之旅”结合安溪铁观音、本地酒文化和新兴咖啡馆，打造慢生活体验。3.在扩大国际影响力方面，他认为，可借助孔子学院、海外文化交流中心等平台，举办泉州美食周、厨艺展示活动，设立“泉州美食文化窗口”。

服务

创建泉州美食地图 力求一目了然一键直达

建设泉州美食地图是本次沙龙的重要分议题，泉数空间运营主管丁玲，详细介绍了“一部手机游泉州”正在嵌入式建设泉州美食地图，区别于美团、小红书等商业平台，该平台是泉州文旅和餐饮界专为游客打造的，按类别、按区域分类的美食地图。

对此，注册中国烹饪大师、福建省餐饮烹饪行业协会名厨委员会主席胡满荣表示，线上美食地图形成使用习惯很重要，因此建议前期可与移动、联通等通信运营商合作，当游客进入泉州，在“泉州欢迎你”的短信中，能附带接收所在县（市、区）的主要美食地图，菜品、图片、美食故事、顾客评价和地址链接等要素一应俱全，让游客能一目了然，一键直达。

在如何引导实现美食空间升维分议题中，中国烹饪大师、泉州市餐饮烹饪行业协会会长刘树文说，泉州的辉煌历史在宋元，宋式美学是传统美学中的经典，因此规划空间升级时可大力发挥宋式美学特点。同时不要只着眼于高端餐饮，传统老店、小街巷的小吃也要有不同的系统提升，在保留烟火气的同时，为其注入文化氛围。

本次沙龙的与会嘉宾，还就“世界美食之都”餐饮门店形象设计指引、餐桌艺术指引、“福建有口福”餐饮消费券发放等话题畅所欲言，针对近期重点工作提出宝贵意见，探讨谋划泉州美食产业升级的实施路径，助力美食之都建设。

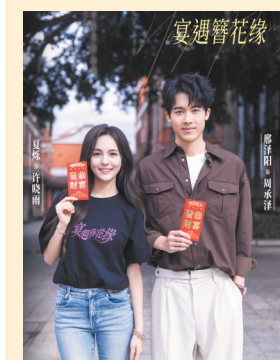
精品文旅美食剧《宴遇簪花缘》开机

用镜头描摹泉州烟火味

本报讯（融媒体记者张素萍 通讯员雷瑀 文/图）10日，精品文旅美食剧《宴遇簪花缘》在泉州丰泽举行开机盛典。据悉，该剧以闽南美食为核心线索，将闽南菜系的烟火风味与泉州的城市人文融为一体，是泉州成功入选“世界美食之都”后开拍的首部文旅美食主题影视作品，承载着展示泉州美食魅力与文化自信的重要意义。

《宴遇簪花缘》由福建省文化和旅游厅、福建省广播电视局、福建省文化和旅游促进会、泉州市文化广电和旅游局、泉州市丰泽区人民政府指导拍摄，由泉州丰泽国有投资集团有限公司、泉州市丰泽海丝文化旅游开发有限公司、福建省自在互娱文化传媒有限公司出品。

据了解，该剧讲述的是泉州市蟳埔社区的幼师许晓雨与“迎风饭店”老板周承泽因手工美食结缘，在共同打造“簪花宴”的旅程中，从探寻非物质文化遗产到传承乡土情怀，于坚守与创新中



邢泽阳、夏烁领衔主演

《宴遇簪花缘》开机，剧组人员合影。

收获爱情与人生方向的故事。簪花作为泉州蟳埔女的独特习俗，寄托了当地渔家人对幸福与丰收的祈愿。该剧以“簪花宴”为线索，展现泉州青年在守护传统与创新中的成长轨迹，在传承与创新中实现自我成长的故事。剧中不仅呈现了姜母鸭、四果汤等泉州美食，还融入泉州砖雕等多项非物质文化遗产，呈现非物



质文化遗产在现代语境下的新表达，契合当下文化自信与乡村振兴战略方向。

该剧由张子豪导演，孙茜特别出演，邢泽阳、夏烁领衔主演，郭若涵、谢雷主演，吴载颖、朱玮杰担任出品人，刘哲担任总制片人。值得一提的是，剧组特别邀请演员孙茜饰演簪花传承人一角，诠释匠人精神与情感传承。

出品人朱玮杰表示，泉州丰泽深厚的文化底蕴与美食魅力，为剧作提供了丰富灵感。“本项目有望成为兼具温度与深度的文旅短剧标杆，吸引更多走进泉州、了解泉州。”

