



小记者聚焦“世界美食之都”建设发展

# 寻味世遗烟火 探寻泉州味的出圈路

## 小记者跑两会

刘静梅 林婕茹 文图  
颜雅珍 林婷瑜 傅蓉蓉  
融媒体记者 傅恒 谢若禹

泉州荣膺“世界美食之都”之后,如何持续擦亮这张世界级金字招牌、推动泉州美食香飘四海,成为各界热议焦点。昨日,泉州市政协十三届五次会议开幕,“小记者跑两会”活动同步启动。委员们提交的提案中,不少都聚焦“世界美食之都”建设发展核心议题。为此,小记者兵分多路走访西街、中山路等特色美食街区,倾听经营者讲述技艺传承心得,问询游客真实消费体验,还专访了泉州市政协委员尤文辉,深入探寻“世界美食之都”长效发展的可行之道。



小记者对话政协委员尤文辉



小记者走上西街采访游客



小记者往中山路采访商铺老板

### ★现场走访★

## 老味道备受青睐 盼平价更盼心安

“游客最喜欢的泉州美食是什么?”“泉州美食在哪些方面需要优化体验?”“老字号如何传承创新?”当天,小记者们分成两支小分队走进西街与中山路,倾听商户、游客与市民对“世界美食之都”建设发展的真实心声。

姜母鸭、面线糊、醋肉等地道风味备受游客青睐。来自山东的董女士抵泉首日便品尝了沙茶面,她期待更多便于携带的伴手礼,让美味得以分享。在泉州求学的小吴带着温州朋友逛西街,她们希望美食价格能更亲民,同时加强食安管理,“让游客吃得放心、吃得欢喜”。江西高阿姨夸赞泉州获评“世界美食之都”实至名归,她建议加大宣

传,让游客更快寻得地道滋味。

老字号坚守中见用心。西街元宵圆店坚持手工制作四十年,店主苏女士介绍,常有游客品尝后请她邮寄,“保质保量、诚信经营才是长久之道”。中山路老字号水丸店的店员也感受到“世界美食之都”带来的客流增长,她认为保证品质、优化环境与做到价格公道是关键。东街一家肉粽店则加强了员工培训,注重服务与反馈,“让泉州味深入人心”。

走访中,小记者们还化身“小小美食推荐官”,为随机“探店”的深圳游客热情推介泉州味道,还亲身体验了元宵圆、麦芽糖画等传统手工艺的制作过程,感受美食背后的匠心。

### ★两会声音★

## 打造美食核心区 守护“泉州味道”

当天,两支小分队还专访了泉州市政协委员、泉州老字号企业协会会长尤文辉。今年两会,尤文辉带来了《关于打造鲤城区“世界美食之都”核心区的建议》提案,结合深耕行业多年的经验,向小记者分享了守护泉州味名片的深刻见解与系统思考。

尤文辉指出,“世界美食之都”这份荣誉是全新起点,泉州需从食材品质、服务水准、价格亲民度三大维度提质升级,走好“全链条赋能、多维度守护”的发展之路。空间布局上,他建议规划老字号美食集聚区,打造“10分钟味觉体验馆”,让游客便捷品尝、一站式购齐地道泉州风味;同时建立从食材溯源到服务落地的全流程标准体系,推动传统美食实现标准化生产、产业化发展。文化赋能上,他倡导深耕“刺桐宴”城市美食IP,推动美食与泉州世遗、非遗资源深度融合,开发特色主题游线与数字导览服务,让游客在味蕾体验中读懂泉州

千年底蕴。此外,他还提议通过举办国际美食节、发力电商直播等多元渠道,让泉州味道香飘海内外。

针对群众关切的食品安全与价格透明问题,尤文辉强调,要全面推行“食品安全红名单”与明码标价制度,鼓励市民尤其是青少年群体担任“美食小小推荐官”和“诚信监督小卫士”,构建政府监管、行业自律、社会监督的多元共治格局。

“唯有守正与创新并举、规范与推广同行、品质与服务齐抓,才能让泉州的烟火气里既有历久弥新的老味道,又有蓬勃生长的新活力,让‘世界美食之都’的金字招牌越擦越亮。”尤文辉总结道。



微信扫一扫 扫码看视频

### ●第一小分队

吕静涵(泉州市第三实验小学四年级)  
张清宁(鲤城区实验小学金山校区六年级)  
吴雨珊(鲤城区实验小学延陵校区五年级)  
王锦轩(鲤城区第五实验小学五年级)  
何沛琳(洛江区第二实验小学六年级)

★走访地点:市区西街、源和堂

### ★小记者手记★

“可以打造泉州老字号美食街区,集中展示地道泉州味,方便市民和游客一站式品尝、购齐。”听完尤会长的建议,我也心潮澎湃,期盼着能以自己的一份力,共同为泉州美食的推广助力。

——吕静涵

带着“如何讲好泉州美食故事”的疑问,我们采访了老字号店家、市民与游客。大家共同期待:守住老工艺、老味道,让价格更亲民、体验更丰富、宣传更到位。唯有传承与创新双向奔赴,泉州美食才能香飘更远。

——吴雨珊

“希望美食店铺能更注重卫生和食

品安全,价格也更亲民一些。同时加强宣传,吸引更多游客来感受泉州味道。”这是在泉州读书一年多的小张姐姐的分享。我们相信,通过大家的努力,泉州这座“世界美食之都”必将赢得更多人的喜爱。

——张清宁

尤会长告诉我们,老字号企业正调整产品配方以适应当代健康需求。在西街采访时,头戴簪花围的游客小吴说,很多地方都有标志性的美食,提到泉州,大家最先想到的还是簪花围。她认为泉州可以加大美食的宣传力度,让美食像簪花围一样深入人心。

——何沛琳

### ●第二小分队

陈鑫妍(鲤城区第三中心小学五年级)  
林心容(丰泽区第三实验小学五年级)  
江雨菲(丰泽区第四中心小学五年级)  
王思齐(泉州市实验小学洛江校区六年级)  
林锦坤(洛江区第五实验小学五年级)

★走访地点:市区中山路、海丝博亚酒店

### ★小记者手记★

尤会长与我们分享了他今年的提案,他期盼着广大青少年能够走进老字号、了解老字号,通过亲身体验感受老字号的独特魅力,当好泉州美食推荐官,把更鲜活的泉州美食故事讲给更多人听。

——江雨菲

美食商户们在坚守传统的同时不断创新,以适应多元口味。中山路的里脊肉串店负责人李小华表示,他们通过增加新口味,让传统小吃与现代饮食需求相结合。这样的探索让古老美食焕发出新活力。

——陈鑫妍

泉州美食不仅是街头烟火,更是

承载历史的文化符号。多元文化交融与技艺传承,让每道美食都延续着城市记忆。在与商户们的对话中,他们都期待依托更多美食、节庆等活动,吸引更多游客前来品味,让泉州成为真正好吃又好玩的美食之都。

——林心容

晋江的纪先生带孩子品尝了面线糊等美食,他夸赞中山路改造后干净整洁,期待更多美食在此集中,让游客一站式打卡。经营安海菜粿的潘阿姨表示,希望能加大宣传,让游客了解泉州美食的多样性。

——王思齐