

全城爆款



当世界美食之都遇上Z世代对错牌



扫一扫
扫二维码，
了解更多
内容。

当世界美食之都 遇上Z世代对错牌

近期,正反面分别印有绿色对勾、红色叉号的“对错牌”测评形式,在抖音、小红书、视频号等社交平台悄然走红。该形式摒弃浮夸修饰,以直观符号客观评价体验优劣,表达方式简洁直白,成为Z世代分享出行、美食体验的主流新风尚。

2025年10月31日,泉州成功获评联合国教科文组织“世界美食之都”,城市美食文旅品牌影响力持续提升。官方数据显示,2026年春节假期,泉州累计接待游客1618.39万人次,实现旅游总收入164.59亿元;“五一”假期,泉州古城核心区接待客流量超130万人次,西街、中山路等特色美食街区持续保持高人气。暑期来临,泉州再度迎来文旅客流高峰。一名远赴泉州求学、在报社实习的学生记者紧跟新媒体传播潮流,手持“对错牌”深入古城街巷,以年轻视角沉浸式探访本土特色美食,为游客提供参考。

■仰恩大学记者站实习生 李金柳 刘怡欣 郑一祎
泉州晚报社融媒体记者 黄雅珊 文/图

烟火藏古韵 珍味贯古今

姜母鸭、土笋冻、四果汤、炸醋肉、烧肉粽等特色小吃,是泉州极具辨识度的城市味觉名片,也是众多游客来泉必打卡的特色美食。这些风味能够跨越地域、深入人心,离不开泉州手艺人代代坚守的古法技艺与匠人传承,留住了原汁原味的闽南烟火味。

记者走访了解到,泉州美食的地道精髓,藏在制作工序的巧思里。如,正宗泉州姜母鸭遵循古法干焖工艺,砂锅锁温、全程不加水,

依靠新鲜老姜的辛香与鸭肉的油脂文火慢焗,鸭肉紧实不柴、姜香入骨,咸香醇厚、回味悠长;而有些简化做法则加水炖煮、依靠大量酱料和香精提味,鸭肉软烂无味,浓郁酱料掩盖了食材本味。“做了三十年姜母鸭,水一加,味就散了。”泉州一老店老板这样说。

这份恪守本心的态度,亦是泉州众多特色美食的共同追求。真正的泉州味,藏在用心细节里。

青春新视角 对错评匠心

当前网络营销内容繁杂,滤镜美化、夸大宣传的体验测评层出不穷,让大众难以辨别真实品质。“对错牌”测评的走红,精准契合了Z世代追求真实、拒绝套路的消费与传播理念。

如今,年轻人手持对错牌打卡泉州美食,既是对食材品质、制作工艺的真实测评,也是对传统匠心手艺的认可与致敬,彰显出当代青年务实求

真的生活态度。

年轻化的“对错牌”传播形式,为泉州传统美食文化开辟了全新传播渠道,让千年古早味借助新媒体平台破圈传播,持续擦亮泉州“世界美食之都”金字招牌。不少测评者表示,美食并无绝对优劣,测评的意义不在于简单评判对错,而在于甄别匠心工艺与粗放套路,致敬慢工细作、坚守本味的传统手艺。



热搜榜

- NO.1 台风巴威11日影响最强
- NO.2 福建人开始为台风囤货啦
- NO.3 来泉州海边解锁浪漫夏天
- NO.4 福建消防全力防抗台风巴威
- NO.5 福建沿海多条航线停航 在建项目停工
- NO.6 86名见义勇为勇士 福建三人光荣上榜
- NO.7 福建部分景区关闭航线停航
- NO.8 2026年福建中考陆续放分
- NO.9 来福建永春清凉一夏
- NO.10 福建力量抵达广西灾区持续救援

#泉州荷花6~8月盛花期#

泉州荷花6~8月盛花期,上午6~10点开得最饱满,傍晚4~6点光线柔和适合拍照。市区三处核心免费赏荷地:

- 泉州北滨江公园笋江园
- 泉州东湖公园
- 泉州刺桐公园

实用贴士

- 时间:清晨6~10点最佳,晨开暮合;避开正午暴晒。(微博)

