

# 做好“新闽菜”赛出“最闽南” 泉州山海厨王争霸今日总决赛

历时3个多月的2023泉州山海厨王争霸赛(2023年度餐饮行业职业技能竞赛)暨美食名店、名厨、名菜、名小吃系列推选活动总决赛今日在国潮泉州创新发布中心(金花人民广场)正式擂鼓开赛,来自各县(市、区)选拔推介的名厨、名菜、名小吃将进行现场烹饪、集中展示和专业比拼。活动还设有市民品鉴区供报名观众现场尝鲜。  
□本报记者 刘倩 施晓亮

## 规则

### 线上线下面全面发动 扩大活动覆盖面

今年9月,由福建省商务厅、泉州市人民政府为指导单位,市商务局、文旅局、市场监管局、人社局、总工会联合主办,泉州晚报社、泉州广播电视台承办的2023泉州山海厨王争霸赛暨“最闽南”美食系列活动正式启动。活动设置了名厨、名菜、名店、名小吃4大推选项目,面向全市征集优秀参赛者(项目)。活动采取“1+N”模式,即中心市区设立1个总决赛主会场,各县(市、区)设立选拔赛分会场,形成“百店参与、千厨竞技、万人点评”的氛围,凸显主题新颖、阵容强大、互动性强、传播度广等亮点。

为保证推选过程的公开、公正、权威,泉州市商务局牵头成立了由主办单位相关负责人为主要成员的活动组委会,并成立以中国烹饪大师(其中两位为元老级中国烹饪大师)为主要成员的专家评审委员会。专家评委会对参评项目和个人开展材料初审,初审合格者进入网络点赞阶段。名店、名小吃推选,采取专家打分(占比70%)和线上公众投票(占比30%)相结合的方式;名菜推选,结合专家评审投票、复核与线上公众点赞,选出70道参与总决赛的现场烹饪,并由专家对菜品进行打分;名厨推选,现场制作并由专家对菜品及烹饪过程进行打分。

值得关注的是,2023泉州山海厨王争霸赛还结合了2023年度泉州餐饮行业职业技能竞赛,采取理论考试(占比20%)与现场技能操作(占比80%)相结合的方式进行。

## 过程

### 分赛区积极参与 做大“最闽南”展示舞台

2023泉州山海厨王争霸赛暨“最闽南”美食系列活动自启动以来,受到社会各界广泛关注和泉州各县(市、区)商务主管部门的大力支持,各地积极举办预选赛,致力于挖掘出更多“新闽菜”烹饪精英,为泉州乃至全省餐饮界提供“最闽南”的展示舞台。

安溪县、南安市、永春县、泉港区、晋江市、石狮市相继组织举办山海厨王争霸赛分赛,并邀请专业评委结合色、形、味等方面为参赛作品逐一进行打分,评出分赛区“厨王”“厨星”;部分分赛区还充分结合当地消费节、购物节等活动,提升群众参与度和获得感。

结合县(市、区)商务主管部门、餐

饮行业协会推荐与企业自荐,最终,近300个报名项目入围2023泉州山海厨王争霸赛暨“最闽南”美食系列活动总决赛。其中,名厨、名菜、名小吃三大项目在今日进行现场烹饪、比拼、展示。本次活动对公众开放,比赛现场专门设置了市民读者美食品鉴区,致力于让更多美食爱好者成为“最闽南”美食文化传播者。

值得关注的是,2023年度“新闽菜·最闽南”美食系列推选颁奖典礼将于今晚举办,并现场揭晓四项获奖名单,即:泉州十大山海厨王+泉州新锐厨星、泉州美食名菜+泉州创意名菜、泉州名小吃+泉州人气小吃、泉州美食

名店+泉州人气名店。

除此外,颁奖典礼现场还有干货满满的行业分享及美食落地项目启动,包括:“泉州味道”春季食单发布、“泉州美食地图小程序”上线推介、来自食品餐饮一线的专业人士进行精彩行业分享、“泉州美食经济研究基地”揭牌、“泉州菜烹饪大师工作室”揭牌、“泉州餐饮业高质量发展倡议”发布……通过高规格的大赛平台、高水平的厨艺发挥、高质量的行业交流,助力行业做好“新闽菜”、赛出“最闽南”,将泉州美食文化的味道做得更好、故事讲得更深,产业做得更大,让“世遗之城、奋斗之城、国潮之城、烟火之城”的泉州形象更加深入人心。

## 推广

### 转化为市场活力 全面推介“泉州美食地图”

泉州市商务局相关负责人透露,为进一步提振消费信心,释放消费潜力,“最闽南”美食系列活动已连续举办三年。今年,系列活动进一步扩大主办参与方和社会参与度,受到更为广泛的社会关注和各方支持。经各县市区选拔赛、网络投票、专家走访和现场评审,一道道有着浓郁闽南特色的地方美食和一个个有口皆碑的餐饮名店进入公众视野,在主流媒体上展示和推介,在竞技舞台上切磋和交流。

为进一步展示好、推广好“新闽菜”的美食味道、“最闽南”烹饪水准和最具

代表性的泉州美食地标,泉州市商务局也将不遗余力将评选成果转化为餐饮市场活力和美食消费动力,相关获奖企业将优先列入商务局重点扶持对象,优先推荐参加福建省“闽菜馆”认证、福建省名菜或中华名菜认证等。除此外,获得“新闽菜·最闽南”泉州美食名店、名菜、名小吃称号的获奖商家,还可免费标注绘制在“泉州美食地图小程序”,并由泉州晚报社、泉州广播电视台全媒体渠道统一对外推广。

泉州市商务局相关负责人表示,在深入开展“消费提振年”活动、响应福建

省“讲好闽菜故事,弘扬闽菜文化”号召的背景下,泉州餐饮获得了优质高速发展的契机,这不仅更好地推动泉州饮食文化的传承与创新发展,也能通过对泉州餐饮业的优质高速发展,为城市发展注入更持久的经济活力、人文魅力、生态引力。

泉州将以申报创建“世界美食之都”为动力和契机,策划举办更多突出闽南文化、呈现泉州特色的“最闽南”美食系列活动,全方位打造泉州美食IP,让更多品尝到、了解到、喜欢上泉州味道。

## 我国增发国债首批项目清单 优先支持京津冀等地 灾后恢复重建

本报讯 国家发改委近日下达2023年增发国债第一批项目清单,首批项目清单优先支持北京、天津、河北等省(市)开展灾后恢复重建,同步提升区域防灾减灾救灾能力。

近日,国务院批复《以京津冀为重点的华北地区灾后恢复重建提升防灾减灾能力规划》。国家发改委下达增发国债第一批项目清单,全力保障规划实施。

一是对于学校、医院等公共服务设施和交通、水利等基础设施恢复重建项目,应保尽保。支持地方进一步加快灾后恢复重建进度,促进灾区生产生活条件和社会经济全面恢复,帮助灾区民众建设美好家园。

二是对于提升区域防灾减灾救灾能力领域项目,成熟一批、推进一批。按照“上蓄、中疏、下排、有效治洪”原则,加快实施海河水系防洪减灾系统提升工程,加快病险水库除险加固,推动流域综合治理和蓄滞洪区建设,加密重点区域气象监测网络,完善城市排水防涝设施,为实现海河安澜、区域长治久安打下坚实基础。

三是对于一些前期工作正在加紧开展的项目,国家发改委、财政部、自然资源部、水利部、应急管理部等有关部门,将加大对地方工作的指导和协调,全力做好规划内项目实施的要素保障,支持地方科学有序高效开展前期工作,推动项目尽快开工建设。(中新)

## 波士顿咨询公司预测: 中国消费金融市场 未来五年增速7%左右

本报讯 波士顿咨询公司(BCG)13日发布《守正创新、行稳致远——消费金融“智胜”之道》报告称,中国消费金融市场已进入“成熟稳健”的“精耕细作”阶段,未来五年市场增速将在7%左右,到2027年消费金融总规模将达25万亿元人民币。

“中国消费金融高速增长时代接近尾声,市场已迈入‘以客户渗透缓慢增长,单客价值提升为主’为特征的存量经营时代。”BCG董事总经理、全球资深合伙人何大勇说,如何驱动消费金融的未来增长并制胜存量经营时代,已成为业内亟待解决的关键问题。

报告指出,随着中国消费金融市场的发展进入新阶段,市场趋势与特点对金融机构消费金融的营销、产品、运营和风控等全方位能力都提出了更高要求,消费金融业务对银行零售转型的重要性不言而喻,从机构需紧跟行业发展趋势,在精细化、特色化、数字化上多下功夫。

据BCG预测,未来五年中国消费金融市场增速将在7%左右,到2027年消费金融总规模将达25万亿元人民币。BCG建议金融机构打造体系化的消费金融经营能力,并根据自身战略定位与资源禀赋,明确不同的聚焦方向。比如对大型银行而言,目前消费金融业务是其零售业务的有力补充,但往往不具比较优势,因此,更应注重利用数字化工具精准挖掘、定位存量客户,对于中小型银行而言,探索下沉市场与客户则为必然。

何大勇表示:“中国消费金融市场虽有挑战,但机遇与之并存。未来,消费金融仍能持续为金融机构‘焕活造血’。消费金融从业机构应当持续修炼‘内功’,搭建行业领先的运营模式,以实现利润的持续突破。”(中新)

## 我国市场手机出货量 10月份同比增19.7%

本报讯 中国信息通信研究院13日公布的数据显示,2023年10月份我国市场手机出货量2916.2万部,5G手机占比90.6%。

据统计,10月,国内市场手机出货量2916.2万部,同比增长19.7%。其中,5G手机2643.5万部,同比增长35.5%,占同期手机出货量的90.6%。1—10月,国内市场手机总体出货量累计2.30亿部,同比增长4.2%,其中,5G手机出货量1.88亿部,同比增长8.9%,占同期手机出货量的81.9%。

市场调研机构的数据显示,我国手机市场正在回暖。一家咨询公司BCI的数据显示,2023年11月中国智能手机市场激活量2871万台,同比增长12.7%。其中,苹果以21.1%的市场份额位列第一;小米手机激活量同比增长44%,市场份额18.3%,居第二,站上国产品牌首位;荣耀市场份额14%,排名第三。(中新)

## 泉州晋江国际机场今年复航以来—— 进出境旅客突破30万人次

本报讯(记者刘倩 通讯员洪森森 张焕之 文/图)12月9日12时40分,一架自马来西亚吉隆坡进境的国际航班降落在泉州晋江国际机场,泉州海关驻晋江办事处关员快速地为该航班159名入境旅客办理海关手续。

数据显示,自2月19日泉州晋江国际机场国际(地区)航线恢复通航以来,泉州海关驻晋江国际机场进出境旅客累计突破30万人次。机场进出境旅客正快速有序恢复,国际空港业务重现生机和活力。

泉州晋江国际机场不仅是泉州与“一带一路”共建国家对外交流、经贸发展的空中“黄金通道”,更是维系海内外侨胞乡情的重要纽带。今年2月19日,泉州晋江国际机场国际(地区)航线恢复通航,当日共有泉州至马尼拉及香港、澳门地区往返共3条航线6个航班重启。此后,多家航空公司逐渐加密和恢复热门航班,包括6月18日、10月29日先后恢复的“泉州—

吉隆坡”“泉州—达沃”定期航线。截至目前,泉州晋江国际机场已有由厦门航空、深圳航空等公司执飞的5条国际(地区)航线14个航班运行。

数据显示,复航以来,泉州海关共监管进出境航班进出境飞机2462架次,进出境旅客30.08万人次,每周国际航班已从初期24班增至现在66班,每架次平均载客达123人次,上座率持续位于较高水平。

“这一次回来在泉州晋江国际机场通关,给了我全新体验,不论是主动健康申报、通道测温,还是行李查验,全程无感、顺畅、便利,通关速度很快,感觉科技感满满。”来自吉隆坡的刘阿姨感叹道。

泉州晋江国际机场副总经理陈火斌表示,泉州晋江国际机场复航以来,进出境旅客数量稳步增长,接下来将逐步恢复新加坡、曼谷、芽庄、济州等航线,为跨境人员往来和经贸文化交流架起更加便捷的空中大通道。



国际旅客通过安检

## 元旦临近 市场肉价平稳

# 泉州畜牧业加快升级 产值产量不断提升

本报讯(记者王宇静 通讯员陈佳良 文/图)元旦临近,泉州市场上的肉价十分平稳,普通猪肉价格每斤只需10余元,普通鸡蛋每斤不到6元。“这与市场供需关系相关。”泉州市农业农村局相关负责人介绍,从2020年开始,我市便不断加大

政策扶持和稳产保供力度,加快畜禽场新(改、扩、迁)建、畜牧业转型升级,持续优化调整产业布局,当前畜牧产业科学平稳发展,产值产量不断提升。

从泉州市农业农村局最新提供的11月生产报表上可以看到,生猪、牛羊肉的出栏量及产量均同比上涨,鸡肉产量比增达两位数。

“感觉同样的钱可以买的东西多了不少。”市民赖大妈说,最近明显感觉菜市场里的肉和蛋都不贵。据相关数据表明,生猪从2019年底存栏71.2万头上升到2023年9月的89.7万头,年均增幅6.5%。泉州现有在产规模养猪场216家,总存栏73.85万头,规模化率从2020年的63.4%将提升到今年末的89.2%。为提升我市生猪养殖规模化、现代化水平,2019年至今,我市申请中央项目补助800万元、市级财政补助2500万元,扶持全市19家生猪规模养殖场开展新(改、扩)建转型升级,新增生猪存栏24.842万头,带动社会资本投入7.5亿

元。今年年底前,可完成3家生猪规模养殖场建成进猪,预计明年可新增生猪存栏8.6万头。

在家禽方面,我市对通过新(改、扩、迁)建可新增蛋肉禽存栏达100万羽及以上、50万羽及以上、20万羽及以上、10万羽及以上的现代化禽类养殖项目,分别补助企业200万元、100万元、50万元、20万元,奖励项目落地乡镇80万元、40万元、20万元、10万元。受到政策的鼓励,今年全市先后新建设施蛋鸡规模养殖场3家(永春佳阳、初阳,南安羽丰),其中南安羽丰已经完工并投产;永春初阳完成2栋标准化蛋鸡养殖舍建设,完成2栋25万羽蛋鸡智能化养殖设备安装,进行有机肥发酵车间建设以及蛋鸡智能化养殖设备的订购生产,年底可以部分投产;佳阳完成2栋标准化蛋鸡养殖舍建设及25万羽智能化养殖设备安装,完成75%工程量。

2021年至今,我市累计创建畜禽养殖标准化示范场26家,其中国家级畜禽

养殖标准化示范场3家,省级畜禽养殖标准化示范场23家。省级生猪“美丽牧场”22家。“为守护百姓的‘菜篮子’,规模化、现代化养殖项目仍将陆续上马。”泉州市农业农村局相关负责人表示,2024年至2025年,我市将继续储备生猪养殖新(改、扩、迁)建项目17个,设施蛋鸡项目3个,建成后可再新增生猪总存栏约14万头,蛋鸡存栏318万羽,确保完成泉州市畜牧业“十四五”规划目标任务。



泉州规模化养殖场持续落地,全力确保市场供应。

## 芯谷·七星湾477套住宅房产及车位拍卖公告

受委托,厦门华茂青拍卖有限公司定于2023年12月27日14时在泉州市南安市石井镇石莲路90号金明酒店附6楼会议室公开拍卖:泉州市南安市石井镇寮兜村水边内88号芯谷·七星湾1#楼、19#楼、31#楼、32#楼、33#楼、37#楼、38#楼等7栋共计477套精装住宅房产及车位,房产建筑面积约93.7m<sup>2</sup>-152.47m<sup>2</sup>,房产起拍单价约919元/m<sup>2</sup>起,竞买保证金5万元/套。车位按固定价由竞得人自选购买。详情请关注“厦门华茂青拍卖”微信公众号查询。看样时间:2023年12月13日-26日。保证金缴交及报名截止时间:即日起至2023年12月26日下午5时止。咨询电话:18050085699,18030142807,0592-5552806。