

品味“宋元泉席” 感受泉州味道

本报讯(融媒体记者魏晓芳)“泉州味道”是什么?昨晚,一场兼具文化与烟火气的“新闻菜·宋元泉席”美食推介活动揭晓了答案。作为泉州旅游美食IP,“新闻菜·宋元泉席”项目执行负责人潘闽全介绍,餐前,他们选择了英都麻糍、桔红糕、油柑、绿豆糕组成的“欢喜甜头”;安海土笋冻、晋江捆蹄、安溪豆干、菜头酸组成的“市井风味”;炸粟粿、炸醋肉、五香鸡卷、炸肉丸组成的“四喜炸物”,通过不同的口感和风味,激活宾客的味蕾。餐后,则是精心选择的四果汤、湖头鼠曲粿、永春榜舍龟,清甜爽口,让宾客回味无穷。

“新闻菜·宋元泉席”泉州旅游美食IP于2023年9月正式发布,以“宋元海丝”的文化追索为发端,特别复原和创新具有海丝内涵、宋元美学特征的代表性泉州菜,旨在形成特有的美食符号、品牌和信息平台,让游客知道“来泉州吃什么”,不管是在星级酒店,还是在市井的古厝,都可以品尝到“上得厅堂,进得家常”的烟火家宴。

走进活动现场,浓浓的泉州风情扑面而来,东西塔、老君岩、金塔绣片、滴水兽、蚶壳……细节之处尽显泉州元素。此外,现场把泉籍漆画艺术家陈立德作品《市井十洲人》中所呈现“市井十洲人,涨海声中万国商”的繁荣盛景作为视觉基调,将其运用到菜单、餐盘、餐巾、茶礼等宴席文化中,让宾客从艺术的视角开启舌尖之旅。

伴随着“新闻菜·宋元泉席”的宣传片,独具匠心的“上菜秀”上演,10余名服务员身着惠安女、蟳埔女服饰呈上菜肴,船里盛放着山海珍馐,寓意爱拼敢赢,满载而归;永春竹篮里的本港海鲜,取名“海海人生”。

“泉州人的家宴讲究‘甜头甜尾’,因此‘宋元泉席’也是‘甜头甜尾’。”

“新闻菜·宋元泉席”项目执行负责人潘闽全介绍,餐前,他们选择了英都麻糍、桔红糕、油柑、绿豆糕组成的“欢喜甜头”;安海土笋冻、晋江捆蹄、安溪豆干、菜头酸组成的“市井风味”;炸粟粿、炸醋肉、五香鸡卷、炸肉丸组成的“四喜炸物”,通过不同的口感和风味,激活宾客的味蕾。餐后,则是精心选择的四果汤、湖头鼠曲粿、永春榜舍龟,清甜爽口,让宾客回味无穷。

“新闻菜·宋元泉席”泉州旅游美食IP于2023年9月正式发布,以“宋元海丝”的文化追索为发端,特别复原和创新具有海丝内涵、宋元美学特征的代表性泉州菜,旨在形成特有的美食符号、品牌和信息平台,让游客知道“来泉州吃什么”,不管是在星级酒店,还是在市井的古厝,都可以品尝到“上得厅堂,进得家常”的烟火家宴。



在“新闻菜·宋元泉席”美食推介活动上,身着惠安女传统服饰的服务员手持花灯从席间穿过。(林劲峰 摄)

2024年泉州市非遗大师作品展举行 古今辉映“祥龙启福”

本报讯(融媒体记者陈智勇 陈云青)17日,“祥龙启福”2024年泉州市非遗大师作品展在泉州市图书馆一楼拉开帷幕。此次展览集中展出了100多件作品,较全面展示我市非遗传承和工艺美术发展的新成就。

此次展览由泉州市文化广电和旅游局、泉州市城镇集体工业联合社主办,泉州市艺术馆(泉州市非遗保护中心)、泉州海外交通史博物馆、泉州市图书馆、泉州市工艺美术协会承办,展览至5月20日结束。

展览汇集近70位非遗传承人、工艺美术大师,呈现25个传统美术、传统技艺类非遗项目,有联合国教科文组织非遗名录项目水密隔舱福船制造技艺、闽南传统民居营造技艺,有国家级非遗惠安石雕、泉州木雕、永春纸织画、德化瓷烧制技艺、刻纸、木偶头雕刻技艺等,还有省级非遗泉州锡雕、永春陶瓷烧制技艺、永春漆器等。

据主办方相关负责人介绍,本次展览以“祥龙启福”为主题,通过非遗大师们的艺术演绎,深入剖析龙在当代社会中的文化影响,探寻龙在中华文化中的丰富内涵,体味龙的力量和智慧,思考如何与现代元素相融合,呈现出多层次的社会意义,表达人们心中对未来美好的向往。

展览分为龙云仙影、龙游烟火、龙幻新艺等三个单元。第一单元龙云仙影,围绕该主题展出石雕、木雕、德化瓷、木偶头等技艺的相关作品。第二单元龙游烟火,围绕该主题展出石雕、木雕、砖雕、花灯、刻纸、漆篾、德化瓷、水密隔舱福船制造技艺、晋江型香龙等相关作品。第三单元龙幻新艺,主要展出艺术化、当下题材、新技术新材料等内容。

“古今辉映,文旅融合。既有闽南传统风情、传统技艺的作品,更有融合了日用现代特点的文创作品和网红艺术装置,体现了古为今用、传统与当代的融合。”业内人士表示,此次展览亮点多、主题鲜明、内涵丰富。千百年来,泉州非遗手工艺作品以闽南为风韵,以中华为根基,以世界为舞台,将古今融于当下,以创新迎接未来。

据悉,此次展览是在深入学习贯彻党的二十大精神基础上,贯彻落实全省文旅经济发展大会精神以及市委、市政府“大拼经济、大抓发展”部署要求的重要举措,呈现泉州在创意融合推动非遗手工艺积极融入共同富裕、区域协调、文旅高质量发展新格局方面的成就。

相关链接

“新闻菜·宋元泉席”里的泉州特质



“宋元泉席”各色菜品展现泉州风味。(林劲峰 摄)

第一篇: 市井十洲人

宋元光阴,刺桐食事——

【欢喜甜头】英都麻糍、桔红糕、油柑、绿豆糕;泉州人的家宴讲究“甜头甜尾”,寓意圆满甜蜜。几道泉州人喜爱的玲珑甜点,留住了时光的欢喜。

【市井风味】安海土笋冻、晋江捆蹄、安溪豆干、菜头酸;万千风味跟随商贾的轨迹,在刺桐港交融荟萃,成就一段乡愁故事。

【四喜炸物】炸粟粿、炸醋肉、五香鸡卷、炸肉丸;永春漆篾盛装的街头古早味,拢聚起泉州市井的热闹、真实纯粹的烟火气。

【浮生若茶】安溪铁观音:一片茶叶,从刺桐港出发,沿着“海上丝绸之路”走向世界。

第二篇: 涨海声中万国商

万千风味,地道泉州——

【烟火主菜】爱“拼”才会赢:世界级非遗福船满载而归,“拼”起泉州的多元文化。一船宋元美食,一口千年文脉,一场繁华盛景,一身拼搏干劲。

海海人生:一筐泉州本港海鲜,细品什么叫做人生。人生路上总有起伏,不过是“人生海海,输赢笑笑”,胸怀宽广,则世界辽阔。

霸王花土猪肉炖大蚌:新鲜时令霸王花、德化土猪肉和深海大蚌,隔水烹制,让食材的味道尽情地释放出来,醇厚甜润。

泉州姜母鸭:舶来的番鸭与泉州传统食补文化的巧妙融合,烟火香气升腾飘香。

泉州土焗糕:喜庆节日里的经典美味,泉州人小时候的味觉记忆。

刺桐桂花蟹肉:秋风起,品佳吃蟹好时节,宋元食鲜的风雅小事。

泉州润饼菜:从宋元历史中走来,带一卷海纳百川的丰盛春光,浓淡有味最是人情。

泉州牛肉羹:跟随宋元万国商登岸而来,在泉州本土“入乡随俗”。

古法葱油饼:古法传承千年,浓香鲜美层次分明,刺桐海洋风味淋漓尽致。

第三篇: 世遗花开刺桐城

宋元泉州,味至浓时是故乡——

【暖心甜尾】

四果汤、湖头鼠曲粿、永春榜舍龟:市井传统的非遗技艺在千年时光中代代传承,融进泉州人的一日三餐、四时滋味。

(魏晓芳 整理)

建设银行泉州分行

激发古城新活力 助力泉州文旅“出圈出彩”

核心提示

近年来,泉州作为热门旅游景点人气依旧,游客们走进开元寺、清源山、洛阳桥等,感受这座“半城烟火半城仙”的古城魅力。全市文旅市场强劲复苏,泉州正着力打造全国最具烟火气的旅游城市、世界海丝多元文化旅游目的地。

文旅产业热潮涌动,银行的金融服务也在“添柴加火”。建行泉州分行把文旅产业作为服务经济高质量发展的重要切入点,聚焦泉州文化潜力和生态魅力,支持文旅重点项目,激发文旅消费潜力,推进文化惠民工程,以新金融多维赋能文旅融合,以助力文旅经济为城市发展注入活力、挖潜力、增动力。截至今年3月底,建行泉州分行在文化、旅游相关产业方面拥有信贷客户135户,信贷余额超7亿元。



▲建行泉州分行开展探寻刺桐城“福文化”活动,带领员工了解泉州文化古韵,挖掘古城发展新机。

深挖项目需求,注入强劲金融驱动力

文旅兴,百业旺。文旅产业既能带动多领域持续营收,也是更好满足人民美好生活需要的重要途径。建行泉州分行更是把文旅产业作为在新发展格局下服务地方经济高质量发展和支持乡村振兴的重要突破口。尤其在泉州申遗成功后,面对蓬勃待发的文旅市场活力,该行抢抓机遇,积极对接、深入走访旅游项目企业,深挖文旅产业金融服务需求,找准项目资金需求痛点难点。

在走访中该行发现,许多文旅项目由于前期投资大且投资回收周期长,都面临着流动资金紧张等局面。针对于此,该行在第一时间对接金融服务方案,为项目建设及时提供融资支持。德化红旗坊·文旅产业园是德化县近年来的重点文旅项目。项目按照修旧如旧、重塑历史、再现经典的原则,通过对老厂房进行保护、修复、提升,最大限度地保留厂区的原有风貌,并规划建设游

客休憩区、创作研学区、文创孵化区、文化博览区、生活休闲区五大区域,拟打造成以德化白瓷为主题的文旅综合体。要使项目规划快速推进,持续的融资保障必不可少。该行高度重视,在项目立项之初就主动跟进,成立专门的金融服务团队,制定全面的金融服务方案。截至目前,该行已对该项目累计投放超3亿元贷款。在金融扶持的助力下,德化红旗坊文旅产业园还将持续改造升级,朝着成为海上丝绸之路国际陶瓷文化交流平台、中国白瓷艺术集中展示和体验区、泉州德化城市名片和城市会客厅的方向努力。

除此之外,永春全域旅游、南安水头英良石材自然历史博物馆、德化红旗窑厂历史风貌区……在泉州这片极其自然资源与文化内涵的热土上,泉州建行人穿梭其中,切实为文旅产业发展注入强劲的金融驱动力,全面推动文旅产业提档升级。

创新服务模式,开展全链条金融服务

事实上,不仅仅为旅游项目投放贷款,以“真金白银”助力泉州市文旅经济高质量发展,这几年建行泉州分行还积极探索“文旅+金融”融合发展新模式,为文旅项目提供全链条的金融服务支持。

2022年5月,泉州市科技馆新馆开始正式运营。作为福建省内规模最大的科技馆,该馆对外开放后给泉州中央商务区带来了大量人流,截至2023年底,入馆参观人数已达百余万人次,社会反响热烈。对于该项目的建设,建行泉州分行在建设前期至正式运营后都给予了金融服务支持。在前期充分调研后,该行迅速跟进响应,在项目建设期间授信金额1.65亿元并成功投放用于支持场馆布馆项目建设。项目正式运营后,该行又强化金融场景搭建,为运营公司提供账户资金结算、商户收款服务,全面提升场馆运营接待和服务能力。与此同时,该行还在此入驻建行生活平

台助力展馆客源拉新,为场馆及参观人员提供方便可靠的金融服务渠道,进一步提升服务精准度,取得了良好的社会口碑。

接下来,建行泉州分行还将进一步探索合作路径,创新多层次、多渠道、多元化的“金融+文旅”融合发展新模式,让金融“活水”源源不断注入文旅产业领域。



▲建行泉州分行支持泉州科技馆新馆建设与运营,助力打造泉州公共文化中心。

释放消费活力 促文旅市场持续升温

激活消费潜力,可以为文旅经济增长积蓄后劲。为增强消费对经济发展的基础性作用,进一步将金融服务落到实处,建行泉州分行持续发力,依托高频生活场景一站式服务平台“建行生活”,为近2000家商户免费开店、免费引流增效;开展“717美好生活节”,与央视联名打造“小美好”中国行”栏目走进泉州,助力提振消费,发挥信用卡及消费信贷优势,2023年全年拉动消费超400亿元……该行通过各种渠道加大金融对文旅消费领域的支持力度,助燃泉州“烟火气”。

据悉,“建行生活”APP是建设银行打造的本地化生活服务平台。通过邀请重点商圈、城市综合体、行业头部、大型连锁、本地优质商户入驻平台的方式,为广大商户、消费者提供线上线下一体化经营和消费新模式,将金融服务融入客户生活的方方面面。立足泉州市自然人文景观等旅游资源富集的实际,泉州建行聚焦吃、住、行、游、购、娱各环节,在“建行生活”上投入资金补贴,通过线上、线下渠道不定期与政府、协会等开展各种专项促进活动,使得文旅产业内的优质内容及服务直接触达消费者,将金融“血液”融入文旅产业链“大动脉”。

今年“五一”长假即将到来,建行泉州分行再次预热黄金周,特别策划了“乐乐无穷,潮玩五一”活动,通过建行生活APP平台联动各县重点文旅消费场景的商户,共同打造了一场涵盖出行、餐饮、百货、购物等领域的消费热潮,旨在为广大消费者提供更为便捷、实惠的消费体验,进一步提升文旅消费活力。今年“五一”期间,该行除了配套发放打车、电影、外卖等日常民生优惠券外,还联合海底捞火锅、星巴克、必胜客等品牌和商户发放15购30,75购100等代金券,通过打造丰富的消费场景,让更多消费者需求走到户外、线下,延续和扩大文旅消费并带来更多高关联的影响。

未来,建行泉州分行将继续探索文旅发展新路径,充分发挥文化、旅游、金融三者融合的叠加效果,全力点燃文旅产业“新引擎”,释放发展“新活力”,提升乡村“新颜值”,为泉州文旅产业发展带来源源不断的生机。(建行)