



国家级非遗泉州提线木偶戏为小吃节添彩
(来源:泉州文旅)

首届中国(泉州)丝路小吃节迎客超40万人次,总计销售额2050万元

“食”为媒点燃文旅新活力



一场四海美味的盛大聚会

此次小吃节共设120个展位,有超过500种特色美食,食客可以一站式尽情感受不同地域美味。

这是泉州传统美食的一次集中展示。面线糊、牛肉羹、肉粽、海蛎煎、润饼菜、姜母鸭、石花膏、菜粿、浮粿、土笋冻、鱼卷、地瓜粉团、四果汤、贡糖、猪肉粒、牛排等一系列泉州百姓耳熟能详的特色餐饮纷纷亮相;松茸包、羊排等本地餐饮企业及酒店的招牌菜陆续登场。摊主们现场烹饪本地新鲜食材,让食客充分了解美食制作过程。

一些国内知名品牌餐饮、老字号带着

地方特色美食来泉参加小吃节活动。这些美食中,不仅有省内的沙县小吃、福州肉燕、福鼎肉片等,还有从北京、浙江、江西、四川、湖北、湖南、广西等地远道而来的当地美食代表,如便宜坊、唐山宴、留芳茶社、春发芽等老字号餐饮就带来了最原汁原味的当地小吃,让泉州的市民、游客品尝地道风味,感受中华美食魅力。

此次小吃节上,食客们还能吃到香辣酸甜的东南亚美食。千层糕、黄金糕、娘惹糕、龙虾片、咖喱肉串、法包等风味小吃带来浓郁“海丝”风情。

一次文化撬动小吃产业的探索

本次美食盛会为食客打造了一场可吃、可玩、可赏的嘉年华,以美食为媒展示泉州的文化魅力与历史底蕴。

精彩的文娱活动与美食一同登上小吃节“大舞台”。在泉州影剧院广场、中山路,好戏轮番上演,既有流行乐表演,也有国家级非遗泉州提线木偶戏。作为泉州文旅的新“代言人”——“泉小文”人偶与游客互动,打开泉州文旅与年轻群体情感链接的通道,凸显了泉州文旅品牌新活力。泉州影剧院广场的特色“刺桐花”美陈装置等创意满满的打卡点,满足食客拍照分享需求,营造“国潮”美食消费新空间。作为活动的外延,周末明星演唱会以及徒步

活动同期举行,引来更大“流量”,为泉州美食带起又一波推广宣传。

互动体验提升食客参与感。在美食DIY体验区,食客亲自动手制作美味,沉浸式体验地方饮食文化。

论坛活动深化活动内涵。在第六届小吃产业发展大会、首届非遗小吃大会等一系列餐饮文化论坛上,“海丝”饮食文化相关领域的知名专家学者、企业代表以及供应链、餐饮品牌、餐饮协会负责人畅所欲言,以餐饮为核心,共同探讨小吃产业的发展现状和未来趋势,为泉州小吃美食产业发展建言献策,助力泉州申创“世界美食之都”。

“民以食为天”,食之美,满足人们的幸福需求,更是推动消费市场繁荣的关键一环。11月29日至12月1日,由中国烹饪协会、泉州文旅集团共同主办的2024年“中华美食荟”·首届中国(泉州)丝路小吃节暨国际美食嘉年华(以下简称“小吃节”),在市区泉州影剧院广场以及中山路举行。这是近年来在泉州市区举办的规模最大、影响最广的美食活动,人气火爆。据统计,小吃节三天累计客流超40万人次,总计销售额2050万元,预计带动周边区域销售增长35%。□融媒体记者 张君琳 刘双莲 薛凌/文



美食DIY提升互动体验(张君琳 摄)

一项惠及多方的创新之举

“现场热闹得像春节”“实际的销售量远大于我们预计的情况”……参加小吃节的游客、摊主对活动不吝赞美。

此次活动发掘了美食消费潜力,也为餐饮从业者搭建互相学习、了解市场需求的平台。对于本地餐饮行业来说,可以汲取知名品牌的经营理念和营销经验;对于外地商家来说,可以了解泉州市场,寻找合作伙伴,开辟销售新渠道。

续火热。

对于城市而言,以“展”聚力、以“节”活城,以文化为核心、美食为桥梁的小吃节,是泉州向世界发出的热情邀请,欢迎来自天南海北的食客在大快朵颐中感受泉州魅力。通过不断打造美食爆点,升级小吃消费新场景,推动小吃美食产业传承创新发展,泉州正让美食成为向世界展示城市魅力、实力、活力的亮丽名片。

豆生巷:曾是泉州“香港街”

豆生巷2号 传承“古早味”豆生手艺

鲤城区豆生巷,东起中山南路,西抵厚德街,以前这里以育制豆芽(闽南语为“豆生”)为业,因此得名豆生巷。古时,豆生巷所处的位置在古城南隅慈济铺紫江境内。几十年前,豆生巷南侧是泉州重要的交通枢纽泉安车站,巷内有浇育豆生的、做乐器的、做油漆的、做裁缝的,还有商贩售卖各种走俏电子产品,属于城南的繁华地带。



扫描二维码,
赏古街巷中的
老泉州。

□融媒体记者 王了 文/图(除署名外)

更清脆多汁,清炒时只需八分熟,就可品尝到豆生的最佳风味。育制豆生剩下的豆壳,能制成枕头,清凉柔软,很适合给婴幼儿睡眠用。

陈家至今仍保存着当年育制豆生的陶罐。陈顺辉回忆,育制豆生需要一周时间,记得家中长辈清晨起来,将绿豆洗净后放入陶罐中,用稻草封口,再定时换水,防止腐坏,才能育制出鲜嫩饱满的豆芽。陈家的豆生在古城闻名遐迩,是老泉州人记忆中的“古早味”。

陈家用这口井育制豆生,远近闻名。以前,陈家在中山路有4间店面,有些豆生拿到店中去卖,有些直接在家中批发。他记得,幼年时,井边有一棵大朴树,树下摆放上百口陶缸。爷爷奶奶每天在这里打水,用陶缸育制豆生。如今朴树已不存,紫泉井经过修缮,完整保留了下来。

陈顺辉说,豆生分为绿豆芽和黄豆芽,陈家育制的主要是泉州人喜欢吃的绿豆芽。与如今市面上细长的绿豆芽不同,陈家当年的绿豆芽较为粗短,口感也

</div