



□责任编辑:李雅琴 □美术编辑:姜贝 □电话:0595-22500091 传真:0595-22500225 E-mail:zkb@qzw.com

# 祈风石刻见证宋代失传国宴文化

“礼成饮福”的相关记载,印证了泉州作为“宋元中国的世界海洋商贸中心”的历史地位,记录了相匹配的规格极高的官方大宴

“饮福宴”是宋代皇帝祭祀礼毕之后,与文武官员共享的盛大宴饮活动。近日,鲤城文史学会执行会长林建强在泉州九日山祈风石刻里,发现了关于饮福文化的记载,并对此进行深入研究。作为世界上仅存的有关海外交通祈风的记载,泉州九日山祈风石刻是宋代中国与世界各国友好往来的重要物证。这一新发现,彰显了古代海上丝绸之路起点城市之一泉州在宋代官方和社会的重要作用,印证了其“宋元中国的世界海洋商贸中心”的历史地位。

## “饮福”古为祭祀礼仪 宋代皇帝独创国宴

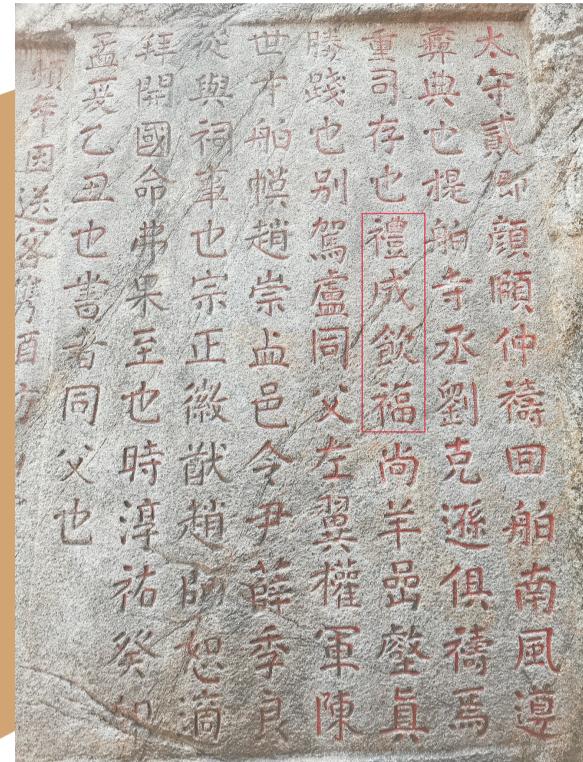
林建强介绍,西汉官吏焦延寿,著有《焦氏易林》一书,书中记载:“安坐玉堂,听乐行殇。饮福万岁,日寿无疆”,这是中国最早提到饮福与宴席的关系的书籍,距今已有两千多年。

在中国礼仪大辞典里,对“饮福”的解释是:“饮福,祭祀礼仪。古代,人们把祭祀天地人鬼的酒称为福酒,于祭后食之,以象征天地祖先赐福于人。凡朝廷大祀,饮福唯皇帝所用,并有一定礼仪。”至晚于西汉,饮福之礼即存在于中国封建社会,是古代祭祀活动中饮用福酒的礼仪规定,以求接受上天的福祉、祖先的庇佑,并随着历史的发展,成为皇帝与臣子共享的嘉礼。

林建强说,中国宋代皇帝在传统的祭祀饮福礼节之外,独创了饮福大宴活动,改变了饮福的祭祀特征,发展为国家祭祀礼毕后君主下诏与臣僚共同庆贺的宴饮制度,饮福大宴成为与春秋、圣节大宴并行的国家大宴。

不少史书中有关于饮福的记载。林建强介绍,宋代高承编撰的类书《事物纪原》记载:“自乾德元年(963)十一月,以南郊礼毕,大宴于广德殿。自后凡大礼毕,皆设宴如此例,曰‘饮福宴’。盖自此其始也。”《宋史·志六十六·礼十六(嘉祐四)》有类似记载:“乾德元年十一月,南郊礼成,大宴广德殿,谓之饮福。”为此,还制定了《集英殿饮福大宴仪》:“初,大礼毕,皇帝逐顿饮福,余酒封进入内。宴日降出,酒既三行,泛赐预坐臣僚饮福酒各一盏,群臣饮讫,宣劝,各兴,立席后,赞再拜谢讫,复坐饮,并如春秋大宴之仪。”由此可见,“饮福宴”迄今已有千年历史。

饮福大宴制度初期简易,随后很快恢复礼乐典制,“饮福宴”随之完善。林建强说,“饮福宴”直至南宋灭亡而退出历史舞台。



九日山祈风石刻上印刻“饮福”饮食文化(林建强 供图)

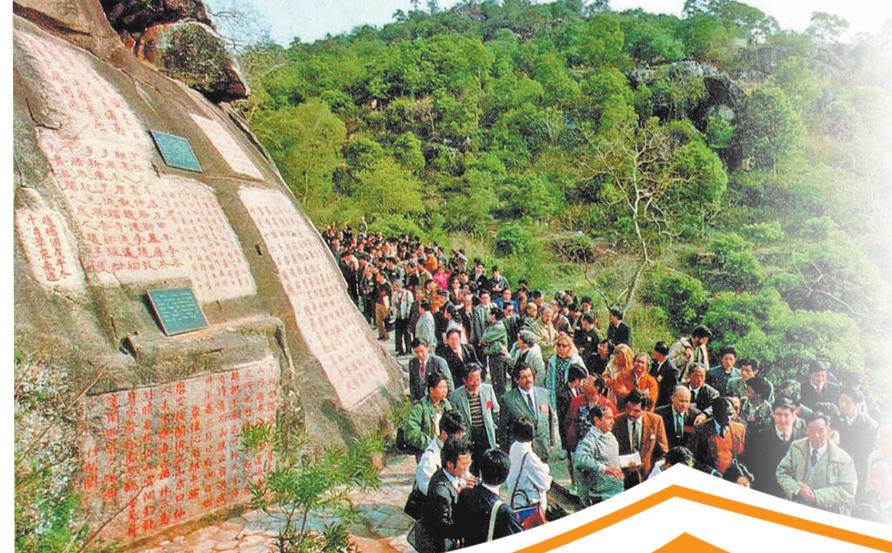
## 石刻记载“礼成饮福” 印证泉州外贸繁荣

位于泉州城西约7公里的九日山,有东、西、北等三峰,俗称“三台”,海拔112米。山中最为著名的是摩崖石刻,东、西两峰的山崖上,迄今还留存有北宋至清代的题刻87方。其中涉及泉州古代对外海上贸易祈风及市舶司诸事的有13方,又以10方宋代航海祈风碑刻最为著名,是研究古代泉州港海外交通的珍贵史料,也是中国人民与世界人民友好往来的历史见证。在这里,林建强找到了关于泉州饮福文化的印迹。

在九日山西峰石刻群中南面下层,有一块南宋淳祐三年(1243)颜仲颐等人留下的祈风石刻,东向,正书,字径15厘米,8行,每行13字,末行为10字。石刻风化较严重,裂隙很多,但字迹清楚。石刻上的文字为:“太守貳卿,颜頤仲禱回舶南風,遵釋典也,提舶寺丞劉克遜俱禱焉,重司存也。禮成飲福,尚羊嵒壑,真勝蹟也。別駕卢同父,左翼權軍陳世才、舶員趙崇疋、邑令尹薛季良從與祠事也。宗正徵猷趙師恕適拜開國令,弗果至也。時淳祐癸卯(淳祐三年,1243)孟夏乙丑也。書者同父也。”林建强解释,这块石刻的文字描述了时任泉州知州的颜仲颐、福建提举舶司(驻地泉州)刘克逊联合主持祈风仪式,为南归的商舶祈福回国顺利,泉州别驾(副职)卢同父、地方武装左翼军负责人、舶员赵崇疋、南安县令薛季良等陪同祭祀。皇家宗室的南外宗正司知事徵猷阁学赵师恕另有公务未能到场。

通过石刻上的内容可以了解到,宋代官方对海上贸易高度重视;皇家宗室人员赵崇疋以船东身份陪同,说明宋代聚居在泉州的南外宗室成员深度参与对外海上贸易;“礼成饮福”四个字说明祈风仪式为官方仪式,且祈风祭祀礼成之后的“饮福宴”乃宋代朝廷高等级的官方宴席,彰显了泉州作为古代海上丝绸之路起点城市之一在宋代官方和社会的重要作用,印证了泉州作为“宋元中国的世界海洋商贸中心”的历史地位。

1991年,联合国教科文组织“海上丝绸之路”考察队参观九日山。(本报资料图片)



《关于加强泉州菜烹饪人才队伍建设的若干措施》出台,  
助力争创“世界美食之都”

## 高校增设餐饮类专业可获资金补助

为进一步推动泉州餐饮业高质量发展,吸引更多的餐饮人才来泉创业就业,24日,《关于加强泉州菜烹饪人才队伍建设的若干措施》(以下简称《措施》)正式印发实施。

将通过一系列政策措施的实施,加强培育泉州菜烹饪人才,为餐饮企业和从业者提供更加优质的服务和发展环境,推动泉州市加入联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”。

据了解,根据《措施》,泉州将围绕以下几个方面重点发力:

**加强专业培养。**学校教育教学方面,通过鼓励高校增设餐饮类专业方向,增加4所以上高校开设餐饮类专业(或专业方向),并给予资金补助。至2027年,全市高校、职业学校食品餐饮类专业每年在校生规模3000人以上,其中烹饪类专业每年在校生规模3000人以上。支持高校与行业龙头企业共建餐饮领域的产业学院,深化产教融合、校企合作,并给予资金补助。通过技能大师进校园、推进餐饮行业人才进校参与教学工作,对优秀的双师型教师给予奖励。组建泉州美食专家库、泉州菜饮食文

化研究团队,初步完成泉州菜标准谱系制定。建设5家以上泉州菜烹饪技艺实践教学基地。社会技能培训方面,建设泉州菜烹饪行业产业工人技能实训基地,鼓励劳动者参与烹饪关联职业技能培训,并给予相应培训补贴。

**突出领军人才。**三年内评选泉州菜烹饪技能大师10名,推广“程家班”开班授徒以及行业内师徒帮带模式,评选5个“泉州市好师傅(泉州菜烹饪)”,联合美食行业协会每年开展美食类培训定向班,每年培养1000人以上。设立泉州菜烹饪大师工作室5家。推荐、指导美食类餐饮烹饪非遗传承人申报省级、市级、县级非遗传承人,新增美食类非遗传承人50名。

**强化厨艺推介。**组织开展“闽南菜·泉州”山海厨王争霸赛暨美食名厨、名店、名菜、名小吃创新系列评选等赛事、活动等职业技能竞赛,评选出一批顶尖泉州菜厨师

傅。2027年累计增加10到15家“老字号”餐饮名店,构建泉州特色美食街区。开展烹饪技艺交流工作,推动泉州本地餐饮企业、厨艺教育机构与“黑珍珠”“米其林”上榜餐饮企业合作。通过开展美食展演、沙龙活动等方式,增加泉州本土厨师与海内外餐饮界的交流。

**落实政策保障。**符合条件的泉州菜厨师可申报享受“港湾计划”“涌泉”行动等政策优待,符合条件的酒店、餐饮企业,申请高层次人才自主认定单位资格或职业技能等级评价资质并开展企业自主评价工作。支持泉州菜师傅按规定参与五一劳动奖章等荣誉评选。建立和完善就业信息服务平台,每年举办2场专场招聘会,解决烹饪人



▶泉州通过组织开展赛事、活动等,评选出一批顶尖泉州菜师傅。图为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、名小吃系列评选活动现场。(庄丽祥 摄)



才就业需求。

《措施》的出台标志着我市在推进烹饪人才队伍建设方面迈出了坚实一步,市委组织部(人才办)、市教育局、市人社局、市文旅局、市商务局、市总工会等关联单位将进一步细化具体方案,确保政策落到实处。未来,泉州市将继续坚持问题导向,不断完善政策措施,努力营造有利于泉州菜烹饪人才成长的良好氛围。(来源:泉州市申创“世界美食之都”工作专班办公室)



关注泉州晚报社“泉州味道”  
美食公众号,了解更多美食资讯。