

# 匠心聚泉州 赛场传古味

泉州牛肉泉州姜母鸭技能竞赛燃情开赛



扫二维码  
查看获奖名单

7月25日至26日,泉州酒店南馨楼内香气蒸腾,鲜美食材遇热的滋滋声与锅铲碰撞声交织成曲。“牛势冲天,‘鸭’力全开”2025泉州牛肉泉州姜母鸭特色美食技能竞赛的初赛和决赛在这里火热进行。百余位大厨执锅握铲,以匠心为笔、以食材为墨,在灶台间书写泉州味道的传承与革新。这场集烹饪竞技与美食文化交流于一体的盛会,让世遗古城的千年饮食文脉,在美食匠人的指尖与砂锅的热气中流转生辉。

□融媒体记者陈云青 王庸政  
实习生邓君妍/文 陈小阳/图

## 盛会启幕 老口味拥抱新赛道

两天的活动现场,洁白的厨师服与锃亮的锅具相映成趣,现场一片火朝天,吸引众多市民、外地游客、小记者家庭和自媒体网红到场观摩品鉴。“泉州的味道,藏在姜母鸭的砂锅里,浸在牛肉羹的老汤中。”泉州市申创世界美食之都办公室执行副主任、市商务局二级调研员简国红表示,作为泉州传统美食的代表,牛肉与姜母鸭无疑是“非遗盛宴”上熠熠生辉的名片,无数游客更将其列为到访泉州的重要理由。

“如何让泉州从‘火爆出圈’转入‘持续长红’?美食正是关键密码。”他表示,今天的竞赛以赛为桥,既要让匠人的手艺被更多人看见,让古城的烟火气飘得更远,更要让姜母鸭的香、牛肉的鲜,成为世界记住泉州的味道。而这一切的最终指向,是推动泉州特色美食的提升与发展,让这份味觉财富造福生活在座城市的每一个人。

此次竞赛相关消息通过“泉州味道”公众号发布后,社会反响强烈,商家参与热情高涨,在6天的报名时间里,两个项目参赛商家总数达100多家。

为保证赛事顺利进行,确保公正严谨,组委会采取了多项措施:一是全程录像,即从比赛区到评审区、统分区均进行全程录像。二是评审监督,即评审团成员手机在参赛商家的共同见证下被统一收集并封存,且全程不离开评审室,不与无关人员接触。三是选手安排,参赛选手通过现场抽号确定比赛顺序,全程不体现商家名称,不与评审接触。四是统分规则,即统分时去掉一个最高分和一个最低分,取其余评委的平均分为选手的最后成绩。五是物料与餐具,姜母鸭竞赛全程使用统一餐具,决赛阶段组委会统一提供永春老姜、永春麻油、德化番鸭等本地食材,牛肉决赛也采用统一餐具,通过标准化物料与餐具配置,从源头上保障评分的公正透明,也让评委打分时更加聚焦作品口味本身。



## 灶火升腾 老手艺碰撞新灵感

随着清脆的鸣锣声一响,开赛仪式落下帷幕,参赛大厨们即刻转身,步履沉稳地走向各自的灶台,一场关于泉州味道的匠心角逐正式拉开序幕。

烹饪区里,是大厨们匠心的较量。来自台商投资区张坂的摊主李师傅,正站在比赛区前专注备料。这位坚守了42年的老师傅弓着背,手持铁铲翻动着锅中的牛排,经过数小时慢炖的牛肉在酱汁中咕噜作响。“我父亲说,炖牛排要像熬老汤,火候得跟着时辰走。”他边说边舀起一勺浓稠的咖喱酱汁淋在牛排上,琥珀色的酱汁裹住肉块,香气瞬间弥漫开来,“这手艺传了两代人,老泉州的牛排讲究酥烂入味,咖喱的辛香刚好衬出牛肉的醇厚,今天站在这里,就是想让大家尝尝泉州的特色牛排。”

来自鲤城区的参加选手林师

小记者现场采访



## 专家点评 老标准对话新需求

本次大赛,评审团阵容强大,由元老级注册中国烹饪大师程振芳领衔,共有九位包括中国烹饪大师和高校教授在内的专家学者组成。评委席上,专家们结合赛场表现展开深度点评,字字句句皆指向泉州美食的传承与突围。

本次大赛评审组组长程振芳大师表示,此次比赛高手云集,选手们的技艺水平接近,因而出现了评分并列的情况。在其看来,此次比赛,与其说是较量,不如说是一次集体“提质”。从姜母鸭的砂锅火候到牛排的炖煮时长,能看出大家对技艺的较真——这正是我们要的效果。他表示,竞赛的核心是通过比拼倒逼品质升级,打出响当当的地域品牌。

华侨大学旅游学院正高级实验师、泉州美食经济研究基地主任、泉州菜研发与数字餐饮大师工作室汪京强认为:赛场外更要思考,如何让这些美味从餐桌走向

更广的市场?汪京强建议,将泉州传统美食品做出标准化,开发便携装的姜母鸭、真空包装的卤牛排,打造成“泉州伴手礼”,让游客带得走、记得住。比赛是契机,最终要让泉州美食IP与文旅、电商深度融合,从“舌尖体验”变成“指尖消费”。

注册中国烹饪大师、省烹协名厨委员会主席胡满荣表示:“泉州的餐饮机构本就是展示地方美食的窗口,完全可以将好的菜品开发成礼盒套装。”他举例,姜母鸭可做成即热式包装,牛排可搭配秘制酱汁做成组合装,通过酒店的线上平台和线下大堂,让住客顺手带一份,再借助快递发往全国,这就是“美食走出去”的快捷路径。

“泉州美食的生命力,正藏在这份‘不拘一格’里,就像今天选手们做的姜母鸭,有带汤汁的醇厚、干香的焦脆,还有半干湿的适中口感,三个流派各有风味,这正是泉州包容文化在饮食里的体现——不

固守一种标准,才能接住更多消费者的口味。”注册中国烹饪大师、市餐饮烹饪行业协会会长刘树文表示,名菜的社会性特征就在于“能走进不同人的生活”。“老手艺要守,但不能僵。比如姜母鸭,有人爱配米饭就需要汤汁,有人想当零食就偏爱干香,商家根据需求调整做法,反而让这道菜更有烟火气。再比如泉州牛肉,传统红烧是根,但年轻人喜欢黑椒味,咱就添一味创新;老年人偏爱软糯,就多炖半小时——这种“因需而变”不是丢了本,而是让老味道在新时代活得更扎实。竞赛不仅是比技艺,更是展现泉州美食‘海纳百川’的气质——能满足多样化需求,能融入不同场景。这样的菜才能真正成为大家心中的‘名菜’,才能让泉州味道越传越广。”

主办方表示,本次赛事吸引了全市超百家餐饮企业参赛。既有星级酒店的专业团队,也有巷里小店的民间高手,让不同平

台的选手得以同台竞技、各展所长。为促进行业交流,比赛现场还设置了菜品品鉴区和看盘区,供选手们相互品鉴作品,切磋厨艺,在交流中取长补短,共同推动泉州牛肉与泉州姜母鸭制作水平的整体提升。

“我们希望以赛事为纽带,让这些承载着泉州烟火气的美食走出街巷、走向更广阔的舞台。”主办方强调,办赛的核心目标是选出行业标杆,推动行业交流与提升,打响“泉州牛肉”“泉州姜母鸭”的美食IP,让更多人了解到这些美食背后的地域特色与文化内涵,进而擦亮“泉州美食”这一IP,让世遗古城的味道名片更加鲜明。

经过两天的现场激烈角逐,此次泉州牛肉泉州姜母鸭技能竞赛的各奖项均已出炉(具体获奖名单可扫二维码查看);同时,线上营销技能竞赛也告一段落,近期组委会将召开评审会,欢迎大家持续关注。

# 多方发力整治“内卷式”竞争

本报讯 一段时间来,多部门、多行业接连释放整治“内卷式”竞争的信号。透过多方表态,可洞见我国整治“内卷式”竞争的动向。

其一,整治“内卷式”竞争的号角越吹越广。

近来,中央多部门和多地政府在整治“内卷式”竞争上动作频频,行业协会也接连发声,倡议抵制“内卷式”竞争。

从范围上看,行业领域有所扩大。此前市场关注度较高的有光伏、锂电池、新能源汽车,目前关注度已蔓延至电商平台、外卖行业、产品质量等领域。例如,近期市场监管部门就“补贴大战”问题约谈多家外卖平台;针对产品质量问题,进一

步曝光了以“低质”产品破坏市场公平竞争秩序的企业违法行为。

其二,整治“内卷式”竞争的议题日益聚焦。

尽管“内卷式”竞争表现各异,但其主要涉及企业和地方政府两类行为主体,治理的问题也具有共性。

行业方面,整治“内卷式”竞争的方向主要聚焦在行业内的无序竞争、严重的同质化竞争、低价格竞争问题。地方政府方面,招商引资存在地方保护倾向,实施不公平非普惠的优惠政策,导致无序竞争;盲目上马项目,导致重复建设和生产过剩等问题。

其三,整治“内卷式”竞争的政策机制日臻完善。

专家指出,“内卷式”竞争带来的问题需要综合整治。这不光要靠行业“自律”和有效的宣传引导,还需要政府部门进一步完善相关监管和治理机制。

近年来,我国不断完善相关政策措施,剑指整治“内卷式”竞争。如新修订的反不正当竞争法明确规定,平台经营者不得强制或者变相强制平台内经营者按照其定价规则,以低于成本的价格销售商品,扰乱市场竞争秩序。国家发改委、国家市场监管总局联合起草的价格法修正草案(征求意见稿)近日公布,治理低价无序竞争是此次修法的重点之一。为促进地方政府行为规范,市场监管部门今年在《公平竞争审查条例》的基础上,进一步施行

《公平竞争审查条例实施办法》,助力加快构建全国统一大市场。

专家指出,“内卷”的一个重要原因在于宏观经济层面存在供需失衡问题,需要在供需两侧协同发力。

对此,我国近期亦有所部署。如在供给端,支持企业通过科技创新提高产品质量和核心竞争力,增加高端产能、优质供给,不断开拓多元化市场。同时,优化产业布局,遏制落后产能无序扩张;加强市场监管,减少过度进入,防范低质恶性竞争。需求端上,专家强调,内需的有效扩大是缓解“内卷”焦虑的关键,需持续优化消费环境,并及时掌握需求变化情况,鼓励民间资本参与项目建设。(中新)

## 我国大模型数量超1500个

据新华社电 当前,我国已发布1509个大模型,在全球已发布的3755个大模型中数量居于首位,我国人工智能技术化产业发展有望迎来新的突破。

这是记者7月27日在2025世界人工智能大会上了解到的信息。本届世界人工智能大会开设了中国人工智能产业创新成果展,这个展览围绕“智启新质、智赋千行、智惠世界”的主题,展示我国人工智能产业最新进展。

中国信息通信研究院监测数据显示,目前全球人工智能企业超35万家,我国人工智能企业超5100家,全球占比约15%,产业规模持续壮大,形成覆盖基础底座、行业应用的完整产业链体系。此外,全球人工智能独角兽企业271家,中国71家,全球占比约26%。

上市企业和独角兽企业是推动我国人工智能产业发展的重要引擎。目前,我国人工智能上市企业超过300家,其人工智能的相关收入占我国人工智能产业总体规模的七成左右。人工智能独角兽的创新领域广泛分布,目前排名前五的包括大模型、自动驾驶、智能机器人、商业智能应用、智算芯片等。

## 人身险产品预定利率再下调

8月末将完成产品切换

本报讯 人身险预定利率将再度下调。7月25日,中国保险行业协会组织召开人身保险业责任准备金评估利率专家咨询委员会2025年二季度例会,就宏观经济形势、市场利率走势和行业发展情况进行研究。保险业专家还就人身保险产品预定利率发表了意见,认为当前普通型人身保险产品预定利率研究值为1.99%。

而在今年1月和今年4月召开的例会上,保险业专家认为当时普通型人身保险产品预定利率研究值分别为2.34%和2.13%。

同日,中国人寿、平安人寿、太保寿险等公司纷纷发布公告,宣布将调整新备案产品的预定利率或最低保证利率最高值,并明确将于8月31日24时起不再接受超过当前预定利率最高值保险产品的投保申请。

根据各家公司公告,此次调整后,普通型保险产品预定利率最高值为2.0%,分红型保险产品预定利率最高值为1.75%,万能型保险产品最低保证利率最高值为1.0%。

而目前,各公司备案的普通型保险产品预定利率最高值为2.5%、分红型保险产品预定利率最高值为2.0%、万能型保险产品最低保证利率最高值为1.5%。

此前,金融监管总局已明确要求,建立预定利率与市场利率挂钩及动态调整机制,若保险公司在售普通型人身保险产品预定利率最高值连续2个季度比预定利率研究值高25个基点及以上时,要及时下调新产品预定利率最高值,并在2个月内平稳做好新老产品切换工作。

预定利率是保险公司对未来保单责任准备金的贴现率。预定利率下调,也就意味着未来需要准备的责任准备金增加,但这使得新业务的负债成本更贴近市场实际利率,有利于风险控制。但预定利率的下调也会使以增额终身寿险、年金险等为代表的传统型产品的收益吸引力降低,销售难度加大。

为了应对预定利率下调带来的影响,各保险公司早已调整产品策略,努力进行产品创新,在做优传统险的同时大力发展以分红险为代表的浮动收益型保险产品。(澎湃)

我国首个海港口岸旅客国际中转区正式启用

## 中转便利利于激活邮轮产业链

本报讯 7月26日,10名国际旅客搭乘港澳来往深圳蛇口高速客船抵达蛇口邮轮母港后,无需办理传统出入境手续,直接通过国际中转区免签换乘,快速登上“招商伊敦”号邮轮,开启前往越南的邮轮之旅,这标志着我国首个海港口岸旅客国际中转区正式启用。

“旅客国际中转区在机场口岸并不少见,但在海港客运口岸这还是第一次。”深圳海关所属蛇口海关旅检综合业务科四级高级主办吴向东说。

据了解,该国际中转区启用后,港澳高速客船或国际邮轮旅客到达蛇口邮轮母港,即可在国际中转区免签换乘,原有的检票、安检等8个环节精简为4个环节,中转时间由原来最长的2.5小时缩短至30分钟以内,还使步行距离减少40%,旅客体验大幅提升。

“国际中转区的启用有利于吸引更多国际旅客经深圳中转,提升蛇口邮轮母港作为亚太枢纽港的竞争实力,助推深圳国际化城市建设。”蛇口邮轮母港总经理王晓晨介绍,“同时,中转便利有利于激活邮轮产业链,增加国际邮轮停靠航次及旅客量,提升消费规模,巩固深圳在邮轮市场的核心地位。”

今年以来,深圳邮轮产业加快发展,“爱达·地中海”号、“鼓浪屿”号、“太平洋世界”号等国际邮轮先后到港。(中新)