

# 当簪花浪漫遇上供销烟火

——泉州“供销+文旅”模式激活乡村振兴新动能

夏夜的蟳埔渔人码头，簪花的浪漫与“夜购”的烟火交织。8月30日晚，泉州市供销社、丰泽区供销社联合举办的供销市集活动，让蟳埔这个网红渔村再添新活力。

30辆统一店铺标识的小车排开，40个展位集结农特产品与非遗手作，南少林武术、南音、提线木偶等非遗节目轮番上演，这场集购物、体验、娱乐于一体的消费盛宴，不仅是泉州供销系统从“老供销”迈向“新时尚”，探索“供销+文旅”模式的生动缩影，更集中展现其以创新举措推动农文旅融合、助力乡村振兴的实践成果。

□融媒体记者 郭剑平 通讯员 潘茜 文/图

## 唤醒“沉睡”资产

### 让老空间迸发新活力

“老供销”的“家底”中，藏着不少闲置房产、腾退空间。如何让这些“沉睡”的老资源，跟上文旅需求的“新节奏”？泉州供销系统的解法，是给老空间注入文化与产业的“新血液”，让旧建筑成为承载记忆、连接文旅的新载体。

今年端午节，惠安县小岞镇一处闲置多年的供销社旧址，变身为占地1800平方米的小岞海产品加工研学园。这里既保留供销社历史痕迹，又构建起“产、学、研、游、创”五位一体的文旅生态，成为承载渔村记忆、融合产业创新的文化地标。

石狮市供销社则将闲置资源与历史街区活化结合，在八卦街历史文化街区入口设立“福供万家”特色拱门，以复古与现代交融的设计，为街区增添兼具记忆感与观赏性的打卡点；还在石狮市步行街复刻老供销集市场景，打造充满年代感的购物街区，既引来市民拍照留念，又促进农产品流通。

永春县五里古街的“万春寨·五里街供销八市”重现市集烟火气，旧时门市改造成娘惹文化博物馆；五里街供销社还联合县农文旅发展集团投入110万元，将吴厝桥仓库升级为集接待、创业等功能于一体的游客服务中心，成为古街新地标。

不是所有的资源都会过时，关键在于找对与时代对话的方式。丰泽区供销社下属的泉州市茶叶公司在蟳埔民俗村盘活小型闲置场地，打造“茶香簪花”体验空间，既让百年老字号茶文化在文旅融合中焕发新活力，也让老空间变成了“非遗+民俗”的沉浸式体验地。“现在茶饼融入文旅场景后，不仅销量提升30%，更让非遗有了新的传播窗口。”泉州市茶叶公司负责人吴鹏智坦言。



### 盘活特色资源 让好稟赋结出丰硕果

各县(市、区)旅游资源禀赋各异，“老供销”要变身“新时尚”显然不能千篇一律。泉州供销系统以“因地制宜、分类施策”破题，将各地特色与供销职能深度融合，让每一处地域优势都成为“供销+文旅”的独特点。

8月25日晚，石狮市开海旅游消费季系列活动在祥芝镇古浮湾海洋文化广场举行。石狮市供销社紧扣“滨海”“渔业”地域特色，现场打造了一场追光烟花秀，以海洋元素再现开海全过程，成为当晚社交平台的“打卡热点”。此前，他们依托系统拥有烟花爆竹经营许可的资源优势，在红塔湾海岸打造了首个海岸烟花文旅地标，其“烟花+夜游+徒步”联动模式单日吸引人流超12万人次。

如果说石狮靠“海”做文章，那么德化则深挖“山地”潜力。德化县供销社领办创办的英山珍贵淮山合作社，1500多亩基地不只是种淮山的地方，更成了

农耕研学、休闲采摘的乐园；江山美人茶业基地以“合作社+农户+基地+研学”模式，带动50多户农户增收，年产值超千万元，年接待研学1.5万人次、旅游30万人次。供销社还引导合作社以“庭院经济”为线，串联古厝、非遗与生态资源，织就了“绿野仙踪”般的乡村画卷。

此外，泉州供销依托千年古桥的文旅底蕴，在洛阳桥畔增设两处“海丝供销优品助农销售点”，打通农产品产销链路，让游客随手带走“泉州味道”。南安市供销社在源昌财富中心打造200米长、32间店面汇集13家连锁餐饮店的美食街，成为南安夜市亮点。丰泽区东海供销社聚焦城市“田园梦”，联合省农科院研发轻量种植土与模块种植箱，推出“阳台农业”服务，居民可通过手机APP管理自家“空中菜园”，该模式还延伸至校园，在校园内设种植区，让孩子们体验播种、收获的乐趣，“城市农业”成了连接城乡的文旅新纽带。

## 构建长效机制

### 让“新时尚”释放持久力

农文旅融合不是“一阵风”，从“老供销”转型而来的“新时尚”更需长效机制保障效益持续释放。泉州市供销社以“海丝供销优品”服务平台为核心，从品牌化、数字化、产业化三个维度发力。

品牌化层面，汇集本土及异地协作的优质农特产品，打造统一品牌形象，让“海丝供销优品”成为泉州文旅的“特色名片”；数字化层面，依托全市140余家基层社与邮政物流体系，构建“线上云仓+线下展厅”直供平台，通过“24小时直达物流”与助农直播，实现农户与消费终端的直接对接，打通产销“快车道”；产业化层面，推动“三产带一产”，如德化瓷雕、永春篾香、安溪铁观音等，均形成从生产、加工到销售、体验的完整产业链。今年以来，全市供销系统农产品销售额突破55亿元，实现从田间到餐桌的高效衔接；各地“供销+文旅”项目不仅带动了当地就业，更显著提升乡村旅游收入占比。

文旅浪潮奔涌向前，当蟳埔簪花的浪漫与供销市集的烟火相遇，泉州“供销+文旅”的融合实践便有了最鲜活的注脚。“供销系统的优势在于联结城乡、服务三农，文旅则是激活消费、带动发展的引擎，两者结合，就能产生1+1>2的效应。”泉州市供销社负责人表示。未来，泉州供销系统将持续发挥网络资源优势，让供销元素成为文旅发展的新亮点，不断为乡村振兴注入新动能。



## 亮点一

### 首推“金刺桐”榜单 树立行业创新标杆

作为今年全新打造的泉州首个本土权威美食榜单，“金刺桐”美食双创系列评选将涵盖三大类五项荣誉：10名“刺桐特金厨”、20名“刺桐金厨”彰显工匠技艺；30家“创意餐厅”按酒店餐饮、精致餐饮、社会餐饮细分，凸显业态多元性；30道“创新名菜”与30道“创新名小吃”则聚焦传统美食的现代表达。

评选标准凸显“双创”内核：创新名小吃需以本地食材为主，允许在传统主料、技法上适度突破；创意餐厅评审不仅考察菜品特色，更关注用餐环境的文化创意与顾客口碑，通过“评审团探店(75%)+平台口碑数据(5%)+公众投票(20%)”的三维体系，选出兼具烟火气与艺术感的消费场景。在公众投票环节，组委会拟与中国邮政集团有限公司泉州市分公司共同推出数万张“美食主题”投票明信片，发动更多市民广泛参与线上投票。

其中，2025“金刺桐”创意餐厅参评条件为：全市范围内以闽菜或泉州菜为核心菜品向消费者提供用餐服务的餐厅，包括但不限于酒店、酒楼、酒家、饭庄、饭馆、连锁餐厅、精致餐饮、特色小吃店等；企业持有有效工商营业执照、食品经营许可证，有固定商号、店名，且正式营业满2年以上，餐厅环境或者空间等具有一定的创意，且能不断推陈出新创新菜品，深受消费者喜爱；企业依法诚信经营，在当地具有广泛的知名度和良好的口碑，近2年未发生食品安全事件，监督抽检未发现不合格产品，环境卫生、岗位设置、服务流程均符合行业相关要求。

2025“金刺桐”创新名小吃的入选范围为：菜品保留传统闽菜或泉州菜的主料，适当改变部分主料、辅料或调料；菜品保留传统闽菜或泉州菜的烹饪技法，适当改变部分烹饪技法。近5年内研发的创新小吃：以当地食材为主料，采用新调料、新工艺、新方法烹制。菜品要求：特色鲜明、风味突出；营养配比合理，符合安全、健康、卫生、环保的发展方向；品质稳定，不受季节、时间变化而有较大起伏；提倡大众化、民间化、实用化，不使用燕窝、鱼翅等稀有高档原料，不使用国家明令保护的动植物，不违规使用添加剂；具有一定的创新性，以及较高知名度、实用性、易于推广、价位适宜，受到广大消费者欢迎，市场销量较大。

## 2025泉州山海厨王争霸赛启幕

“金刺桐”首发成亮点 勾勒美食双创新坐标

为进一步打响世遗泉州美食文化名片，响应福建省“讲好闽菜故事，弘扬闽菜文化”的号召，2025泉州山海厨王争霸赛(2025年度餐饮行业职业技能竞赛)暨“金刺桐”美食双创系列评选将于9月至11月精彩上演。这场融合技能比拼与创意交锋的美食盛宴，以“1+N”赛事模式、“金刺桐”榜单首发、多元评选机制三大亮点，为泉州餐饮业高质量发展注入新动能。

作为泉州餐饮界首个本土权威美食榜单，“金刺桐”美食双创系列评选的首发亮相，无疑是本次活动的亮眼一笔。它打破了以往行业评价的分散化格局，以“创意+创新”为内核，从“刺桐特金厨”“刺桐金厨”的匠人技艺，到“创意餐厅”的场景营造，再到“创新名菜”“创新名小吃”的味觉突破，构建起覆盖人才、企业、菜品的全维度评价体系。这份榜单不仅是对泉州美食创新成果的集中检阅，更以权威背书为行业树立了创新标杆，让沉淀千年的世遗风味在新时代有了更清晰的传承坐标与发展方向。



### 亮点二 “1+N”模式联动全域 挖掘山海风味密码

本次2025泉州山海厨王争霸赛持续采用“1个总决赛+主会场+N个市县选拔赛分会场”的联动模式，覆盖泉州各县(市、区)及管委会。其中，鲤城、丰泽、石狮、晋江、南安、惠安、安溪、永春、德化9个县(市、区)各选拔推荐3—6名厨师参赛，洛江、泉港、台商投资区、泉州经济技术开发区4个区域各选拔推荐1—3名选手，形成“山海食材共舞、城乡风味交融”的竞技格局。

比赛紧扣“泉州味道”核心，要求选手现场制作3道热菜：1道指定传统泉州菜(如泉州卤面、海蛎煎等)考验传承

功底，2道创新自选菜比拼创意巧思。70分钟的限时比拼中，选手不仅要展现精湛厨艺，还需通过“主厨讲菜”环节，阐释食材搭配里的文化密码，让每道菜都成为世遗故事的载体。

2025泉州山海厨王争霸赛(2025年度餐饮行业职业技能竞赛)参赛条件包括：热爱烹饪事业，具有精湛的烹饪技艺和良好的职业道德，在业内享有较大社会影响和较高社会声誉，在从业过程中无违法行；持有中式烹调师高级及以上等级证书，或专业从事厨师工作5年以上等；热心带徒传艺，培养人才；具有较强的烹

饪理论水平，较强的菜品研发创新能力。

在总决赛中，获得竞赛总分第1名的选手，可向泉州市人力资源和社会保障局申请授予“泉州技术能手”；同时，符合条件的，按程序向泉州市总工会申请授予“泉州市五一劳动奖章”，以及向泉州团市委申请授予“五四青年奖章”(年龄不超过40周岁)。获得总分第2、3名的选手，由市总工会授予“泉州市金牌工人”。获得本次竞赛总分前10名的选手，可获2025“刺桐特金厨”和“泉州菜大师”荣誉；第11—30名的选手，可获2025“刺桐金厨”和“泉州菜名师”荣誉称号。

### 报名详情看这里

本次赛事，须由各县(市、区)商务主管部门或各地相关餐饮协会审核盖章推荐报名。有意参评的商家和个人，请关注“泉州味道”微信公众号，进入会话页面，点击“厨王争

霸”菜单栏，即可下载活动详细文件和报名表；填写好报名表格加盖餐厅公章，并报送至各县(市、区)商务主管部门或各地相关协会审核盖章；最后，扫描报名表后方的二维码

提交所有电子版回执，或者将所有报名材料打包发送到组委会邮箱(qzwd@qzwb.com)。

2025“金刺桐”创意餐厅评选，报名截止时间为9月15日；2025泉州山海厨王争霸赛、2025“金刺桐”创新名小吃评选，报名截止时间为10月10日。

## 亮点三

### 政企协同筑保障 技能荣誉双激励

本次赛事由泉州市商务局、泉州市人力资源和社会保障局、泉州市总工会、共青团泉州市委员会、泉州市市场监督管理局、泉州市文化广电和旅游局六部门联合主办，集结泉州市美食产业促进会、泉州市餐饮烹饪行业协会等多家专业机构协同推进，形成“政府引导、协会搭台、企业参与”的多元保障体系，为确保评选的专业性与权威性，组委会特别组建了由多位注册中国烹饪大师、食品安全专家、高校文化学者等组成的总决赛评审团，其中烹饪专业评审不少于7人、文化评审不少于3人，全程以公开、公平、公正为准则开展评审工作。

同时，赛事严格践行绿色发展理念，组委会向所有参赛单位和个人发出倡议，应贯彻落实《中华人民共和国反食品浪费法》，杜绝餐饮浪费；使用燃气的餐饮企业必须安装可燃气体报警装置，保障生产安全；不主动提供一次性用品，推广使用环保制品和可降解替代产品。

从政策保障到专业评审，再到绿色规范、政企协同构建的全链条支撑体系，不仅让赛事成为技艺比拼的竞技场，更成为泉州餐饮人挖掘山海食材融合的进阶平台。随着赛事启幕，一道道融合匠心与创意的泉州味道，正从灶台走向世界，成为世遗之城最鲜活的名片。

### 转让启事

我社有废旧台式计算机、打印机等办公设备若干欲转让，请有意购买者于9月1日—5日上班时间现场看货，9月20日下午下班前投标报价。联系人：林先生，联系电话：22500262。

泉州晚报社

2025年9月1日