

从传统美食姜母鸭、姜丝糖、姜稞、姜膏、姜汤小丸子到跨界小吃萝卜姜、生姜米粉、红糖姜茶——

寒来“姜”挡暖一冬



再过两天将迎来大雪节气，寒意悄然蔓延，正是生姜大显身手的时节。它藏在厨房调味盒里，能巧妙中和食材寒性；在暖饮甜汤中，可驱散身体寒气。从传统养生妙用，到闽南特色的舌尖美食，再到多元创新产品，生姜的好，不止一面。

□融媒体记者 张君琳/文 受访者/图(除署名外)



姜糖辣味温和口感好



除了居家易做的“姜”系美食，随着产业发展，生姜还被开发成了更多元的延伸产品。大铭生姜是德化特产，是中国国家地理标志产品，凭借优良的品质，为生姜延伸产品的研发奠定了坚实基础。近年来，大铭乡成功推出包括“萝卜姜”在内的“大铭六宝”，具



姜汤小丸子是一道应季甜品
(林永松/图)

丝路美食盛会点亮产业新路径

酒店餐饮谋变升级 南北小吃逐浪全球



理运用半成品，同时加强与消费者沟通，消除认知误解。聚焦绿色环保需求，优先选择本地种植、有机食材，推广节能减排设备，践行绿色发展理念，既契合消费升级趋势，又能形成差异化优势。

打造核心竞争力，强化品牌壁垒。酒店深耕本地IP，结合地域文化打造特色餐饮，如泉州可以深化“世界美食之都”IP。星级酒店要深入挖掘本地IP，中低端市场应聚焦细分领域，可通过爆款单品突围，避免同质化竞争，充分利用自身资源优势，形成独特竞争亮点。积极开展品牌联盟、文化赋能、技术跨界等应用，推进跨界融合，激发发展活力。

头部企业的创新实践为行业转型提供了宝贵经验。绿岛国际酒店始终坚守食材本味与传统手艺传承，将极具地域特色的闽南风味进行创新转化，打造出可复制的连锁经营模式，成功实现全国性布局；七棵树联合酒店以旧改建筑为独特载体，将

泉州本土文化与非遗元素深度融合，通过高端市场定位与场景创新设计，成功获得社会认可，而其明星效应与在地文化传播形成了良性互动的良好局面。

在以“酒店与餐饮的转型重塑与未来增长曲线”为主题的圆桌对话环节，与会嘉宾认为，酒店餐饮转型的核心在于思维革新，行业从业者要从传统的配套思维转向现代产品思维，在向内优化与向外拓展之间找到精准平衡。

看好跨境出海潜力

来自福建、重庆、四川、陕西、江苏、浙江等多地的小吃行业协会代表、老字号品牌负责人及创新企业经营者，围绕小吃产业化发展、标准化建设、创新升级路径及跨境出海布局等内容展开分享。

各地代表纷纷亮出本地特色招牌小吃的发展成果与创新经验。成都市饮食公司

本报讯 (融媒体记者张君琳)近日，“中华美食荟·2025中国(泉州)丝路国际美食周暨第二届中国(泉州)丝路小吃嘉年华”在海上丝绸之路起点、新晋“世界美食之都”泉州举行。同期，2025酒店餐饮高质量发展交流会暨餐饮服务行业大会、全国小吃产业交流分享会等活动相继举办，业界人士与企业代表围绕产业标准化、品牌国际化等内容进行分享。

深挖在地文化“吸金”

青岛酒店管理职业技术学院酒店管理学院副院长王光健带来《2025酒店餐饮行业发展现状与趋势报告》，分析酒店餐饮行业处于复苏转型关键期的当下以及未来发展趋势，他建议可以多维度发力，找准发展方向，实现可持续增长。

深耕场景融合，拓展消费边界。推动酒店住宿与餐饮深度联动，打造“住宿+特色餐饮”模式，如住宿搭配本地风味餐、亲子住宿配套儿童主题餐等，契合家庭游等主流需求。加强与本地文旅资源的跨界合作，将餐饮体验融入旅游线路，挖掘本地非遗与餐饮结合的潜力，丰富消费场景。

拥抱数字化转型，提升运营效能。充分利用餐饮平台数据，分析客户、菜品结构及消费趋势，实现精准营销，针对年轻客群重点布局新媒体平台，通过场景化营造吸引打卡消费。引入智能点餐、厨房自动化设备，构建人机协同服务模式，用机器人替代基础岗位，缓解人力压力，同时打通点餐与采购系统，优化库存与运营流程。

升级供应链体系，筑牢品质根基。建立稳定的供应链合作关系，减少中间环节。合

人来说，冬季食姜不仅不会上火，还能培元固本、补充阳气；但阴虚体质者，如易激动、怕热燥的人群，则应减少食用。

针对甲流，段凌瑛说生姜也能发挥辅助调理作用，需要根据症状分辨证应对。若出现发烧症状，可将黄豆、黑豆、绿豆、赤小豆一起煮成四豆水饮用，帮助清热降温；若发烧的同时伴有脾胃虚寒的表现，如舌苔白厚、腹胀呕吐、肠鸣等，可在四豆水中加入生姜一起煮后饮用，既能辅助退烧，又能温阳祛湿，缓解脾胃不适。

段凌瑛提醒，生姜虽好，仍需因人而异。根据自身体质合理食用，才能充分发

挥其养生作用。



银丝乡情

□李杰成



素炒湖头米粉 (本报资料图)

晨雾未散时，清溪已在晒谷坪上织就银绡。老作坊里，八十斤重的石磨正吐着珠山脚下的秋稻。安溪湖头的清晨，常会被灶上“咕嘟”的汤声唤醒——那是湖头米粉在沸水里舒展的声响。清康熙二十一年，名相李光地将家乡米粉呈贡御宴，被康熙帝赞为“米粉王”，湖头米粉自此名动天下。

几经春秋，日头依然和往常一样攀上五阆山尖，十八道竹匾在晒场次第铺开。李家儿媳执起铜勺，将凝脂般的米浆倾入蒸笼的动作，恰似梨园戏里的水袖轻扬。蒸汽升腾间，阿嬷用祖传的九寸竹刀划出纵横阡陌，待揭起时便见整张素绢，薄得能透见晒场石缝里冒出的蕨芽。这手绝活需练十年功夫，老辈人说刀刃若偏半分，便破了米粉的“山水魂”。除了本地人喜欢，邻县的茶商每年清明都来订“头水粉”，说这春米制的米粉煮茶汤，能喝出佛手老枞的岩韵。

晒场西头的少年们最爱看切丝。七尺长的铡刀悬在梁下，李阿伯拉绳时总念着祖训：“一铡春水，二铡秋月，三铡冬雪。”老祖宗李光地在《诚家后文》中说：“尔不为吾顾名节，吾岂为尔爱性命，国宪有严，亦必不尔宽也。”他治家严厉，教导晚辈无论是为人还是处事都要像米粉制作一样遵守每道工序。湖头米粉历经百年沧桑而愈发新机的秘诀便在于每一道工序的匠心坚守。刀光起落间，素绢化作千缕银丝，簌簌落进篾箩的模样，恍如庐山的瀑布跌落深潭。

晨光爬上李光地故居的燕尾脊时，厨房里响起了炝锅的声响，飘起了浓郁的葱油豆香，这是湖头人晨炊景象之一。五花肉切作桃花薄片，与发透的香菇在铁锅里飞舞，长筷在滚水里打个旋，捞起的米粉便成了云絮。浇上三年老鸭熬的汤头，撒点新焙的许芥末，返乡归来的后生仔常说这碗“金丝吊葫芦”，熨帖乡愁。

除了米粉汤，米粉炒也是湖头早餐的一绝。桥头的米粉嫂支起煤球炉，待那铁锅烧得青烟袅袅，浸软的米粉贴着滚烫的锅壁滑入，下锅的米粉须用清冽井水泡过三遍，吸足了水汽，才经得起这浓油赤酱的热烈相拥。只听一声“滋啦”，雪白的米粉瞬间裹上一层油亮的金黄，出锅前把手一扬，抖落青葱点点，成就又一份湖头式早餐。冬日的暖阳透过窗棂，灶台边，留不住嘴的团仔偷偷拈起一根生米粉，竟在那稚嫩掌心映出条条剔透的银弦——这场景与他父亲儿时偷吃米粉的模样，在厨房温热的砖墙上悄然叠合，宛如一幅被烟火熏暖的、永不褪色的年画。

而今，路过机器轰鸣的加工厂旁，仍有三五老妇坚持用石磨碾米，这些年，古镇开发了米粉研学游，年轻人架着云台记录石磨转动的年轮。李阿伯的孙子用抖音直播晒粉，把“银丝透月”的绝活变成百万点赞的奇观。唯有溪畔那株百年榕树记得，某个梅雨夜，台湾归来的老者抱着米粉老泪纵横——他尝出了晒场青石板的雨腥味，那是离家时，母亲塞进行李的“思乡线头”。

当高铁划破山崖，当电商把湖头米粉送往纽约唐人街，这道穿越三个世纪的银丝，依然是游子最深的羁绊。它可以是民宿早餐的精致摆盘，可以是米其林榜单的新宠，但在每个清溪涨水的春夜，总会化成母亲站在晒场边的剪影。她手中那束未切的米粉，永远等候着，为天涯倦客系住回家的路。

栏目来稿要求：稿件内容聚焦泉州地方特色早餐，关联地域文化、历史背景，展现泉州早餐与地方人文的深层联结，语言细腻生动，传递早餐背后的生活温度。文图要求原创，文字1500字左右，配图一张。

投稿邮箱：603094608@qq.com



关注
泉州晚报社
“泉州味道”
美食公众号，
了解更多美
食资讯。