



# 惠安:推动惠女文化创新转化 肇画文旅强县新蓝图



花头巾映着海风,银腰链系着传承。惠安,这座浸润着惠女风情的滨海小城,正以惠女风情IP为笔墨、以山海相拥的禀赋为长卷,将镌刻着渔家风骨与巾帼担当的惠女精神,从历史长河缓缓铺展至人间烟火。

过去一年,惠安县将“惠女风情推介”列为重点工作高位调度,县领导带头围绕“惠女+”融合开展专题调度103次,协调解决具体事项126项。一系列有力举措,推动惠女文化这一深厚的精神财富,蝶变为赋能百业、驱动发展的经济“硬支撑”与县域新名片。2025年,全县接待游客814.96万人次,旅游收入87.63亿元,同比均增长超10%,创历史新高,并荣膺“全国农文旅融合示范县”,斩获全国首个“中国时尚非遗创新奖”,相关工作案例获评泉州市重点工作定期调度2025年度“双佳”案例。这一系列亮眼成绩的背后,是惠安对惠女文化守正创新的深度探索,更是以文化IP激活县域经济新动能的生动实践。

## 惠女+旅游 助力惠安文旅出彩生金

如何让静态的文化“活”起来,让历史的瑰宝“潮”起来?惠安的答案在于打造可触、可感、可消费的沉浸式新场景。

作为惠安新晋的“顶流”城市会客厅,“惠女海韵”休闲街区在2025年“五

一”惊艳开街。黄斗笠造型的遮阳棚、点缀着婚嫁头花的休息亭、充满艺术感的巨型惠女壁画……传统符号与现代设计在此交融碰撞。开街当日,“惠女繁花胜似锦”时尚走秀在600余年的崇武古城墙前华彩上演,霓裳与光影共舞,历史与时尚对话,将国家级非遗的当代魅力推向高潮,吸引2万余人现场参与,全网浏览量超3700万,更带动崇武区域假期游客激增262%。值得一提的是,街区更以“当年建设、当年运营、当年获评省级旅游休闲街区”的速度,创造了文旅项目建设的“惠安纪录”。

为延续热度,惠安建立长效机制,以“月月有主题、镇镇展风采”的原则,在街区持续推出“非遗展演+文旅市集+文体活动+惠民促销”的“4+X”主题活动,不断丰富业态、提升体验,努力让“流量”变“留量”,推动街区从“爆红”走向“长红”。

向内深耕的同时,惠安更主动推动惠女风情“走出去”。2025年,从芬兰萨翁林纳的悠扬乐声,到香港金紫荆广场的“冠军天团”时尚秀;从长沙街头的互动快闪,到巴黎、澳门、重庆等全球多地城市地标的系列亮相……一场场精心策划的惠安女服饰城市快闪活动,让这一抹“惠女蓝”与“惠女彩”在国际时尚舞台与繁华都市脉搏中惊艳流动,不断刷新城市知名度,吸引着全球目光与八方来客。

## 惠女+文化 绽放惠安文化城市魅力

当深厚的文化底蕴邂逅当代创意,将迸发出怎样的火花?惠安通过时尚赋能与多元叙事,让惠女文化在新时代的浪潮里焕发新生、熠熠生辉。

2025年中国国际时装周闭幕式上,经当代设计解构的惠安女服饰震撼全场。薄纱斗笠、印花头巾、立体剪裁的宽筒裤、金属感腰链……传统渔家女装被赋予国际化的流动与张力,实现了从“海边劳作服”到“国际T台霓裳”的华丽转身。这一年,惠安女服饰持续闪耀于大连时装周、中国国际时装周、法国巴斯世界和平论坛、海丝国际文旅节闭幕式等国内外重要舞台,全网关注量超5亿次,赢得了联合国教科文组织及国际时尚界的广泛赞誉,让惠女之美成为世界读懂惠安的时尚符号。

文化的叙述不止于T台。全国首部惠安女主题院线电影《浪花朵朵》,深情刻画了惠安女将盐碱滩涂筑成“海上绿色长城”的坚韧传奇。影片作为福建省电影重点项目,亮相于丝绸之路国际电影节、中国金鸡百花电影节等知名影展,让惠女精神随光影流淌,触动无数观众。如今,影片取景地小岞林场成为网红打卡地,被网友诗性赞誉“森林的那边,有海”,实现了艺术价值与

旅游价值的双赢。

文化的传承更在于沉浸式体验的普及。惠安通过联动国家级非遗惠安女服饰、中华体育文化优秀项目渔家角力等,策划推出“惠女的一天”“惠女的一生”等沉浸式体验活动。参与者在非遗传承人的指导下,亲手缝制特色“缀仔”,体验传统劳作,深度感知惠女文化的灵魂。与此同时,惠女精神传承旅游基地项目顺利落地封顶,惠女繁花女排四强精英赛等“文化+赛事”活动成功举办,共同构建起“文化+体验+赛事”的多元融合生态,全方位擦亮、叫响惠女文化品牌,让文脉传承有温度、有活力。

## 惠女+产业 推动“惠安优品”扬帆出海

文化IP的终极生命力,在于与产业的深度融合,创造可持续的经济价值。惠安精准锚定石雕、校服、箱包等本地优势产业,将惠女文化元素深度植入产品创新与品牌营销。

走进惠女主题店铺,“鲸鱼之吻”惠女包、拉布拉布惠女娃装等文创产品令人爱不释手;在国家级赛事展演中,融入惠女元素的校服设计从容自信,焕发新魅力;在中央广播电视台《衣+1校服设计》全国总决赛展演现场,小模特们身着融入惠女元素的校服,以自信姿态诠释传统服饰的崭

新魅力,赢得全场好评。

这背后,是惠安系统性的产业赋能战略。发布“惠安优品”建设三年行动方案,完成全品类商标注册及相关标志版权登记,公布两批近百个人入选目录产品,为品牌化、市场化打下了坚实基础。

为推动“优品”出圈,惠安创新打造了“展演销”一体化模式,成功举办多场产业大秀与主题展销活动。在“惠聚时尚文韵潮音”等活动中,惠安女服饰化身“潮流单品”,有效带动石雕、箱包等优质产品集中曝光,吸引近千名行业代表与企业洽谈合作,实现了文化展示与商业转化的无缝链接。

此外,“走马埭稻田艺术季”“千人品宴”“惠安寻梦”次元奇遇“泉州‘阿勒泰’草地生活周”等创意引流活动,屡次引爆社交媒体,多次登上抖音同城热搜榜首,获得央视等主流媒体聚焦,持续为产业注入热度,成功将文化流量转化为产业订单与市场声量。

从深闺中的“历史瑰宝”到赋能全域的“发展引擎”,惠女文化的创新转化之路赓续不断。未来,惠安将继续深耕惠女风情IP,把惠女文化打造成历久弥新的精神标识、独具韵味的生活美学,持续培育赋能高质量发展的新场景、新业态,让惠女IP成为县域经济增长的全新引擎,书写文旅强县更为璀璨的篇章。

(惠宣)

# 安溪美食:质朴里的极致风味 传承中的经济活力

“安溪的饭菜很家常,不像大餐厅那般精致,甚至有点‘朴素’。可为何如此简单,却又这般讲究,让众多游客念念不忘?”近日,大连游客李女士在社交平台的疑问,道出许多游客的共同心声。

近年来,安溪县以“湖头小吃”为基础,融合“一叶五金五银”等名优特产和李光地文化,推出包含湖头米粉、“女婿汤”、炸鸡卷等16道菜的“相府家宴”,成功吸引众多食客“为一道菜,赴一座城”。茶乡美食何以引起游客关注?笔者走访街巷宴席、田间地头,为他们揭开答案。

## “质朴力量”的舌尖惊艳

安溪的宴席菜,是解答“朴素为何动人”的最佳样本,不少游客初见相府家宴,皆因菜品无华丽摆盘、食材多为本地常见物产而略感意外,但细品之下,却越吃越有滋味,直呼“惊艳”。

“相府家宴并非山珍海味堆砌,而是讲究食材本味与养生之道。”据当地向导介绍,清朝康熙年间,名相李光地将京城御膳烹饪技艺带回湖头,与本地传统美食深度融合,奠定了“湖头小吃”的基础。

目前,“安溪相府家宴”共包括16道菜,在湖头小吃基础上融入安溪“一叶五金五银”名优特产,既包含炒米粉、炸鸡卷、咸笋包等经典小吃,又汇聚虎邱清蒸秀鱼、官桥豆干、山格淮山等地域食材,更有养脾散炖小肠灌蛋、金线莲炖番鸭等养生菜品,每一道都暗藏巧思。

其中,素炒湖头米粉令众多游客“一见难忘”。来自广州的美食博主陈女士刚尝第一口就拍了视频:“原本以为是普通的米粉,入口直接被惊艳到!天然米香浓郁,口感柔韧,爽滑又有弹性,仅用葱油和蒜泥简单炒一炒,就比很多复杂菜式都好吃。”

陈女士不知道的是,这份“简单”背后,是代代相传的匠心。在湖头镇的米粉作坊里,游客能亲眼看到优质大米经浸泡、磨浆、压干、水煮、搅拌等多道工序,才变成洁白如雪、透如琉璃的米粉。

这份匠心让湖头米粉成功“出圈”——入选泉州市非物质文化遗产,登上厦航餐食,成为湖头人的“云端名片”。更值得一提的是,湖头米粉产业链年产值近3亿元,带动近万人就业。

“一碗米粉能让这么多人致富,安溪人把简单的事做到了极致。”游客的点赞,是对这份“质朴力量”的最好认可。相府家宴亦屡获殊荣,2024年走进北大食堂受热捧、入选全国《地标美食名录》,这些荣誉正是其“朴素美味”的有力佐证。

“安溪美食的妙处,在于每到一个镇,都能尝到不一样的惊喜。”刚结束虎邱镇旅行的北京游客张泽生,对光鱼宴念念不忘。

张泽生坦言,一开始看到光鱼这种小鱼,还觉得“没什么特别”,直到尝了第一口炸鱼饼,便被彻底征服:“第一次吃到鱼饼可直接食用的鱼,鱼鳞酥脆,鱼肉鲜嫩,口感奇妙,回味无穷。”

这份新鲜口感,源于虎邱镇绝佳的生态环境。光鱼对水质要求极高,虎邱山清水秀的自然条件,让鱼肉格外紧实肥美。当地景区打造的光鱼宴,搭配原生态蔬菜,成为游客必点特色宴。其中“一鱼三吃”的做法更是

## “一镇一味”的地域多姿

广受好评:“清蒸保留本味,鲜掉眉毛;鱼汤醇厚清甜,暖身暖心;鱼饼外酥里嫩,一口一个停不下来。”

除光鱼宴外,将地方特产融入日常饮食的“茶餐”,更让游客感受到本地特色的巧思。

乌龙出油虾、佳茗鲜肉排、茶香淮山包……在城厢非遗九制熟地文化馆,一道道色香味俱佳的“茶餐”陆续出锅,茶香与食香四溢,令人垂涎。这让爱喝茶的李女士格外惊喜:“没想到茶叶除了泡饮,还能烹制出这么多美味菜肴。”

在安溪县,茶叶与美食的融合早已融入百姓生活,茶油面线、茶香三层肉、茶叶蛋等家常茶食随处可见。有着

20年经验的乡厨李金斗介绍,这些茶餐以普通中餐为基础,选用优质茶叶烹制,既传承了古代安溪人的智慧,又凝聚了当代茶人的钻研精神。

依托得天独厚的地理和气候条件,安溪全县24个乡镇孕育出丰富物产,可谓“瓜果蔬菜日久常供,山珍海馐时断不断”。为将特色美食呈现给世人,该县推出“一镇一桌菜”举措,引导各乡镇深度挖掘特色优质农产品,按照“传承历史、创新经典、丰富菜品”的思路,研发打造具有本地食材特色的主题名宴。

如今,龙门镇茭蓉宴、白濑乡茶油飘香宴等纷纷亮相,茶乡“一镇一桌菜”的传统美食格局已初步形成。

## “以食带链”的叠加效应

安溪美食的魅力,不仅在于品时的味蕾悸动,更在于能将地道风味打包带走,延续茶乡记忆。湖头米粉、淮山粉、山茶油等特产,早已成为游客行李箱中的“标配”。这份“带得走的美味”,更撬动一条从田间到餐桌、从特产到产业的富民链条。

“第一次来安溪,就被湖头米粉的鲜香征服。”杭州退休教师刘玉兰当场买下十箱米粉,她的话道出了众多游客的心声:“这不仅是好吃的米粉,更是安溪人对品质的坚守。简单食材经复杂工艺打磨,这份用心得被更多人知晓。”

在特产产业化的道路上,安溪县从未停下创新的脚步。以淮山为例,安溪县不仅保留鲜食淮山传统,更通过深加工延伸产业链,研发出淮山面线、淮山面条、淮山米粉、即食淮山粥等系列产品。这些产品既保留淮山的营养价值,又解决鲜淮山不易携带、保存的难题,成为游客争相选购的热门伴手礼。

长卿镇山格淮山合作社理事长

陈主义介绍,如今山格淮山种植户从最初的零星几家发展到800多户,种植面积扩大至2000亩,年产值突破1亿元,一根小小的淮山,真正成为富民强村的“黄金支柱”。

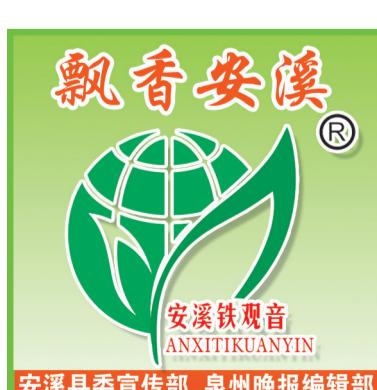
官桥镇豆干、龙涓镇大饼、白濑乡“18桔”……安溪的“土特产”清单不断丰富。这些特产既承载着这片土地的风土人情,又通过标准化生产、品牌化打造,走出茶乡,走向更广阔的市场。为让更多人知晓安溪美食,安溪县借力电商平台,搭建成线上销售矩阵,通过直播带货、特产专场等形式,让湖头米粉、淮山制品等特色产品触达全国消费者。

美食更成了茶乡文旅融合的“金钥匙”。安溪县以“一镇一桌菜”为依托,打造多条“美食+文旅”精品线路,将特色宴席与茶园观光、古村镇游、非遗体验等项目深度绑定。此外,定期举办美食文化节、小吃争霸赛等活动,邀请游客和市民共赴味觉盛宴,让茶乡美食成为吸引八方宾客的“流量密码”。

离开安溪前,李女士在她的行

李箱中塞满了湖头米粉、淮山粉和茶油。她笑着说:“我终于明白了,安溪人是不会做复杂的菜,而是懂得在简单中追求极致。这种饮食哲学,或许正是我们现代人缺失的。”

安溪美食,以质朴之姿展现至味之道,在传承中创新,在发展中惠民。它既是一场跨越古今的味觉盛宴,也是一张彰显茶乡魅力的文化名片,更成为推动地方经济发展、助力乡村振兴的重要引擎。(章艺涵)



## 安溪县大坪乡两村水土保持公园完工

本报讯 傍晚时分,在安溪县大坪乡香仑村水保公园,村民们或沿着休闲步道散步,或坐在木树池座椅上聊天小憩,现场一片悠闲惬意的景象。

而这一幅画卷,得益于大坪乡水土流失治理项目的实施。2025年8月,在上级部门的大力支持下,该项目正式启动实施,综合治理水土流失面积604.33亩,总投资60多万元,建设内容主要为公园绿化4.33亩,边坡绿化146米,种植行道树420株,新建香仑村、帽山村两个水土保持公园。截至目前,香仑村、帽山村两个水土保持公园均已完工。

据了解,该项目主要涉及大坪乡香仑村、帽山村,区内土壤以红壤为主,是易流失的土壤类型,且部分区域裸露面积较大,水土流失较为严重,既制约农业生产,又影响乡村生态安全与群众生活质量。

“这不仅是一项水土流失治理工程,更是乡村振兴的民生工程。我们经过多轮实地调研与专家论证,确定了‘预防为主,全面规划综合防治,因地制宜,加强管理,注重效益’的治理思路,通过组合拳式的工程措施,实现生态效益与经济效益双赢。”大坪乡副乡长郑晓斌介绍,该项目通过新建水保公园等工程措施,结合封禁等恢复植被措施,综合治理水土流失,使水土流失程度降到最低,且能弥补村民日常休闲设施的不足,有助于推动全乡经济社会发展。

“现在村里环境优美,空气清新,休闲观光旅游的人接踵而来。”帽山村村民老高谈着水土流失治理带来的变化。“新建的水土保持公园不仅治理了水土流失,还为发展和美乡村旅游创造了条件,对村民来说可谓是一举两得。”

沿着乡间步行道走进帽山村水土保持公园,可以看到水土保持等标牌、宣传栏;开阔的广场,别致的树池、条形坐凳,公园里种植的桂花、樱花、杜鹃花、红叶石楠等名贵树木无不绿意盎然、生机勃勃,吸引人们前来休闲、小憩。

大坪乡党委书记陈贵建表示,通过水土流失治理项目建设,用事实教育周边群众,提高他们对水土保持工作的认识,增强他们对水土流失治理的信心。下一步,该乡将完善香仑村、帽山村水土保持公园功能,大力发展乡村旅游,在农文旅融合上下功夫,把乡村生态优势转化为发展势能,引导全乡各村立足自身有利条件,构建起“以农促旅、以旅兴农、以文强农”的良性循环体系,鼓起村民“钱袋子”,激活乡村振兴新动能。

(章桂林 高妙婵)