

郑丽文盛赞福建名菜 一道汤 两岸情



闽菜“鸡汤氽海蚌”因郑丽文的盛赞而备受关注。图为琥珀餐厅总厨吴俊雄在餐厅里为宾客展示这道菜的烹饪技艺。

烟火藏文脉，闽味牵两岸。4月10日，北京人民大会堂，前来大陆访问的中国国民党主席郑丽文品尝并盛赞了国宴名菜——鸡汤氽海蚌。这道闽菜珍品凭借极致鲜美收获赞誉，热度攀升。

13日晚，在“世界美食之都”泉州，应在海内外宾客邀请，琥珀餐厅总厨吴俊雄现场展示鸡汤氽海蚌的制作全过程，引得宾客啧啧称奇。鸡汤氽海蚌不仅是福建饮食文化的代表，更是映照闽台饮食同源同源的鲜活载体，每一缕鲜香里，都萦绕着两岸血脉相连、文化相融的深厚情谊。

鸡汤氽海蚌，美味传千年。福建出产的海蚌，肉肥脆爽，有个雅号叫“西施舌”。北宋理学家吕本中诗云：“无端更号西施舌，重与儿曹起爱情。”南宋诗人王十朋亦写：“珍庖自有西施舌，风味堪陪北海尊。”两位在闽为官的文人，尝到蚌羹后念念不忘，留下诗篇。

春暖花开之际，正是海蚌肥美之时。“客人都想品尝一下‘郑丽文同款’。”吴俊雄一边将澄澈透亮的汤汁缓缓舀入盛有海蚌的器皿，一边向在场宾客介绍，这道菜的关键就在这碗“三茸汤”，上席时，用烧开的汤汁当场氽制蚌肉，尽显闽菜“清淡鲜脆”“醇和隽永”的特色。

饮食文化是中华文化的重要组成部分，两岸美食同源同源，承载着共同的文

化记忆。“从食材选用到烹饪技法，从风味特点到饮食习俗，处处都有两岸饮食文化深度交融的印记。”中国烹饪大师、泉州市餐饮烹饪行业协会会长刘树文表示，从历史源流看，台湾的饮食文化扎根

于福建，尤其是闽南菜系，无论是菜式、手法还是风味，都体现出清晰可辨的“血缘”关系。“福建作为海上丝绸之路起点、著名侨乡，凭借独特地缘优势，让闽菜承载起向海而生、开放包容的文化内涵，成

为接待重要宾客的优选。”

两岸之间虽隔着一道海峡，却隔不断“舌尖上的乡愁”。“泉州的鸡爪、润饼、面线糊，都是‘阿嬷的味道’，和我小时候奶奶煮的味道一模一样。”台湾中华美食交流协会理事长施建发在接受记者采访时表示。他自幼在台湾成长，先祖自福建泉州迁居台湾，到他这一代已是第七世，与福建有着割舍不断的血脉渊源。据他介绍，早年福建先民渡海赴台时，也将不少传统美食的制作技艺一同带去，后续仅依据当地食材略作改良，其核心风味与烹饪精髓始终一脉相承。

两岸在餐饮制作技艺、口味创新等方面各有特色与优势，存在相互借鉴、共同提升的良好前景。“一道汤，两岸情。”福建省餐饮烹饪行业协会相关专家坦言，在“世界美食之都”泉州，类似的台胞“寻味认亲”故事时常上演。“这一道道跨越海峡的美食，不仅是舌尖上的滋味，更是两岸一家亲的文化密码。”近年来，越来越多的台湾餐饮从业者来闽创业，将台湾美食与福建菜融合创新，进一步加深了两岸饮食文化交流。

从国宴上的鸡汤氽海蚌，到街头巷尾的家常小吃；从文人笔下的千古咏叹，到两岸同胞的“寻味认亲”……闽菜早已成为连接两岸的味觉纽带，让两岸同源之谊在烟火气息中代代相传。

（融媒体记者陈云青 邱和军 林艳 滕 王丽虹 文/图）

首季我市出口邮件业务量增长6.14倍 跃居全省第一位

本报讯（融媒体记者刘文艳 通讯员洪森森 王杨紫蝶 叶宇翔）日前，记者从泉州海关获悉，一季度，泉州海关共监管泉州国际邮件互换局出口邮件315.68万件，同比增长614.04%，出口量和增幅均创同期历史新高，在福建省国际邮件出口总量中占比超过42%，跃居全省第一位。出口邮件实现迅猛增长，表明“泉州造”优品从国际邮路加速“出海”，为泉州外贸增量提质注入新动能。

据了解，国际邮件互换局（交换站）是指向境外邮政机构封发邮件总包和接收、开拆、处理境外邮政机构发来的邮政总包的机构，是除港口、机场外的第三种国际口岸。

泉州作为我国十大工业城市之一，也是我国轻纺产品重要的生产和出口基地，正在争创“中国快递示范城市”。近年来，泉州国际邮件互换局充分发挥邮政渠道产品优势和晋江陆地港物流枢纽地利，不断丰富海运、空运、陆运等运输渠道，拓展多元出口路向，新增马尔代夫、捷克等27个国际e邮宝路向，涵盖主流国家及偏远市场，并大力拓展亚马逊、速卖通等国际主流平台，已成为泉州国际邮件出口的主要通道。目前，“泉州造”的鞋靴、纺织服装及配饰、包袋、五金用品等产品，以邮件方式热销全球200多个国家和地区。

“泉州邮政国际邮件业务已从2025年平均每月16万件，增至现在每月100万件以上，预计5月份起每月将增至120万件以上。得益于海关提供的高效便捷通关保障，出境邮包能及时运达境外千家万户。”中国邮政集团有限公司泉州市分公司总经理吴志斌告诉记者。

据介绍，面对国际邮件迅猛增长态势，泉州海关不断完善监管设施和加强作业场地规范化建设，持续推进“跨境电商+邮路运输”模式，服务出口邮路多业务、多渠道发展；加强信息化系统、智能审图、跨渠道分析处置等技术应用，进一步提高监管效能。同时，4月8日起对部分路向启动陆运出口邮件直封模式，无需绕行福州或厦门等地，运输时间缩短20%以上，运输成本节省15%以上，进一步提高了泉州地区邮件的通关效率和寄递时效，助力加快“泉州出海”步伐。



泉州海关关员对出口邮件进行监管。（黄忠旋 摄）

相关链接

鸡汤氽海蚌

鸡汤氽海蚌这道汤菜，可谓闽菜系中以海鲜为原料烹制的经典肴馔。

海蚌，俗称“西施舌”，中国沿海虽均有分布，但唯有福州长乐漳港一带出产的西施舌品质最优，誉称“闽江蚌”。由于得天独厚的地理环境，这里出产的海蚌个头适中，一般不超过五两，肉质鲜嫩，味美无腥。

“氽”是指小型原料在沸汤中快速致熟的烹法。“氽”法在宋代就始见于

文献。值得一提的是，这道菜所用的汤并非纯鸡汤，而是“三茸汤”。首先，用家养的老母鸡（留下鸡胸脯肉、鸡血）、猪脊骨、牛肉，清地后沉淀去杂质，过滤出汤；其次，将鸡胸脯肉剁成茸，加鸡血捏成丸，俗称鸡茸丸，将部分鸡茸

丸放入先前制作的汤中入锅煮沸后，捞起鸡茸丸去杂质，再将此汤加鸡血搅拌、去杂质；经两回制作而成的汤再加入鸡茸丸，上笼屉蒸后，继续沉淀去杂质。经过地、煮、蒸三道工序，最后做成清澈如水的“三茸汤”。海蚌肉先用

清汤快速烫至断生，再用“三茸汤”初氽后，汤即倒掉，以使蚌肉充分入味。待上席时，用烧至100℃的“三茸汤”当席氽蚌肉，上菜即品。

这道菜完美体现了闽菜的“清、淡、鲜、脆”四大特色。古往今来人们品尝这道菜后都难以忘怀，推崇备至。福建名厨曾到港、澳、台及东南亚地区献艺，鸡汤氽海蚌总是以其独特的烹饪与风味征服四方。（云青/辑）

2026泉州时尚周暨泉州市内外贸高质量发展大会本周五启幕 让秀场出彩 促订单落地

集时尚发布、产业对接、商贸交流、全域联动于一体，2026泉州时尚周暨泉州市内外贸高质量发展大会将于4月17日盛大开幕。

从宋元“东方第一大港”的千帆竞渡，到今日万亿产业集群的汹涌不息，一杯茶、一件瓷器、一缕香、一块大理石、一套鞋服搭配……泉州以产业自信织就时尚风骨，以一货一品联通全球市场，让世遗文脉与现代时尚相映生辉，以时尚赋能产业，以贸易联通世界。

融媒体记者 王宇静 通讯员 叶冠庆 蔡戴亦 杨华/文 陈小阳/图



发布会现场

盛会启幕

全域联动 铺展时尚商贸长卷

记者在昨日召开的2026泉州时尚周暨泉州市内外贸高质量发展大会新闻发布会上了解到，目前大会各项筹备工作已基本就绪，整体呈现主场集中发力、全域多点开花、全球客商汇聚的鲜明态势。

本周五，主场活动将在泉州人民大会堂、晋江梧林传统村落等地次第展开，既有重磅发布、高端对话，也有精准对接、时尚大秀，实现“秀场出彩、订单落地”。

从两岸纺织服装供应链百强榜单发布，到泉州时尚学堂揭牌；从头部品牌现场洽谈，到七匹狼首发大秀亮相，再到“时尚夜话”——一场兼具国际视野与本土实力的时尚商贸盛宴即将上演。

除了主场活动，4月17日至5月31日，全市包括13个县（市、区）及市直相关部门将推出55场配套活动，包括九日山时尚潮流对话、石狮海博会、晋江鞋体博会、全民时尚红毯、工美文创大赛等。依托侨乡与海丝优势，超万名国内外嘉宾、设计师、采购商齐聚泉州，为产业升级与内外贸发展注入强劲动能。

打造泉州时尚周，既是顺应人民群众对美好生活的向往，更重在为实业搭建一个被行业认可、被市场看见的大舞台。筹备过程中，泉州始终紧扣产业发展、企业需求谋划各项活动，让盛会真正成为产业升级、贸易互通的强力引擎，让“时尚供应链”与“内外贸高质量发展”深度融合，全力实现“1+1>2”的聚合效应。

本届大会最大的亮点，是让时尚不再是孤立的秀场光影，而是深深扎根于产业、文化、市井与商贸之中，形成独属于泉州的时尚表达。

创意在实业土壤里拔节生长。七匹狼、鸿星尔克、洲克等本土品牌将轮番上演“首发首秀”，以几十年沉淀的工艺与设计，讲述泉州制造的时尚故事。

合作在精准对接中跨越山海。多场

潮涌泉州 四大特质 点亮城市时尚气质

供应链对接会、电商大会、跨境路演接连举办，“侨贸通”小程序正式上线，新消费研究院加快筹建，线上线上搭建“永不落幕”的对接平台，让每一次相遇都可能成为长期合作的开端。

风景在秀场光影里诗意绽放。泉州将22处世界遗产点转化为流动的时尚舞台，梧林古厝、九日山、宝盖山、古城街变身“最炫时尚show点”，红砖古

厝为幕，海丝遗迹为景，让千年文脉与现代衣袂相遇，走出一条世遗与时尚共生的新路。

烟火在市井滋味里链接商机。依托“世界美食之都”名片，大会将启动“百城千店”推广活动，推出泉州菜艺术餐桌指南、将美食、文旅、体育与时尚深度融合。人间烟火不仅温暖味蕾，更成为引客聚商、以游促贸的独特纽带。

全域聚力 多地协同 共筑时尚产业高地

快布局时尚经济、首发经济，通过内外联动、双向发力，推动晋江时尚从“跟跑”向“领跑”迈进。在第二十七届国际鞋业暨国际体育用品博览会上，将设置新品首发首秀专区，集中展示一批融合科技与设计的创新成果。同时，将在梧林、五店市等区域组织举办南洋文化时尚季、运动潮牌秀、高校服装设计大赛、“闽潮Live”等活动及演出50场次以上，让游客走进来看点、留下来有体验、参与中有共鸣。

南安分享了正在推动的两大系统性行动：一是深化“设计+”引领，常态化运营“石狮设计周”与“水暖工业美学论坛”，建立全球设计师驻留机制；二是拓展“应用+”场景，升级水头石材、仓巷水暖两大专业市场，打造石材、水暖两大行业选品中心，让每一块石头都讲出美学故事，让每一个水暖洁具都成为时尚

生活的载体。此外，南安还将依托九日山海丝文化底蕴，举办2026全球时尚潮流对话大会，进一步留存城市记忆。

泉州时尚产业联盟全程深度参与本届大会，他们正持续通过走出去、引进来、做平台、夯基础等工作全方位，推动“时尚之都”由“活动驱动”走向“体系驱动”，助力泉州从“中国制造重镇”，走向“全球时尚资源配置中心”。

刺桐花开，潮涌海丝。去年泉州首届时尚周以全网曝光量突破20亿人次的成绩惊艳亮相，并成功跻身“新时尚之都指数报告”榜单。今年，泉州首度将时尚与内外贸高质量发展深度融合，既展现城市时尚魅力，更夯实实业根基、拓宽全球市场。随着大幕将启，泉州正以开放之姿，向世界展示世遗之城的时尚底气与商贸雄心。

专利申请 迈入智能时代

合规AI工具与风险平台 需严格区分

本报讯 国家知识产权局日前发布消息称，OpenClaw（“小龙虾”）等智能体工具被曝光默认安全配置脆弱，易引发严重安全风险，同时使用此类智能体撰写专利申请文件，也可能诱发多重风险。

国家知识产权局提示，相关智能体工具可能存在以下隐患。一是“技术信息泄露”风险。OpenClaw等智能体存在权限过高、安全漏洞、插件投毒等隐患，使用其撰写申请文件，易造成技术交底书等核心信息外泄。一旦泄露，专利申请技术方案可能因丧失新颖性而无法授权，甚至被他人抢先申请专利，给申请人带来重大损失，代理机构还需承担违约赔偿责任。二是“实质缺陷”风险。在利用该类智能体撰写申请文件时可能出现“AI幻觉”，导致申请文件存在内容逻辑矛盾、技术特征表述不清等问题，从而无法获得保护。三是“不诚信申请”风险。通过智能体凭空生成、随机编造、内容拼凑等形成专利申请，属于违反诚实信用原则的不诚信申请行为。达到一定数量，申请人将面临警告、罚款等行政处罚；代理机构及代理师将面临吊销执业许可证、注销代理资格证等行政处罚，情节严重的将被列入严重违法失信名单。

国家知识产权局相关负责人表示，申请人需提高风险防范意识，审慎选择合规专利代理服务，主动了解并确认代理机构是否使用智能体撰写申请文件。如发现代理机构擅自使用相关工具造成信息泄露或构成不诚信申请行为，可依法投诉举报并要求代理机构赔偿损失。专利代理机构及代理师务必高度重视智能体使用风险，杜绝使用智能体开展不诚信专利申请行为，切实保障委托人合法权益。（中贤）