

# 泉州生活周刊

宗元中国  
海丝泉州

19版 番客楼里的侨心/  
林连玉故事馆:致敬南洋华教先驱

20版 温陵志/  
李贽思想中蕴含的政绩观及其当代价值

21版 品味/码头蝶变文旅融合新地标 22版 养生/搬走儿童发育“绊脚石” 23版 食疗/食药调理 养脑健脾 24版 茶道/人生海海铁观音 输赢笑笑一杯茶

## 小哥“跨界” 城市暖光



东美社区与骑手小哥一同制作“舌尖上的流动地图”(受访者供图)



骑手小哥制作的美食地图(受访者供图)



“暖新”驿站针对骑手小哥核心需求提供服务(受访者供图)

本报讯(融媒体记者李菁 庄丽祥文/图)穿梭于街头巷尾的骑手小哥,不仅能准时送达一份热腾腾的饭菜,还能成为流动的“美食地图”。近日,在丰泽区东美社区,一群小哥凭借送餐经验,共同绘制了一张“舌尖上的流动地图”,为市民提供靠谱的美食攻略。在泉州,他们的本事可远不止送餐。食品安全监督、社区隐患排查、文明宣传……越来越多的外卖骑手解锁了“第二身份”,悄然融入城市治理之中。

依托骑手熟悉辖区街巷、商户布局的独特优势,日前,丰泽区东美社区举办了“舌尖上的流动地图”主题工作坊,组织辖区外卖骑手化身“美食侦察员”,结合日常配送经验,梳理并标注社区特色美食、优质商户、暖心门店等信息,将小哥的一线生活经验成功转化为社区的公共服务资源。这不是他们第一次被“委以重任”。此前,东美社区就聘请了10名小哥担任丰泽区首批“食品安全监督员”,发挥他们接触商户多、跑动路线活的优势,对后厨卫生、食材储存等环节进行动态监督。无独有偶,鲤城区江南市场监管所组建了专属的外卖监督员队伍,发动骑手小哥化身“幽灵外卖”捕手,依托日常配送场景,随手排查并上报无证经营、后厨卫生不达

标、门店信息异常等餐饮隐患,成为执法部门的“移动眼睛”。这支队伍运作以来,已累计协助核查网络餐饮户20余家次,推动多个隐患及时整改。

不仅在食品安全领域,骑手小哥的身影也活跃在更广泛的社区治理中。在泉州,他们还是“兼职网格员”,化身“移动探头”,参与隐患上报、文明宣传与民情收集。随着新就业群体志愿联盟的成立,以及新就业群体参与基层治理积分制度的推广,越来越多的骑手注册成为志愿者。部分社区还建立了“小哥议事厅”,邀请小哥代表参与基层议事,通过定期开展议

事会推动解决社区里的实际问题。他们不仅是小区共建的“生力军”,还是奔跑在路上的“救生员”,泉州小哥在配送途中救助突发急病患者、协助寻找走失人员的暖心事例不断涌现。

在小哥们付出的同时,泉州也精准对接他们的“急难愁盼”,全方位落实“暖新”服务,实现双向赋能、双向奔赴。泉州市总工会持续深化“暖新”行动,通过赠送意外伤害保险、开展免费健康体检、开设暑期子女托管夏令营等举措,切实解决新就业群体工作与生活中的实际难题。鲤城区成立“暖新商家联盟”,整合辖区商户资源,

为骑手提供商品优惠、电动车检修、健康监测等专属服务。丰泽区聚焦骑手休憩、通行、就业、技能提升等核心需求,布局多处“暖新驿站”与骑手休憩点,联动商户组建友好联盟,打造“15分钟暖心服务圈”,常态化开展安全应急、权益保障、职业技能等培训,并提供灵活就业岗位,助力骑手职业发展。洛江区则创新推行“全程友好”小区建设,优化小区通行流程,增设专属配送设施、打造休憩空间,全面提升小哥的配送与通行体验,以精准的暖心服务留住城市奋斗者。

(相关报道见第十八版)



□本期执行:融媒体记者 洪娜娜

## 留住地方烟火 多元协同赋能



张展鸿,香港中文大学人类学系教授,考古及文化遗产研究中心副主任。主要研究领域为饮食人类学、文化遗产等,著有《小龙虾的诱惑:从地方品牌建构到虾稻共生的民族志》《饮食香港:一位人类学家的日常观察》等。近日来泉州参加“素馨花讲堂”系列之“刺桐烟火气——美食的跨洋之旅”讲座活动。

每到一个地方,我都会提前了解当地的美食文化。在来到这座去年刚获评“世界美食之都”的城市之前,我便已熟知南宋时期泉州人林洪撰写的《山家清供》。这本书收录了104道以山野食材为主的菜肴制法,行文间融入大量诗典故,让我得以窥见宋代文人的审美趣味与饮食文化精髓。

而今日之泉州,依据这本古籍复原出多道菜品,精心打造出一席“宋元海丝宴”,让本就对宋元文人饮食文化心生向往的我,更添了几分探寻的期待。在本地友人的陪同下,我有幸品尝了这席盛宴,大饱口福。这份复原并非对古籍的生硬照搬,它既让古菜契合现代人的口味,又保留了“清、雅、韵”的宋元美学意趣,这本身就是一种颇具智慧的文化传承方式。其中,我印象最深的菜品是“山海兜”。它以嫩笋搭配鲜虾,遵循古人“将山珍海味包起来吃”的做法,并特别加入了阿拉伯商船沿着海丝之路引

入的胡椒用以提香。一筷入口,既能尝到食材的鲜美,亦能真切感受到泉州依山面海、山海交融的城市气质。

在我看来,饮食文化的核心是“地方性”,这份扎根本土的底蕴,正是一座城市美食文化的底气所在。本地人要理解、尊重并在地饮食文化感到自豪,这是对外推广的基础。在此之上,还需要思考如何让外来游客在短时间内,通过直观且难忘的饮食文化体验融入这座城市,从而形成独特的味觉记忆。这是泉州不断擦亮“世界美食之都”名片的重要课题。

过去几年,我一直在研究小龙虾,江苏盱眙的发展经验或能提供有益启发。每年6月12日,盱眙都会如期举办“龙虾节”,活动不仅有万人龙虾宴,还融合了文旅巡游、夜间消费等多元场景。它早已超越了一场单纯的美食盛宴,成为一种独特的城市文化表达,给游客留下了深刻的舌尖记忆与

沉浸式体验,让很多人在多年后仍想故地重游。通过节庆赋能,盱眙将小龙虾与城市形象深度绑定,打造出极具影响力的城市美食IP,成功将这道不起眼的乡土美味推向全国乃至国际市场。

与此同时,“美食之都”与“美食”并非同一个概念,前者的内涵远比“吃到本地特色”更为广阔。食物不仅要连接舌尖,更要连接市场,连接更广泛的消费圈层。我常以成都为例:成都的夜晚之所以充满吸引力,并非只靠川菜。有人想喝酒撸串,有人爱茶馆闲坐,也有人愿意为一杯80元的手冲咖啡买单。其魅力在于提供了口味多元、业态多元、玩法多元的生活场景。如今的中国是流动的中国,人口的频繁迁徙正在推动中国饮食文化的重构。能让来自不同地域、不同年龄、不同生活背景的人都乐于融入其中,这份多元与包容,正是“世界美食之都”需要抵达的目的地。

此行,我还特别关注到泉州以牡蛎壳为主要建筑材料的传统民居——蚵壳厝。曾作为远洋商船压舱物的牡蛎壳,自海上来到渔村,被当作墙砖砌进陆地的建筑中。这是人与自然、海洋与陆地对话的独特文化景观,也是先民通过海丝贸易往来留下的鲜活印记。美食是我认识泉州的起点,而我对这座城市的探寻仍将继续。期待未来能通过田野调查等方式,探访更多承载泉州地方文化底蕴的风景。

张展鸿