

簪花入席品山海,古厝听曲寻宋韵 在泉州“吃”出非遗新潮味

一桌山海味,千年刺桐情。作为世界文化遗产之城、世界美食之都,泉州的烟火气从来不止于舌尖滋味。千百年来,婉转南音、烂漫簪花、雅致古厝、淳朴惠女等各类非遗与民俗风情,早已深深扎根古城街巷的烟火之中。

如今,泉州这座千年古城打破了文化与美食的边界,将传统非遗技艺、民俗风情、古建美学深度融入餐饮场景。从热闹的特色花宴、精致的国风酒楼,到古韵悠悠的西街古厝、独具巧思的主题餐厅,游客在品鉴非遗美食之余,更能沉浸式触摸泉州文脉,读懂古城的创新活力。

融媒体记者 魏婧琳/文 受访者/供图

簪花宋韵“食”光慢

“头戴蟳埔花,舌品闽南味,耳听宋元曲,这是独属于泉州的浪漫。”初秋时节,泉州蟳埔寻花宴人气持续火爆,成为外地游客打卡古城非遗美食的首选之地。褪去网红流量的浮躁,这里以美食为载体、非遗为内核,将蟳埔渔家民俗、宋代风雅演艺与闽南特色美食完美融合,打造出一站式沉浸非遗宴席体验,让千年民俗在袅袅烟火中焕发新生。

走进蟳埔寻花宴体验馆,暖意融融的灯火铺满整个厅堂,古朴雅致的新中式装修营造出浓郁的文化氛围。不同于传统餐厅的单调布局,这里将非遗体验贯穿用餐全过程。宾客落座前,可免费体验正宗的蟳埔簪花围装扮。一桌宴席,满头繁花、满室宋韵,瞬间解锁泉州专属的国风氛围感。用餐间隙,雅致的宋代古典舞蹈徐徐上演,舞者衣袂飘飘,舞步温婉,复刻宋代宴乐风雅;清亮悠扬的南音婉转流淌,千年古曲萦绕厅堂,一舞一曲皆是宋元泉州的文化缩影。餐桌上,土笋冻、姜母鸭、四果汤等数十种泉州经典小吃有序排布,地道古早味唤醒味蕾记忆,

山海风味尽显闽南特色。一席盛宴,融味觉、视觉、听觉、体验感于一体,让食客无需离席,尽览泉州非遗风情。

“我走过很多古城,第一次遇到把民俗、演艺、美食结合得这么好的餐厅。”来自浙江的游客李雅琪,趁着周末专程带着家人奔赴泉州打卡寻花宴。她告诉记者,原本只是听说蟳埔簪花火爆全网,没想到吃饭就能一站式体验,氛围感十足。谈及带孩子来体验的感受,她感慨道:“孩子一边吃特色小吃,一边看南音和宋舞,直观感受传统文化,比书本讲解更生动。一餐饭吃下来,彻底读懂了泉州的温柔与厚重。”

而在丰鲤楼,厨师团队则以精致巧思将簪花美学融入方寸餐桌,让非遗细节浸润用餐日常。走进丰鲤楼,整家餐厅以蟳埔簪花色彩为设计基调,墙面装饰、隔断摆件、灯光布景处处借鉴簪花围层层叠放的形态与缤纷色调,打造出一步一景、满室花香的用餐环境,让食客置身于蟳埔渔家花海之中。最让人惊艳的,是餐厅的创意非遗菜品。厨师突破传统菜品摆盘局限,深

耕泉州民俗美学,甄选芒果、蓝莓、圣女果、青提等各色新鲜水果,精雕细琢、层层排布,复刻蟳埔簪花围的经典造型。一盘盘色彩斑斓、造型精致的“盘中簪花”,既保留了食材的原汁原味,又将渔家非遗美学完美呈现,颜值与风味兼备。从头上繁花到盘中盛景,从民俗符号到味觉盛宴,簪花非遗跳出单一打卡模式,以餐饮为桥梁实现活态传承,让千年渔家文化被更多人看见、读懂、热爱。



餐厅里可以体验簪花,还可以品尝特色文创产品

古厝新生融雅艺

泉州古城的烟火深处,藏着千年不变的市井韵味与文化根脉。沿街林立的百年古厝,飞檐翘角、红砖古墙,镌刻着古城的岁月沧桑。曾经沉寂老旧的古厝,如今在文旅创新赋能下焕发全新生机。不少老厝打破单一业态壁垒,将民宿、特色餐厅、国风茶馆、文艺体验空间融为一体,搭配南音、提线木偶等非遗展演,成为兼具古韵风雅、烟火气息与年轻活力的古城文旅新地标。

漫步开元古厝,百年砖木结构保留完好,雕花窗棂、青石天井、木质廊道,处处皆是闽南古建的匠人美学。与传统古厝清冷静谧的氛围不同,这里烟火与风雅共生。午后时分,古厝茶馆座无虚席,不少年轻游客身着素雅汉服端坐古厝天井旁,体验宋代点茶技艺。温杯、炙茶、碾茶、击拂、点茶成画,一招一式复刻宋代茶事风雅;茶汤清香萦绕鼻尖,中式茶点精致可口,千年宋韵在此落地生根。闲暇之余,厅堂戏台之上非遗展演轮番上演。提线木偶身姿灵动、动作传神,艺人指尖操控丝线,木偶抬手投足、舞袖移步,栩栩如生演绎闽南传统故事;婉转南音声声入耳,唱腔古朴、曲调悠扬,诉说着刺桐古城的千年过往。市民游客品茶食味、静观演艺、漫步古厝,在一茶一味、一簪一曲间触摸古城文脉肌理。

“我深耕古厝活化多年,始终坚信,古厝不是仅供观赏的老建筑,非遗也不是束之高阁的老传统。”开元古厝主理人王长兰坦言,打造这片空间的初心,就是让文化落地生活。“很多游客来泉州只逛街巷、拍照片,却很难深度感受本土文化。所以我们整合多元业态,把餐饮、住宿、茶饮、非遗体验、文艺展示结合起来,让游客坐得下来、静得下来、沉浸进去,感受更多元、更立体的泉州文化。”

同样历经修缮的清代官邸邱廷玉故居化身非遗馆,在保留古厝建筑肌理的基础上,把非遗展示体验与闽南美食巧妙相融。南音、木偶在古厝厅堂里轮番上演,厢房设有非遗体验空间,庭院茶餐区可以品尝地道闽南茶点小吃,让游客观非遗、赏古建的同时,也能品味古城烟火。

“努力让每一处布景、每一场展演、每一项体验,都贴合泉州本土文化。宋代点茶、汉服雅集、南音木偶、古厝美食,所有业态相辅相成,让游客在烟火日常中读懂非遗,在休闲体验中传承文化。”主理人上官志鹏表示,要把这里打造为古城文化创意空间,不只是陈列展品,而是让非遗、美食、古建共生,让游客坐下来沉浸式触摸闽南文脉。如今,不少游客逛完展厅便落座庭院小憩,在一食一曲之间感受世遗泉州活态的文化魅力。

老旧古厝的新生,是泉州非遗活化的生动缩影。千年古建承载百年非遗,一餐一茶演绎千年文脉,传统与新潮碰撞、古韵与烟火交融,让沉寂的老巷古厝成为传承非遗、留住游客、温暖人心的城市新空间。



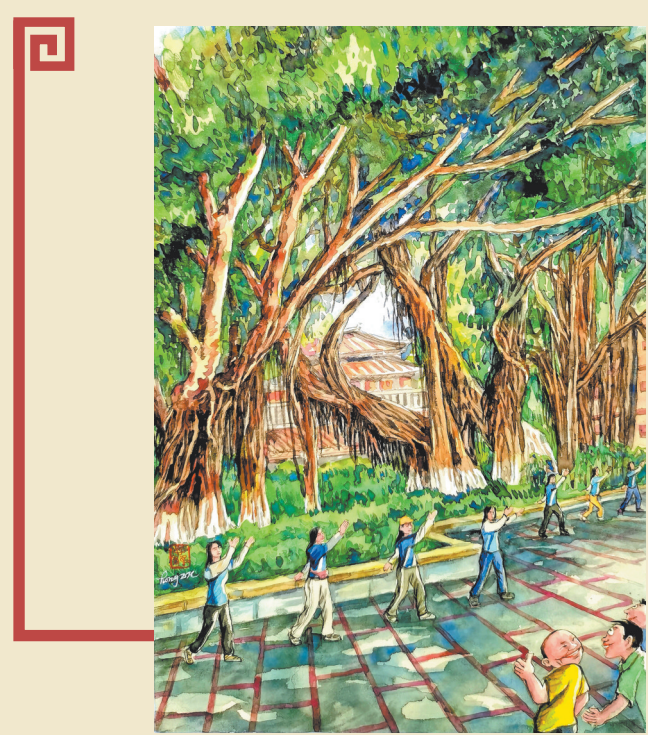
身着汉服体验中式茶点



寻花宴餐厅设古典舞蹈表演



餐厅内品鉴闽南南音



秋风吹拂公园里的古榕。音乐声响起,阿姨们在秋光中舒展四肢,她们跳得专注,不急不缓,像是在和古城的时光推手。驻足观看的路人,眼里满是柔和。生活节奏很快,仍有一群人愿意停下来、慢下来。古城的闲眼里藏着朴素的道理:日子是一天天过的,把筋骨舒展透了,才经得起岁月的打磨。

(融媒体记者洪志雄/绘 庄建平 蔡绍坤 谢伟端/文)



扫描泉州通二维码,欣赏更多精彩内容。

在地文化树IP

泉州深挖本土特色文化IP,将古建筑元素、滨海民俗融入餐饮消费场景,让滴水兽、惠女文化等走出街巷,走进大众视野,以新潮的形式焕发全新活力,构建起全域文旅新格局。

滴水兽,是泉州古厝独有的传统建筑美学符号。千百年来,城市屋檐之上造型各异的滴水兽静静伫立,它既是古建筑排水构件,更是闽南百姓祈福纳祥、守护家园的文化图腾,承载着闽南人的美好期许。如今,这一独特的古建符号成功跨界餐饮领域,成为泉州文旅新名片。朝天门旁的滴水兽主题餐厅,整体设计复刻闽南古厝风貌,墙面壁画、装饰摆件、餐桌陈设、灯光造型随处可见形态灵动的滴水兽形象。麒麟、金鱼、瑞兽等经典样式应有尽有,全方位还原古厝屋檐的非遗美感。食客围坐餐桌,低头是精致的山海美食,抬眼是灵动的滴水兽,一餐饭的过程便是一场沉浸式的古建文化体验。

而在泉秀街,乐艺哆咖啡三楼打造了专属的滴水兽主题咖啡馆,将古建非遗与新潮咖啡文化完美融合。简约精致的空间里,滴水兽元素贯穿细节,复古红砖配色搭配新潮软装,古韵十足又不失青春活力。年轻人手捧摩香咖啡,打卡非遗主题场景,在慢时光中读懂古建文化,让千年非遗以年轻化姿态走进日常。“之前路过古厝只觉得滴水兽好看,却不知道背后的文化寓意。”游客张浩第一次在咖啡馆见到滴水兽主题设计,倍感惊喜,“没想到古建筑元素能和咖啡



非遗餐饮创意

结合得这么巧妙。一边喝咖啡,一边了解泉州古建文化,小众又独特,彻底刷新了我对泉州传统文化的认知。”

视线转向滨海之畔的惠安,惠女民俗作为泉州极具代表性的滨海非遗,也正焕发新生。为了让这一特色民俗落地餐饮场景,惠女风情园创新打造民俗体验式餐厅,将惠女服饰文化、传统手工艺与滨海美食深度融合,解锁“非遗餐饮”的新玩法。

走进惠女风情园餐厅,滨海渔家风情扑面而来。游客可穿戴经典惠女服饰,蓝布短衫、拼接头巾,宽筒长裤复刻了惠安女勤劳质朴的渔家风貌,在海边餐桌旁打卡留影,定格滨海非遗风情。用餐之余,游客还能亲手体验非遗手工——制作传统饰品“惠女缀仔”,在动手实践中感受传统渔家技艺的魅力。餐桌上新鲜海味、渔家家常菜鲜香四溢,一口滨海滋味、一身非遗服饰、一次手工体验,全方位解锁了惠安滨海非遗文化。市民林女士评价道:“作为泉州人,从小听惠女故事、看惠女风情,但第一次在吃饭的同时沉浸式体验惠女服饰和手工艺。这种模式让非遗不再遥远,大人小孩都能参与、都能感受,是非常有意义的文化传承方式。”



惠女餐厅打卡惠女服饰装扮

烟火暖胃 文脉润心

一城烟火藏文脉,一席美食见初心。纵观泉州“非遗餐饮”的创新实践,不难发现这座千年古城的文旅智慧,藏在细节的坚守与创新之中。

美食是文旅最好的桥梁,烟火是文化最温暖的载体。不同于简单的元素堆砌,泉州的文旅餐饮创新始终扎

根本土文脉。每一道创意菜品、每一处空间布景、每一场民俗展演、每一次手工体验,都承载着古城深厚的文化底蕴,让游客在味蕾享受中感知泉州温度,在沉浸体验中读懂世遗魅力。

烟火不息,传承不止。当下的泉州,正以创意为笔,持续书写文旅融合新篇章。相信不久的将来,还会有更多本土文化跨界融入烟火,让千年文脉在市井烟火中生生不息,让世遗泉州既有千年古韵,又有新潮活力。

(魏婧琳)

记者手记