

时光倏忽,泉州获评联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”即将迎来一周年。桂冠落定,回望来时路,何以泉州?是哪些不可替代的城市禀赋,让这座世遗古城拿到世界级入场券?过去一年,泉州交出了怎样的实干创新答卷?站在周年新起点,泉州又将如何将用好这张全球名片,深度融入创意城市网络?在泉州市世界美食之都建设办公室、泉州市商务局指导下,我们推出系列报道,寻味历史、复盘实践、眺望前路。(宇静)

“世遗之城·美食之都”一周年综合系列报道①

山海煮味,世遗诠释:何以泉州

2025年10月31日,联合国教科文组织正式授予泉州“美食之都”称号,泉州就此成为中国第七座跻身创意城市网络美食领域的城市。中创之初,泉州便凝练出“世遗泉州,味连五洲”核心口号,立足宋元世遗厚重根基,依托海丝港口开放基因,让一城烟火滋味连通四海五洲,为中创下清晰的文化基调。联合国教科文组织官网评价指出:泉州是一座被千年海上交流深度塑造的港口城市,古越本土饮食、中原礼乐食俗与阿拉伯、东南亚异域风味在此交融共生,美食成为驱动城市可持续发展的重要创意力量。

这份国际认可,不只是对佳肴美味的褒奖,评审更看重重饮食背后的历史根脉、活态民俗、文明互鉴与社会价值。正如中国烹饪协会专家工作委员会委员马健鹰所言:“‘美食之都’的味外之味,藏在文明的源流之中。一座城市的饮食,是一座城市文明进程最鲜活的注脚。”本次报道中,中创参与者、策展人、本土文史学者多方发声,共同拆解泉州拿下这一世界级称号的不可复制的核心底气。



多元文化与开拓精神贯穿古今,浓缩在一桌泉州家宴上。(融媒体记者陈奕杰 摄)



福船与海味 (资料图)

产业托举 全链条夯实 世界级称号硬底气

深厚的历史文化之外,完备的产业体系是泉州拿下“美食之都”称号的现实支撑,也是兑现“世遗泉州,味连五洲”的产业底气。

目前泉州美食产业经营主体达15万户,从业人员超200万人,形成了从农业种养、食品加工到餐饮服务的完整产业链。百亿级食品龙头企业与街边特色小店共生共荣,合作社、专业食材市场打通从田间到餐桌的全链路;订单种植模式助力乡村振兴,也通过进口全球优质食材深度对接国际食品贸易。

人才梯队接续传承,烹饪大师、民间乡厨匠人代代接力,大师工作室、传习所在全市遍地开花,“一县一桌菜”项目持续深入挖掘县域特色饮食文化。海峡两岸食品交易会、泉州美食生活嘉年华等品牌活动持续举办,以美食搭建对外交流窗口,推动泉州味道稳步走向世界。

马健鹰评价,泉州“美食之都”的特殊意义,在于它不只是一座城市的味觉荣誉,更是海上丝路中华饮食对外传播的鲜活历史见证。

回望来路,泉州的底气来自山海馈赠、海丝包容、市井烟火与产业根基,多重不可替代的禀赋让这份世界级荣誉实至名归。

获评称号仅是起点,桂冠之下仍需持续耕耘。刺桐潮声不息,人间烟火向前,泉州世界美食之都的宏大故事,才刚刚拉开新的序幕。(融媒体记者王宇静 通讯员叶冠庆)

山海共生 海丝铸就包容开放文化内核

山海相拥的独特地理环境,孕育出泉州菜“清、香、爽、鲜”的鲜明味觉体系。“靠山吃山,靠海吃海”,是泉州人世代传承的对待食材与自然的生活哲学:渔港现捕斑节虾以清水灼煮保留本甜,石花草、土笋慢熬出石花膏、土笋冻,顺应时节取用山海物产,用极简的烹饪手法,藏着闽南人大道至简的生活智慧。

马健鹰从饮食史维度解读泉州的世界价值:宋元刺桐港不仅是货物集散地,更是中华烹饪文明向外输出的重要枢纽。泉州输出的铁锅经由海上丝路抵达欧洲,把“炒”的烹饪理念向外传播,“南海一号”沉船出土的外销铁锅便是这一

历史的实物佐证。占城稻引种、甘薯引进,以闽地为中心向外辐射,深刻改变了华夏大地的粮食结构。

中原衣冠南渡,将成熟的中原饮食礼仪带入闽南,与本土物产深度相融;海上丝路千年往来,不断带来外来食材与风味,造就了泉州饮食天然的对外交流基因。

“包容便是泉州美食最珍贵的内核。”泉州美食“吃桌”主题展策展人罗攀谈到,泉州宴席融合中原礼制、本土风物、南洋香料、阿拉伯饮食技法,各类饮食元素内化生长为独有的泉州味道,这正是联合国教科文组织评审格外看重的文化特质。

泉州市鲤城文史学会会长林建强认

为,泉州饮食的交融是双向流动的过程:宋元时期胡椒、咖喱随海舶上岸,催生沙茶、牛肉炕汤等特色吃食;近代以来华侨将面线糊、海蛎煎带往全球170多个国家和地区,又反向带回南洋饮食习俗。如今复原古籍打造的“宋元海丝宴”,以古方搭配海丝舶来香料,把延续千年的文明对话直接搬上了餐桌。

泉州是全国唯一集齐联合国教科文组织三大类别非遗项目的城市,拥有7项世界级非遗、36项国家级非遗,“泉州:宋元中国的世界海洋商贸中心”列入世界遗产名录,为饮食文化的活态传承筑牢了丰厚的文化土壤。

市井活态 烟火人间全民参与生活传承

真正的美食之都,盛大宴席是亮眼名片,生生不息的民间烟火才是根基。在泉州,美食不只留存于高端酒楼,更流淌在街巷与乡村的日常家宴里。

目前全市1206支乡村乡厨团队扎根村镇承办宴席,既守住了本土宴饮习俗,也为群众提供了灵活就业渠道;面线糊、烧肉粽等市井吃食在老巷中烟火绵延数十年;长者食堂、爱心食物银行等公

益场景,把饮食里的温情送到老年群体与困难群体身边。

此次“美食之都”中创本身,就是一场覆盖全城的全民文化实践:项目组开展多轮调研研讨,广泛征集从业者、专家与普通市民的意见,联动行业协会、高校、民间社团共同参与;相关线上宣传视频全网播放量超5000万,市民既是中创成果的受众,也是全程的参与者、传播者。

如今美食文化已经渗透泉州各个年龄层:本地院校开设烹饪食品相关专业,中小学普及食俗非遗知识,青少年宫、老年大学常态化开设厨艺课程。泉州还持续推进“美食+”跨界创新,联动陶瓷、南音、数字文创等特色业态,让饮食成为驱动城市创意发展的核心引擎之一,联合国教科文组织评审材料专门提及,大量美食跨界活动,展现出创意赋能城市发展的鲜活样本。

我市税务部门持续升级离境退税服务 政策提速扩面 激发入境消费新动能

泉州是古代海上丝绸之路起点,也是享誉海内外的侨乡和外贸大市。据统计,目前全市离境退税商店已有80家,惠及38个国家和地区的旅客。记者从市税务局获悉,今年以来,“即买即退”提速、“跨省互认”扩面,离境退税相关政策持续升级。以此为抓手,我市税务部门坚持政策落地和服务前置双向发力,持续优化境外旅客消费体验,推动政策红利在各县域和特色产业场景中转化为入境消费新动能。

□融媒体记者 黄文珍 通讯员 陈婧越 傅超慧

口岸互认扩面 县域特色产业添活力

日前,马来西亚永春联合会入境游暨“功夫永春”产业考察交流活动在永春举行。“我们在永春买完特产,从厦门上飞机,能退税吗?”“可以的,福建口岸互认,您从哪个口岸走都可以。”……在永春县

魁星书院推介会现场,62位参加活动的侨亲围在政策宣讲桌前咨询。

面对面的政策咨询,让离境退税“口岸互认”机制的效能变得可感可及,而政策红利正加速转化为商户的活力。目前,永春县离境退税商店主要覆盖商贸、香业和醋业三大本土特色领域。此前,福建省新发商贸有限责任公司顺利完成口岸互认后全省首笔“即买即退”业务。从香品、老醋到特色商贸商品,侨乡永春的“好货”走向了更广阔的海外旅客消费市场。

这仅是一个缩影。今年以来,我市税务部门开展形式多样的活动,围绕“离境退税跨省互认扩面政策”“‘票单同开’智能办理模式”等新功能进行宣导预热、演示操作流程,为企业在面对境外旅客经营中遇到的涉税疑难答疑解惑,夯实承接离境退税新业务基础。

在德化,税务部门聚焦辖区陶瓷出口企业诉求,稳步推进离境退税政策服务工作。目前,福建泉州顺美集团有限责任公

司、福建月记窑瓷器有限责任公司等3家陶瓷企业已完成离境退税商店备案。“税务部门上门服务非常及时。”福建泉州顺美集团有限责任公司财务人员苏秋菊说,“票单同开”和跨省互认功能,极大地方便了境外旅客,让企业未来接待海外旅行团、拓展国际市场更有底气。

服务前置到店 境外旅客退税更顺畅

从县域备案到口岸互认,从企业上门辅导到消费场景一站直达,持续升级的离境退税政策把政策红利、数据便利和部门协同拧成了一股绳,让境外旅客在泉州的购物链条更短、退税环节更简、消费体验更畅。

来到泉州古城鲤城区,境外旅客打开手机就能查到身边的退税商店。据介绍,我市税务部门联合宣传、商务、文旅等部门,把中山路特步旗舰店、鸿星尔克形象

店、安踏奥运殿堂馆等退税门店逐一标注到“退税云地图”上。同时,配套推出中英日三语《离境退税指引》和全英文操作短视频,让“去哪退、怎么退”一目了然。

在安踏奥运殿堂馆,新加坡游客LI-AN GEOK KIONG选购了两双运动鞋。在其完成商品核验、信息登记后,系统自动核算出68.51元退税额,实时划转至其支付宝跨境账户。“退税流程简单,钱款当场到账,体验感很好。”旅客连连称赞。据了解,境外旅客若变更行程,从厦门高崎、深圳宝安等互认口岸出境,可通过离境退税“跨省互认”渠道兑现退税权益,更加便利。

据悉,接下来,我市税务部门还将继续聚焦境外旅客消费和外贸主体相关需求,深化与宣传、商务、文旅、海关等部门的资源联动,健全常态化税企沟通响应机制,落实好离境退税各项便利化举措,让“买在泉州、任选口岸”的名片越擦越亮,持续激发入境消费潜力,服务地方经济高质量发展。

以风险画像精准施策 靠实地调研筑牢防线

我市牵头起草全省医疗器械运输贮存服务企业监督检查指引

本报讯(融媒体记者陈云青 通讯员苏晓晖)为持续深化“精透监管”工作,以找准问题为监管起点,泉州市市场监管局按照省药监局工作部署,牵头起草全省《专门提供医疗器械运输贮存服务企业质量风险点以及监督检查指引》,构建风险问题清单,制定问题定性、整改要求与处置流程等,为完善标准化指引内容、贴合监管实际,该局相关负责人带队赴辖区医疗器械第三方储运企业开展实地调研走访,与企业开展了座谈交流。

调研组一行实地走访,重点了解医疗器械代贮代送运营整体情况,查看企业设施设备运维、质量管理体系运行、承运管控等情况,并与企业负责人、质量管理人员及一线从业人员开展座谈。调研组就委托管理、冷链温湿度管控、产品追溯链条、质量管理记录、贮存设施与库区管理、运输配送与承运商管理等核心风险与企业逐一进行探讨,企业针对日常运营中存在问题提出了十余条常见风险点并对监管指引的修订完善提出了意见建议。

市市场监管局相关负责人表示,企业要始终坚持风险前置管控,对照代贮代运行业高频风险点,常态化开展自查自纠,重点补齐冷链管控、追溯管理、记录留存等薄弱环节,规范委托合作、仓储保管、运输配送、产品追溯等全流程管理,从源头化解质量安全隐患;监管部门也将充分研判企业提出的风险点和运营中出现的困感和难点,立足行业实际,完善风险画像、优化检查指引,推行精准监管、柔性监管,以科学监管助力企业规范化、高质量发展,持续筑牢全市医疗器械流通质量防线。

下一步,监管部门将结合本次调研成果,进一步修改完善医疗器械第三方储运企业监督检查指引,持续深化“风险画像+精透监管”模式,实现风险精准预警、隐患精准排查、问题精准处置,全面提升医疗器械第三方贮存企业监管效能。

我市两企业入选今年省首批次重点新材料奖励名单

累计获奖数居全省首位

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员郑丽花)记者从市工信局获悉,为加快推进新型工业化,支持新材料加快研发创新突破和产业化应用示范,日前,省工信厅公布2026年福建省首批次重点新材料生产应用项目奖励企业名单,我市的福建泉州市中鑫智连半导体材料有限公司、福建立亚新材有限公司2家企业入选。截至目前,我市累计共有13款重点新材料产品

获得该项奖励,奖励资金共计约2100万元,居全省首位。

根据《福建省首批次重点新材料生产应用奖励办法》(以下简称《办法》),“新材料”是指新出现的具有优异性能和特殊功能的材料,或者是传统材料改进后性能明显提高或产生新功能的材料。“首批次重点新材料”是指生产企业生产并销售首次符合工业和信息化部发布的《重点新材料

首批次应用示范指导目录》或省工信厅发布的《福建省首批次重点新材料生产应用支持参考目录》要求且符合《办法》规定的新材料产品。

《办法》明确,对确定的首批次重点新材料生产应用奖励企业名单,按照其上年度重点新材料产品销售总额不超过5%的比例予以奖励,符合工信部《重点新材料首批次应用示范指导目录》的,最高奖励300万

元;符合《福建省首批次重点新材料生产应用支持参考目录》的,最高奖励200万元。

“我市积极培育壮大新材料产业,引导推动本市优势新材料产品纳入全省重点新材料首批次生产应用支持参考目录、新材料企业项目库、新材料奖励项目和新产品等。”市工信局相关负责人介绍,今年以来已推荐35个项目申报省首批次重点新材料生产应用项目和支持目录及新材料新产品项目。

泉州晚报

广告热线

22503333 22500203 22500205