□责任编辑:罗爱华 □美术编辑:曾剑峰
□电话:0595-22500297 传真:0595-22500225 E-mail:jjxwb@qzwb.com

泉州晚报 2026年10月30日 星期五

“世遗泉州·美食之都”一周年综合系列报道③

# 一席烟火 味连五洲:“泉”力以赴

获评“世界美食之都”一周年,既是阶段性回望,更是长效建设的全新起点。2026泉州国际美食月暨联合国教科文组织“忘不了的味道”主题系列活动即将启幕,市县联动40多场活动集中亮相。这不仅是一场周年节庆,更是泉州对标联合国教科文组织创意城市网络建设规范,对未来建设路径的一次集中预演。站在新起点,泉州如何将金字招牌转化为文化、产业、对外传播的持久动能,是一道必须答好的综合命题。

对照教科文组织建设标准,美食之都不能止步于办展会、办活动,更需要兼顾活态文化保护、地方产业可持续发展、民众广泛参与、国际文明对话多重目标。过去一年,泉州的建设成果可圈可点(详见本报10月29日8版),本次美食月系列活动,正是现有建设思路的具象落地。多位饮食文化研究、产业领域受访人士表示,高光活动只是载体,核心是要把活动经验沉淀为常态化机制,在文化深耕、产业贯通、城市对外输出三个维度持续发力,同时融合世遗泉州“时尚之都”建设框架,推动美食与时尚双向奔赴,打造时尚美好生活策源地,实现多元价值融合共生。

□融媒体记者 王宇静 通讯员 叶冠庆

## 锚定文化标准
### 守活态之根 厚植城市味觉底色

联合国教科文组织十分看重民间饮食遗产的活态传承,强调美食文化建设要打破小圈层,推动社会大众广泛参与,这也是泉州建设美食之都的核心文化评判标尺。

依托现有人才扶持政策,泉州将持续完善院校培育、技艺传习、技能竞赛多元体系,面向更多青年从业者,落实技艺传承、菜品创新、创业扶持全链条保障,挖掘新生代青年厨匠力量,激活饮食非遗的年轻活力。传承不只局限于专业从业者,未来还要把触角延伸向市井民间,持续挖掘家庭传家菜谱、乡宴民俗,开展阿嬤拿手菜寻访、乡厨技艺交流等群众活动,让普通市民、民间乡厨都能成为饮食文化的参与者。

本次美食月上,闽菜泰斗程振芳所著《中国闽南菜第二辑——程家班作品集》将举行首发仪式。作为本书作者,程振芳在前言写下:“把泉州菜里藏着的千年海丝基因和烟火气传下去,让更多人品懂泉州菜的味道,读懂泉州菜的故事。”本次“忘不了的味道”主题展览、中外青年与本土匠人座谈,正是对这份初心的生动实践:海内外青年走近泉州民间饮食,读懂烟火背后的海丝文化基因。后续这套对话研习模式,更将转化为常态化交流机制,持续为饮食活态传承注入外部视角。

泉州市申创世界美食之都首席翻译、海丝泉州推荐官曾国恒也谈及,饮食遗产活态传承,不能只停留在高端宴席与名菜名录上。“古早小吃、家传滋味、乡宴礼俗,同样是泉州饮食文化的核心,要让普通百姓成为饮食文化传承的主角。”他建议用好泉州美食文化博览馆、非遗馆等公共阵地,常态化开展饮食民俗科普,既要做好高端宴席文化的研究整理,也要守护街头巷尾的古早烟火。与此同时,亦可对接世遗泉州打造“时尚之都”的建设格局,萃取闽南宴席美学、饮食器具、民俗礼俗中的传统元素,转化为餐饮场景、文创设计的时尚表达,完成传统饮食文化的当代转译,实现传统与时尚双向融合。泉州市申创世界美食之都专家顾问、华侨大学旅游学院教授、泉州市美食经济研究基地主任汪京强此前便提出,泉州拥有世遗之城、美食之都双IP,要做好“小吃大做”,把散落市井的民间味道,通过体验场景、文创载体实现创造性转化,让传统饮食适配当代年轻人的审美观与生活方式。

美食博览馆试开放后,成为本地市民与外地游客了解美食人文历史的新窗口。(资料图片)

## 锚定行业标准
### 推三产联动 释放民生共富“食力”

美食之都的建设成色,最终要落到产业发展与民生改善上。带动本土物产发展、扩大就业、惠及城乡百姓,这是泉州美食之都建设的产业核心标准。

泉州正跳出单点菜品打造,推动一二三产业深度贯通,把美食资源转化为实实在在的经济收益。一产端立足山海资源,做强鲍鱼、茶叶、芦柑、特色海产等本地特色物产,打通食材基地与餐饮行业的直连对接通道,夯实泉州菜的原料根基;二产端壮大预制菜、美食伴手礼、特色食品加工产业,推动传统小吃标准化、商品化,拓宽产品外销路径;三产端升级美食街区、美食研学、药膳康养、夜间消费等新业态,联动世遗文旅资源开发专属美食体验线路。

全链条发展的落脚点是富民兴城,带动农户、餐饮从业者、加工企业、文旅服务商共同增收,扩大就业容量,赋能地方经济稳定增长。同时用好中国“世界美食之都”知识产权协同保护机制,加强老字号、宴席IP、美食品牌的知识产权保护,为产业高质量发展保驾护航。

泉州市政协委员、鲤城文史学会会长林建强表示,美食产业绝非单一的餐饮做菜,要嵌入城市整体产业布局。“美食之都建设,既要守得住舌尖味道,也要算得清产业账本。”结合时尚之力探索“美食+时尚消费”“美食+潮流市集”“美食+潮流展演”新模式,把美食消费打造成为城市时尚消费的重要板块,丰富多元消费业态。中国(泉州)丝路小吃嘉年华等美食月活动积累的促消费实践,将沉淀为后续兴产业、惠民生的重要参考。

## 锚定传播标准
### 拓开放之境 续写海丝文明新对话

宋元刺桐港,八方物产风味在此交汇交融;今天的泉州,要延续这份海丝开放基因,做好“引进来”与“走出去”双向文章,这是美食之都对外传播的核心标准。

对内坚持引进来,持续擦亮“世遗泉州·味连五洲”IP,常态化开展创意城市网络交流,吸纳全球各地美食建设经验,把多元饮食文化引入泉州,丰富城市美食供给。对外加快走出去,把本次“忘不了的味道”青年训练营作为重要实践样本,持续完善海内外饮食青年人才库,搭建常态化国际青年交流渠道;扎实推进“百城千店”布局,深化“泉州美食中华行”“泉州美食全球行”,依托异地商会、海外侨团,把泉州味道、海丝饮食故事向外传播。同时借力纪录短片、青年Vlog(视频日志)、媒体专题等多元媒介,讲好泉州饮食背后的海丝交融故事。

烟火绵长,山海为证。世界美食之都建设是一场久久为功的长跑。以文化为根基守护活态烟火,以产业为抓手赋能民生共富,以开放为纽带联通五洲四海,推动美食文化创造性转化、创新性发展。泉州正努力将一项国际称号,转变为惠民生、通世界的城市硬核竞争力。既要输出历史厚重的世遗故事,也要输出鲜活、当代的美食烟火,向世界展示一座兼具千年底蕴与现代活力的城市形象。以味道为柔性纽带,复刻古刺桐万邦往来的开放气象,让世界读懂泉州,也让泉州走向世界。

安溪县湖头镇举办第二届花生丰收月活动

# 供销助农 好事“花”生

本报讯(融媒体记者郭剑平)金秋时节,花生进入集中采收季。近日,2026年湖头镇第二届花生丰收月活动在安溪县湖头镇山都村举办。本次活动由安溪县供销社联合湖头镇党委、政府主办,聚焦深化“供销社+镇政府+村委会”社村联营模式,依托供销系统基层服务网络优势,聚力盘活当地花生产业资源,把丰收成果转化为群众看得见、摸得着的增收实效。

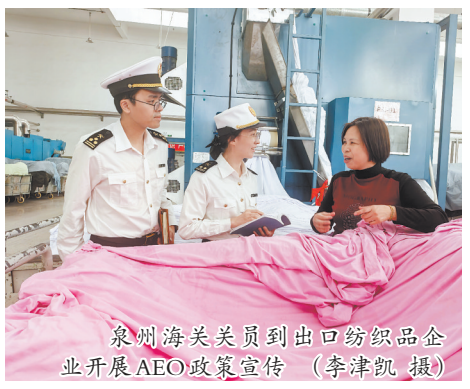
湖头花生种植历史悠久,以颗粒饱满、脆而不硬、口感醇厚著称,当地传统手工盐水花生更是远近闻名。本次活动以花生为媒、以丰收为约,把农资保供、农技指导、产销对接、薄弱村帮扶等配套服务直接送到农户家门口。活动现场为供销社与山都村共建的“供富农场”揭牌,正式落地社村联营产业示范田,探索供销社与村集体联动发展的全新路径;邀请县农业技术专家走进田间地头,围绕科学施肥、花生中后期田间管护等内容开展现场教学,补齐农户种植技术短板,提振种植户稳产增收的信心。

产销携手精准对接,拓宽农产品上行销路。活动现场,湖头镇人民政府与安溪县供销电子商务有限公司签订合作协议,推动湖头各类农特产品全面入驻供销电商平台与线下展销窗口,助力湖头花生实现种得好、卖得远、卖得俏。同时,供销社与当地3个薄弱村签订集体经济帮扶协议,与花生、荔枝种植大户签订化肥惠农帮扶协议,实打实落实农资直供、惠农降本举措。

配套举行的“山都幸福集”乡土气息浓厚。“好事花生”主题摊位提供盐水花生免费品鉴,“湖头好物”展台集中展销米粉、白釉、养脾散等特产,五阆山文创产品、湖头相府家宴特色菜品同步亮相,湖头镇舞蹈协会还带来接地气的文艺演出。丰收的喜悦可观、可尝、可带走,集市现场处处洋溢着热闹烟火气与满满的幸福感。

据悉,作为湖头镇花生主产村之一,山都村与当地供销社深化共建联营,一方面引导农户扩大标准化种植面积,常态化开展技术培训,持续提升花生产量和品质;另一方面依托村社联营平台打造自有品牌,让村民既种得好又卖得好。目前该村花生种植面积达500亩,年产量125吨,综合产值约625万元。

# 泉州对德国出口前9个月增超15%


泉州海关关员到出口纺织品企业开展AEO政策宣传 (李津凯 摄)

本报讯(融媒体记者刘文艳 通讯员陈晞)记者从泉州海关获悉,德国是中国在欧盟最大贸易伙伴。在当前中德全方位战略伙伴关系持续深化的背景下,泉州与德国经贸往来日益密切,成效明显。据泉州海关统计,2026年1—9月,泉州市对德国进出口值37.2亿元,同比增长10.7%。其中,出口34.2亿元,同比增长15.1%。

统计显示,民营企业“主力军”作用凸显。1—9月,泉州民营企业对德国进出口29.2亿元,同比增长14.8%,占泉州对德国进出口值的78.4%;其中,出口28.4亿元,同比增长23.1%;外商投资企业对德国进出口6.9亿元。

统计表明,1—9月,泉州市对德国出口劳动密集型产品25.7亿元,同比增长26.6%,占对德国出口总值的75.2%。其中,服装及衣着附件出口11.3亿元,大幅增长70.6%;箱包出口2.8亿元,增长25.4%。这反映出泉州传统优势产业通过转型升级,深度契合德国市场需求。另外,泉州市从德国进口主要为机电产品、高新技术产品,实现贸易互补。

为服务“泉州造”货物加快“出海”开拓德国市场,泉州海关大力推广“提前申报”“抵港直装”“船边直提”等便利化措施,不断提升通关效率;聚焦企业需求,靶向服务企业引进先进设备等开展数字化、智能化改造;同时,积极引导企业发挥中欧AEO互认优势,用好知识产权保护等惠企政策红利。

# 泉州名厨在中国厨师节上争金夺银

## 本土餐饮代际传承风采尽显

本报讯(融媒体记者王宇静 通讯员陈翔 文/图)近日,第35届中国厨师节各项厨艺赛事圆满收官。泉州多名本土厨师、乡厨能手凭借扎实的功底与亮眼的创新创意,斩获多枚金银奖项,集中展现泉州餐饮行业守正创新的整体风貌。

本次赛事特别设置团队竞技、风味创新、国潮菜品设计等多个赛道,综合比拼选手厨艺功底、菜品创意与呈现审美。泉州荣誉酒店组建新老梯队参赛,整体成绩亮眼:由付明远领队,王栋良、白梦辉、黄钟河组成的团队拿下世界锦标赛团队赛银奖;杨年堂、白梦辉、黄钟河凭借特色创新菜品,夺得东方番茄风味创新邀请赛总决赛金奖;付明远、王栋良携手参赛,斩获2026国潮菜品创新设计邀请赛金奖。

参赛队伍老中青梯次分明,尽显行业薪火相传的特质。其中杨年堂深耕厨业三十年,经验深厚、技艺精湛;付明远从业二十三年,一线实战能力突出;黄钟河、白梦辉分别拥有十五年、十二年从业经历,已是行业中坚力量;1997年出生的王栋良从业十年,是新生代厨力代表,充分体现泉州餐饮行业代际传承、接续发力的良性发展态势。

晋江市餐饮烹饪行业协会也带领本土乡厨队伍积极参赛,在国家级赛场展现民间厨艺实力。深耕专业外烩三十年的许文默(晋江阿白外烩餐饮服务部),摘得国潮菜品创新设计邀请赛金奖;从事乡厨行业二十年的吴福才、金井镇资深乡厨洪少评,双双斩获该赛事银奖,有力展现泉州民间外烩与乡厨队伍的专业水准与创新活力。

本届厨师节期间,泉州餐饮再添重磅行业荣誉:闽菜泰斗级厨师程振芳获聘中国烹饪协会名厨专业委员会专家委员,正式跻身全国行业专业评审智库,标志着泉州名厨的专业度获得国家级行业权威认可。

此次多位泉州选手在国家级厨艺赛场屡创佳绩,既彰显了闽菜技艺守正创新的深厚底蕴,也体现了泉州民间餐饮、高端酒店餐饮双向并进的良好发展态势,持续擦亮泉州“世界美食之都”的金字招牌。

比赛现场

## 梯度培育厚植创新沃土
# 我市创新型中小企业再添134家

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员徐锦如)创新型中小企业是优质中小企业的基础力量,也是专精特新企业的后备库。记者从市工信局获悉,日前,省工信厅公布2026年第三批创新型中小企业名单,我市134家企业入选。截至目前,全市累计培育创新型中小企业1995家,占全省的28.8%。

据悉,从区域上看,此次全市13个县(市、区)实现新增。其中,晋江市新增39家,台商区新增18家,石狮市新增15家,丰泽区、南安市各新增11家,惠安县新增9家,鲤城区7家。累计数量上,晋江市521家、南安市295家、石狮市184家,数量位列我市前三;德化县179家、惠安县140家、台商区125家,分列四至六位。

近年来,我市聚焦优质中小企业梯度培育,靶向施策厚植企业创新成长沃土。我市引入主动发现机制,充分挖掘产业链供应链、研发投入、研发机构、股权投资、知识产权、科技奖项、人才引育等数据,常态化发现潜在优质中小企业,重点跟踪辅导,引导企业进入培育体系。

同时,市县密集举办各类政策宣传、专题培训、产融对接、产能对接、产销对接等活动,推广“政策找企”平台促进惠企政策直达快享,通过“万名干部进万企”、12345热线、“党企新时空、政企直通车”等平台帮助企业解决困难问题。

值得一提的是,永春县、南安市、丰泽区、鲤城区、安溪县等地出台专项行动方案、扶持措施,对首次通过创新型中小企业评价的企业,一次性给予5000—10000元的奖励。

## 询价启事

我单位拟通过询价方式采购一条通信专线,欢迎符合条件的供应商于2026年11月4日17:30前到泉州晚报社16楼领取询价通知书并报价。

联系人:林先生 13860735355

泉州晚报社

2026年10月30日