# 诚邀世界共赴泉州美食之约

## 2026泉州国际美食月正式启幕

以一席烟火,结五洲之缘。10月31日上午,2026泉州国际美食月启动仪式在泉州荣誉国际酒店举行。本次活动由联合国教科文组织东亚地区办事处、中国联合国教科文组织全国委员会秘书处、福建省商务厅、泉州市人民政府指导,泉州市世界美食之都建设办公室、泉州市商务局、泉州文旅集团主办,泉州市世界美食之都建设促进中心、泉州美食产业运营服务有限公司承办。来自联合国教科文组织创意城市网络城市代表、国内外世界美食之都城市代表,国家知识产权局和省直有关部门领导,中国"世界美食之都"知识产权跨域协同保护机制成员单位代表,以及美食文化领域专家学者、头部美食自媒体达人等共同参与此次活动。

□融媒体记者 陈云青 通讯员 陈翔 雷滢森



2026泉州国际美食月开幕式现场(融媒体记者陈小阳 摄)

### 以食为媒 共话文明

启动仪式上,联合国教科文组织东亚地区办事处主任兼代表夏泽翰在致辞中,对泉州获评"美食之都"一年来取得的建设成果给予高度评价。他表示,这一称号是对泉州绵延千年的海丝饮食文脉与活态传承的认可,泉州美食既是城市骄傲,更是国际对话的桥梁。他指出,此次美食月期间举办的系列活动,展现了尊崇传统、赋能青年、拥抱创新的美食理念,希望本次活动进一步巩固泉州作为全球美食高地与文化交流枢纽的地位。

联合国教科文组织创意城市网络秘书处秘书长丹尼斯·巴克斯通过视频致辞,对泉州获评"美食之都"一周年表示祝贺。她表示,联合国教科文组织创意城市网络汇聚100多个国家的408座城市,涵盖八大创意领域,彰显了文化与创意在推动城市可持续发展中的重要作用。此次2026泉州国际美食月活动,为展现泉州丰富的饮食文化底蕴与多元特色提供了宝贵契机,有助于促进文化对话、激发创意,为可持续发展作出贡献。她鼓励泉州继续深化与联合国教科文组织及其他创意城市的交流合作,进一步展现美食在建设更具包容性和韧性社区中的积极作用。

随后,联合国教科文组织创意城市网络"美食之都"子网络总协调员克劳迪奥·切切纳里作主题分享。他表示,泉州美食深植本土传统,又向国际贸易与文化交流敞开怀抱。他强调,遗产是代代演进的活态故事,应持续投入教育与技能共享,让地方遗产保持活力。紧接着,香港中文大学教授、国际知名人类学家陈志明作主题分享。他表示,泉州靠山面海,形成了山海兼备的饮食传统,闽菜内部区域特征鲜明、各有风味。他认为,饮食传承应关注食物背后的地域生态、社会生活与迁徙网络,期待泉州美食文化博览馆系统记录这些鲜活的饮食故事。

### 成果亮相 见证蝶变

启动仪式现场,主办方通过播放泉州市"世界美食之都"一周年主题视频,回顾了泉州在美食文化挖掘、产业升级与国际交流上的阶段性成果。随后发布的泉州美食全球推广计划主题视频,为泉州美食的国际化传播勾勒出清晰路径。现场还举行了泉州美食主理人IP培育计划结业证书颁发仪式,展现了泉州在培育美食传承新生力量上的务实举措。泉州世界美食之都展示体验中心(店)授牌仪式同期举行,这批承载泉州味道的展示体验空间,将成为向世界展示泉州饮食文化的重要窗口。中国"世界美食之都"知识产权跨域协同保护机制在现场正式启动,并同步发布保护倡议,旨在以法治力量为泉州美食的守正创新与技艺传承筑牢制度屏障。

### 风味互鉴 薪火相传

作为启动仪式备受瞩目的核心环节,联合国教科文组织"忘不了的味道"主题活动也同期启动。该项目将以青年烹饪技艺传承人能力建设为重点,推动饮食文化遗产在代际与地域之间的活态传递,让跨越国界的美食记忆在泉州交融互鉴。现场还发布了"2026泉州国际美食月"系列重要活动。伴随着以福船为造型、寓意海丝扬帆的定制流水发光动线启动台被点亮,流光循着"世界美食之都"巡线次第闪耀,"2026泉州国际美食月"正式拉开帷幕,象征泉州中外美食交流航线全线贯通,向世界发出诚挚的"泉州邀请"。

### 全城联动 盛宴常开

据悉,2026泉州国际美食月系列活动将持续至12月6日。活动以启动仪式为统领,串联七大重点活动与40余场配套活动,形成全城联动的节庆格局。

启动仪式当天下午,青年烹饪技艺传承人能力建设(泉州)主题活动、创意城市文化交流活动、"刺桐烟火"——知识产权赋能中华美食文化传承与特色产业高质量发展研讨会平行举办,分别聚焦青年传承、城市互鉴与知识产权保护三大核心方向。

后续,泉州美食文化博览馆开馆仪式暨"忘不了的味道"主题展览、青年烹饪技艺传承人训练营、"味连山海·对话世界"美食文化传播对话、第三届中国(泉州)丝路小吃嘉年华等重点活动将接续展开,涵盖展陈体验、青年研学、思想对话与市集消费等多个层面。

美食月期间,市、县两级还将同步推出配套活动,涵盖山海厨王争霸赛、侨领美食文化研修、闽南语美食主题音乐会、中医药膳制作技能大赛等多元内容,形成"整月有主题、周周有活动、日日有美食"的浓厚城市节庆氛围。

# 千年烟火开席 邀五洲宾朋品阅

## 泉州美食文化博览馆开馆暨"吃桌"主题展览亮相

一桌一筵席,一味见世情。作为2026泉州国际美食月重点活动,也是泉州建设联合国教科文组织"世界美食之都"的标志性文化配套项目,恰逢泉州获评"世界美食之都"一周年,11月1日,泉州美食文化博览馆(国际美食文化交流中心)在市井十洲城正式开馆,"吃桌——泉州人的饮食与生活世界"主题展览同步面向公众亮相。这座扎根本土的常设展馆,将成为品读泉州饮食人文的重要"宴席"入口,以味觉为锚点,让海内外观者于此窥见千年延续至今的烟火脉络与兼容并蓄的城市底色。来自国家、省、市相关部门,联合国教科文组织机构、海内外创意城市网络代表、餐饮学界与行业代表、媒体达人共计200余名嘉宾齐聚现场,共同见证这处文化窗口的正式启用。

□融媒体记者 王宇静 通讯员 叶冠庆 陈翔 雷滢森/文 陈小阳/图


嘉宾参观泉州美食文化博览馆


现场嘉宾体验泉州美食

### 展馆搭建起四大叙事单元

当天上午,晴空之下群贤毕至,一段美食专题视频先行梳理泉州绵延千年的饮食过往。一曲闽南语爵士合唱《足芳 足芳》拉开活动序幕,一句闽南日常问候"呷未",化作面向八方来客最朴素真诚的欢迎。

"博览馆立足本土,以饮食讲述真实可感的'世界的泉州'。"泉州城建集团党委书记、董事长张嘉斌表示,千百年来海丝帆影载来四方物产,在山海之间孕育出泉州独有的宴席礼俗。在泉州市委、市政府的统筹推进和市世界美食之都建设办公室、市商务局等单位的大力推动下,世遗之城散落街巷的饮食过往与当下,终于拥有一处系统留存、集中展示的人文"宴席"载体。据了解,展馆在国庆节试运营的10天里,全网曝光量便已突破200万。

中国民族博物馆研究馆员、本次展览策展人罗攀也带来了策展思路分享。她提出,饮食是通往文明内核的鲜活路径,闽南的"吃桌",从来不只是果腹进食,更是人情联结、礼俗传承的重要社交现场。美食本是口舌之享,展馆却借数百件实物搭建起四大叙事单元:回望海丝风味交融的"一桌古往今来",讲述顺时取物生活智慧的"一桌山海四时",以九张人生宴席铺展普通人一生悲欢的"一桌人间食事",记录当代风味革新的"一桌旧味新尝"。

展厅虽不直接提供菜肴,却始终致力于唤醒观众心底的味觉共情。不少观展人站在满月宴、成年礼俗相关展陈前,会自然想起自家过往的家宴旧事,那些藏在记忆深处的滋味被重新唤起,这正是展览想要抵达的传播效果。泉州的开放从来不是对自我的消解,历史上异域食材、习俗远道而来,经过本地人的取舍转化,沉淀为独属于此地的风味,不同背景的人,可以共赴一席,这便是泉州美食中"美美与共"的内核。

活动现场同步举办《中国闽南菜(第二辑)——程家班作品集》《海峡影艺·泉州味道》新书首发、揭幕及签赠仪式。前者打捞濒临失传的闽南烹饪技艺,汇集八十余道宴席与市井菜品;后者以镜头定格古城烟火,留存一线饮食匠心。两部作品互为补充,为闽南饮食留存下珍贵的图文档案,编撰团队现场向博览馆完成书籍捐赠,未来将有更多读者可借此品读文字影像背后的泉州味道。

开馆仪式结束后,嘉宾分批入馆参观,端详老饼模、外销瓷等一件件实物背后的岁月印记。馆外配套的美食体验区更是烟火氤氲,牛肉羹、面线糊、元宵丸……地道闽南小吃依次呈上,观展唤起旧日记忆,舌尖再品当下本味,文化感知与真实滋味在此互为呼应。

### 11月3日起正式对公众开放

味觉会随时间消散,但博物馆把附着在味道之上的时间、民俗与社群记忆妥善留存下来。泉州美食文化博览馆并非一座静态陈列馆,它是饮食遗产活化、开展文明对话的实体窗口。

从宋元海丝商贸到当下,外来的风物在这里被接纳、再造,融合进寻常百姓的一日一宴,这种包容共生,正是泉州获评"世界美食之都"的精神根基。展馆一头承接学术研究,一头面向普通大众;既守护在地饮食文脉,也向世界发出入席邀约。未来这里还将引入非遗传承人驻馆,常态化开展研学、美食品鉴、口述史采集活动,也将推动海外巡展、国际学术研讨,持续收纳属于当代人的鲜活饮食故事。

本次活动并未止步于市井十洲城展区。参观完毕,嘉宾集体乘车前往古城威远楼,参观联合国教科文组织"忘不了的味道"主题展览。东海新馆的本土宴席叙事,与古城地标上的国际饮食遗产展遥相呼应,新旧空间联动,进一步释放泉州作为世界美食之都的对外影响力。

据了解,泉州美食文化博览馆及"吃桌——泉州人的饮食与生活世界"主题展览将于11月3日正式对公众开放,不论本地民众或是远方来客,都可通过线上预约入馆,借由这扇窗口,触摸泉州从宋元流淌至今的烟火脉络,读懂这座城市藏在饭桌之上的包容与生命力,共赴一场跨越时光的味觉之约。

产业投资在线
主办单位:晋江产业集团

## 晋江芯智造产业园项目多标段顺利竣工

本报讯(融媒体记者陈云青 通讯员谢颖)近日,晋江芯智造产业园项目捷报频传,项目A标段、C标段项目顺利通过竣工验收,此次竣工标段共包含两幢标准化厂房、一幢服务展示中心及配套仓库、固废收集站等,总建筑面积6.91万平方米。

晋江芯智造产业园项目由晋江产业集团权属企业芯未来公司开发建设运营,该项目为福建省重点项目、泉州市首批14个工业(产业)园区标准化建设试点项目之一。园区定位集成电路专业化产业载体,面向产业链上下游企业提供生产空间与配套支撑,持续拓宽集成电路产业发展承载空间,助力产业链资源集聚、协同发展。

A、C标段顺利通过竣工验收,是项目建设进程中的关键节点,标志着项目建设取得阶段性重要突破。下一步,集团项目团队将锚定目标、压茬推进,加快开展消防、规划等各项专项验收及竣工备案等收尾工作,全力攻坚,力争年底实现11幢标准厂房全部投用,为集成电路产业集聚发展筑牢载体支撑。

### 新一批省级专精特新中小企业名单公布

## 我市24家企业入选数量居全省首位

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员徐锦如)记者从市工信局获悉,日前,省工信厅公布新一批省级专精特新中小企业名单,我市24家企业入选,占全省总量的36.36%,数量居全省首位。从区域上看,全市有9个县(市、区)实现新增,其中晋江市7家,南安市4家,鲤城区、泉港区、石狮市、永春县、德化县、台商区各2家,惠安县1家。

我市持续推进优质中小企业梯度培育,积极引导中小企业走"专精特新"发展道路。截至目前,全市有效期内省级专精特新中小企业累计达到1114家,数量居全省第一(不含厦门单列)。数量位居前六名的县(市、区)分别为:晋江市292家,南安市198家,德化县131家,石狮市102家,惠安县73家,洛江区57家。

在政策扶持上,我市加强创新培育支持,专精特新企业申报省级企业技术中心,技术开发仪器设备原值要求从800万元放宽至600万元。优质中小企业投保10类科技保险险种(符合闽科资函〔2024〕96号文规定),可享受50%保费补贴。

在金融、人才赋能上,我市加强对企业成长的融资、人才等支持。如,降低企业融资成本,全省每年安排200亿元的专精特新企业贷款,企业可享受最高5000万元流动资金贴息贷款,复核通过的企业可再次享受。同时,帮助企业引才留才,专精特新中小企业内具有突出技术创新能力的优秀工程技术人才,经2名以上具备正高级职称的同行专家署名举荐,可不受学历、继续教育条件限制,直接申报工程技术系列高级职称。对纳入我市柔性引才试点单位的专精特新企业在市外全资设立、非独立核算的研发机构、分公司等,其全职全时聘用人才可同等申报认定市高层次人才,享受相关政策待遇;以技改、技术开发、创新成果转化等项目合作方式聘请高层次人才担任项目技术总负责人,可按实际支出人才(团队)协议费用总额的10%给予用人单位一次性引才补助。

"我市还坚持分层培育、递进发展,以创新型中小企业作为专精特新企业后备培育库,持续完善优质中小企业培育体系。"市工信局相关负责人表示,丰泽区、鲤城区、南安市、安溪县、永春县等多地先后出台专项行动方案或配套扶持举措,大力扶持首次获评创新型中小企业的企业,持续壮大优质企业后备力量,推动全市中小企业梯队不断扩容提质、稳步升级。

据介绍,中小企业可随时登录工信部优质中小企业梯度培育平台,按创新型中小企业—专精特新中小企业—专精特新"小巨人"企业逐级申报,并享受资金奖励、融资、研发、人才等扶持措施。

询价启事

我单位现需采购一批媒体宣传服务,拟通过询价方式采购,欢迎符合条件的供应商于2026年11月5日17:30前到泉州晚报社广告中心4楼领取询价通知书并报价。

联系人:小薛 15860356929

泉州晚报社
2026年11月2日

泉州晚报
广告热线
22503333 22500203 22500205