



“一生至少要去吃一次”

泉州启动申创“世界美食之都”工作,要让泉州美食“香飘海内外”

■海都记者 董加固
见习记者 连铮 文/图 福建日报

19日,泉州市举行申创“世界美食之都”启动仪式暨动员部署大会,正式吹响以美食之名创建“世界之都”的号角。

据介绍,泉州历史悠久,人文荟萃,饮食文化源远流长,海洋渔业资源丰富,食品饮料产值破千亿。泉州是闽南菜的重要发源地,泉州菜深受闽越文化、中原文化和海丝文化的影响,是多元文化的结晶,在闽菜百花园中独树一帜。“申创世界美食之都,是泉州市委市政府深思熟虑、高瞻远瞩的重要决策,更是顺应民心、促进发展的重要举措,必将推动泉州文旅经济高质量发展行稳致远。”泉州市相关负责人表示,将以申创工作为抓手,持续提升城市知名度和美誉度,助力文旅经济高质量发展,拉动消费增长和升级,助推食品工业和第三产业转型升级。



拥有众多特色小吃的夜市街区,是泉州申创的底气之一(海都资料图)

总体规划: 两年筹备、四年申报、六年创成

此前,泉州市成立工作专班,并印发《泉州市申创联合国教科文组织创意城市网络“美食之都”工作方案》。

方案提出,泉州将建立“政府搭台、行业参与、企业唱戏、百姓受益”的工作机制,突出美食在扩大内需、产业融合、提振消费、带动就业、改善生活等方面的积极作用,立足“两年筹备、四年申报、六年创成”的总体规划,全力争创“世界美食之都”国际荣誉。

同时结合申创工作,不断夯实美食产业的发展基础,通过重点培育知名龙头餐饮企业,建设特色美食街区,推动泉州菜烹饪技艺列入省、市非遗名录,评选一批泉州菜名店、

名菜、名小吃、名厨、名宴等具体工作,初步建成餐饮业发展蓬勃、美食集聚区布局合理、上下游产业配套完善、餐饮文化氛围浓厚的美食名城。而在去年11月,福建省人民政府也将“支持泉州市申创‘世界美食之都’”写进了《福建省加快闽南菜创新发展三年行动方案(2023—2025年)》。

记者了解到,泉州将抓住申创“世界美食之都”的契机,聚合声势做大城市营销,把泉州打造成“你一生至少要去吃一次”的美食之城,让泉州美食的味道“香飘海内外”、留在记忆中,打造“美食为民、美食惠民、美食富民”的城市标杆。



老蛭丝瓜



桂花蟹



老泉州六大顺——五香卷、醋肉、菜粿、鱼卷、小脆章、海蜇头(以上图片为启动仪式上展示的部分泉州美食)

我国已有6座城市 入选“世界美食之都”

据悉,2004年,为了推动世界城市间互相学习,致力提升和维持城市对独特文化的包容、安全、弹性及可持续性,联合国教科文组织开设了“创意城市网络”,鼓励各个城市从“美食”“文学”“音乐”“电影”“设计”和“媒体”等七个领域中,挑选一个来申请。成功通过申请,并获冠名的城市,除了可以向世界介绍自己的城市文化、互相交流之外,亦证明了该城市充分将自身魅力转化成创意资产,推动经济、文化、环境等全方位发展。目前,全球有10个城市入选“世界美食之都”,其中,我国已有成都、顺德、澳门、扬州、淮安、潮州6座城市入列其中。

到社会的广泛关注,2024年是泉州申创“世界美食之都”的第一年,也是关键的一年。上半年,已圆满完成了申创的前期准备工作,将泉州各县的特色菜摆上餐桌,实现了一县一桌菜;下半年还将进一步强化泉州美食的品牌形象,建立视频媒体矩阵将泉州美食文化传递到世界各地各个角落,并且举办烹饪职业技能大赛为泉州储备烹饪人才,打造泉州美食IP,推动“文旅+美食”融合发展,助力美食产业向更高质量发展迈进。

启动仪式现场,发布了2024年申创“世界美食之都”重点项目,举行《中国美食大会》福建篇开机揭幕仪式,为首批泉州市申创“世界美食之都”专家顾问、美食达人推荐官授牌。

展示中国目前已知最早的原始青瓷窑址

永春陶瓷博物馆开馆 A02

网购11.96元衣服“仅退款”

买家反损失800多元 A05

省防指启动防台风IV级应急响应

预计“格美”最强可达强台风级或超强台风级,趋向浙江到福建北部沿海 A06