

美食相关“老物件”，您家有吗？

泉州筹建美食博物馆，向社会征集相关文物藏品，时间截至12月31日

2
海都记者
柳小玲

为持续提升泉州世遗城市知名度和美誉度，传承和弘扬泉州独特的饮食文化，泉州市筹建泉州美食博物馆，推进“世界美食之都”申创，近日，泉州市申创“世界美食之都”工作专班办公室面向社会公开征集文物藏品，征集时间截至12月31日，相关藏品经征集入选后，该办将为捐赠者颁发《捐赠证书》。

此次征集的方向包括能体现泉州地方饮食文化突出特色，不同历史阶段泉州饮食文化的变迁，泉州饮食文化对世界各地与中华各民族、各区域文化的影响，泉州饮食文化对世界各地与中华各地饮食文化的贡献。

征集十五大类藏品，涵盖范围广

征集内容共十五大类，可以是泉州常见各类饮食原材料、标本；泉州食材与地方生态环境的关系，可食用之物的生长环境，泉州食材使用过程中体现的自然观、环境观等；泉州常见食材相关的行业文物与实物，包括但不限于如传统渔业、农业、养殖业标本资料和各类生产工具，近现代的食品生产、加工的生产工具、视频资料等；泉州常见食材相关的交通史材料，泉州通过海

上丝绸之路引进与传播的食材相关的交通史材料，泉州向海外传播的食材资料等，包括古代物流交通、泉州原生物种和引进物种的文献、资料、实物材料等。

同时，若您有收藏与泉州传统饮食生活用品（包括但不限于老炊具、厨具、餐具、盛食器、酒具、茶具、筵席家具、其他器具等）、泉州饮食文化有关的文献、著作、手稿、菜谱、老照片、海报等（泉

州本地、世界各地），能反映与泉州美食有关的传统制作技艺及其相关器具都可以参与捐赠。同时，还征集与泉州各类传统节日、民间节庆、家族活动中的饮食习俗以及相关习俗在闽台地区、海外华人华侨社会的流传情况与影响相关的，包括但不限于制作食物、摆放、就餐、着装等相关礼仪、食物作为礼品的各类习俗、食物与人生大事的关系等。

古籍文献图片影像，民间习俗故事等均可

此外，还有与泉州美食有关的民间习俗、民间谚语等，以及相关习俗、谚语和词汇在海内外的流传情况；与泉州饮食相关的空间习俗（如厨房方位、厨房相关信仰）；与历史上泉州地区有名的美食店铺有关的店招、匾额、楹联及名人题字等；与历史上泉州人在海内外经营的饮食店铺有关的图片、文字与影音资料；与泉州美食有关的名店、名师及其相关的故事、实物等；全国与全世界提及泉州饮食文化的文字与音视频资料等；反映泉州食

物与社会变迁，历史与当下饮食结构的改变的相关资料；反映泉州人对中华各地、港澳台与世界各地饮食产生影响的照片、影像、文字与实物资料。

征集的类别，可以是古籍文献类。能反映与泉州美食文化有关的（如记载的名人名师、食谱食材，以及相关的传统节日、民间习俗、民间谚语等）历代古籍或近现代文献资料、著作等。也可以是生产工具类。能反映与泉州美食有关的炊具、餐具、盛食器、酒具、茶具、筵席家具、

其他器具等，以及传统制作技艺等相关器具；古籍古典中出现的反映古代泉州美食的相关器具、物件、资料等（最好能提供相关古籍古典出处）。还有图片影像类。公开出版的与泉州美食有关（如口口相传的美食传统技艺、名店）的老图片、宣传海报、录像影视等作品，包括但不限于未公开出版的。其他杂项类的，与历史上泉州地区有名的美食店铺有关的店招、匾额、楹联、具有特殊意义的证书证件及名人题字等。

“簪花家宴”22道特色佳肴亮相



丰泽正式发布22道“簪花家宴”

海都讯(记者 黄晓燕 通讯员 许冬福 文/图) 以“山”为基，以“海”为容。为贯彻落实福建省加快新闽菜创新发展三年行动，助力泉州市创建“世界美食之都”，9月24日，“一县一桌菜”——“簪花家宴”在2024年丰泽区山海厨王争霸赛暨“簪花家宴”菜品遴选活动上正式发布，“簪花家宴”的22道丰泽特色佳肴悉数亮相。

“簪花家宴”的22道美食分为前菜、主菜、主

食、汤品。前菜有素馨花赞-泉州萝卜酸、福祿寿禧-福祿鵝肝、丝路繁华-捞起海蜇皮、金玉满堂-糖水沙土地瓜、鬓发堆翠-五香松板肉；主菜为满载而归-臻品麦香焗中鲍、花容月貌-蜂蜜芥末虾、乘风破浪-糖醋海钓大目鱼、蟳埔四宝-蟳埔冻四宝、宋元遗风-宋元土窑鸡、鸿运当头-二十年老熟地焖牛排牛脚、罗光晖彩-茶油老姜煲猪肚、财源滚滚-农家生态鸭滚蛋、珠玑换服-

怀旧农家老豆腐、缤纷薯榔-冰晶甜芋头、蚝厝巷道-五香卷拼炸醋肉、沁香满头-蜂巢醋香鱼枣、吉祥如意-手工沙律海鲜卷；主食为五谷丰登-五谷丰登（水饺）、云麓浣纱-大肠卤豆豉；汤品有妈祖巡游-深海鱼片羹、山海汇聚-红菇土鸡焖沙虫。

现场还发布了2024年丰泽区山海厨王争霸赛获奖名单及“2024年丰泽区餐饮美食名店”。

美食节进机场 感受舌尖泉州

晋江国际机场以美食为媒，让更多游客体验“世遗泉州”的美食文化

美食吸引不少旅客驻足品尝



海都讯(记者 吴日锦 林良标 文/图) 9月25日—27日，泉州晋江国际机场联合晋江市深沪镇政府在机场候机厅举办为期三天的“深沪美食进机场 航空+美食·一齐飞”美食文化节，以美食为媒，展示泉州、晋江深厚的文化底蕴和历史，让更多游客体验“世遗泉州”的美食文化。

在现场，烟火气十足的深沪拳头母、马鲛羹、冰饼、

石花膏、虾饼、米粿、四果汤、银耳仙草冰、糖渍萝卜、糖芋、墨鱼丸汤等美味在机场美食市集里一一呈现，吸引了一拨又一拨旅客驻足品尝。

泉州是古代海上丝绸之路的起点，是文化和美食的汇聚之地，深厚的闽南文化、街头巷尾的古早美味，让泉州拥有了独特的名片——半城烟火半城仙。晋江深沪则是泉州宋元东方第一大港

“三湾十二港”的重要组成部分，以其独特的地理位置和丰富的海洋资源，孕育了众多令人垂涎欲滴的美食小吃，不仅种类繁多，而且各具特色，从传统的拳头母到现代的创新小吃，每一种都蕴含着深沪人民的智慧和匠心。

此次美食文化节进机场，融合了味觉享受与文化传承，让旅客用舌尖感受泉州烟火气。

金谷见义勇为工作站开展见义勇为“七进”宣传进学校活动

9月23日，安溪金谷见义勇为工作站开展见义勇为“七进”宣传进学校活动。

活动中，金谷派出所民警与志愿者们通过面对面讲解、分发见义勇为宣传资料、咨询互动等方式，

结合近几年涌现出来的见义勇为英雄模范先进事迹，向辖区群众、学生宣讲典型见义勇为事迹和见义勇为的表彰、奖励和权益保障等相关政策。此次活动，共发放宣传手册100余

份，不仅让广大学生对见义勇为有了更加深入的了解和认识，也进一步增强了他们的安全意识和自我保护能力，切实促进见义勇为为知识的宣传和推广。

(通讯员 许美芳)

安溪：“随手拍”小程序 助力油烟治理

海都讯(记者 董加固 通讯员 吴江杞) 近日，福建省泉州市安溪县聘任百名“城市管家”志愿者，借助“随手拍”小程序和微信公众号平台，

让市民成为城市管理的眼睛和耳朵，实时反映油烟治理、施工管理、市政设施等问题。安溪县城市管理和综合执法局副局长陈春琳告诉记

者，目前，这一举措不仅提升了油烟治理的效率，更激发了广大市民参与城市管理的积极性，形成了共治共管共享的良好局面。