



让嘉庚精神滋养中华儿女

“弘扬嘉庚精神、共圆民族复兴之梦”座谈会在厦门举行,周祖翼万立骏讲话

A02

编者按:泉州菜,选材精细、用料大胆,山海融合兼有中西合璧。950万泉州籍海外侨亲、70万泉州籍港澳同胞,以及祖籍泉州的900万台湾同胞对泉州美食“念兹在兹,此心不越”,遍布全国的异地商会和泉商群体对闽南古早味“如数家珍,垂涎三尺”。今年是泉州市申创“世界美食之都”元年。泉州市以此为契机,充分挖掘各地区独特物产优势和餐饮文化,全力打造“一县一桌菜”,让这一“金字招牌”走出泉州,走向世界。

“山海泉州味”开启全国“刷屏”模式

近日,泉州打造的“一县一桌菜”,将在全国热门商圈的大屏幕轮播,讲好泉州美食文化故事

N海都记者 柳小玲

刺桐宴、簪花家宴、洛水仙山宴、福寿宴、“宋元海丝宴”……色香味俱全的一道道美食,每个细节都尽显泉州深厚的文化底蕴,让大家全面地感受到泉州美食的魅力。

近日,“2024 城见美好城市-巨量引擎城市生态大会”落地泉州。作为大会活动之一,“一县一桌菜”将在福州、厦门、深圳、长沙、北京、重庆等全国城市热门商圈的大屏幕轮播,开启“刷屏”模式,让“山海泉州味”走出泉州,将泉州美食的文化故事讲得更深、产业做得更大。



海洋文化、南洋文化为一体
鲤城「刺桐宴」,集中原文化、闽越文化、



丰泽「簪花家宴」



南安「成功家宴」

多元文化交融,是泉州美食的魅力之一

鲤城“刺桐宴”,以泉州古城发展演变的时间为轴,集中原文化、闽越文化、海洋文化、南洋文化为一体,体现泉州古城作为宋元中国的世界海洋商贸

中心的辉煌和魅力。千年前,世界各地的食材货物在这里交融。丰泽“簪花家宴”,花团锦簇的一道道移动花园代表当下热情好客的丰泽,以及对

美好生活的向往。洛江“洛水仙山宴”,则以洛江区丰富物产为基础,以名山、名桥、名人、名传说为依托,创作知山水、知文化、知技法、知传承的美

食IP。泉港自古称“福寿之乡”,文化的多元交融,本乡本土的烟火气息,共同融汇出一席“泉港福寿宴”。

品尝美食,也是探索历史之旅

石狮的“宋元海丝宴”,以石狮籍南宋美食家林洪著作《山家清供》为根源,挖掘、复原和创新具有海丝内涵和宋元美学特色的百道佳肴。

晋江“晋邑古宴”,囊括

了晋江特色物产和烹饪手法,是家乡的味道和游子无法割舍的情感连接。南安“成功家宴”,将民族英雄郑成功的故事融入菜品设计中,精选南安窑瓷器作为配套餐具,用美食讲

述郑成功的英雄事迹。惠安“惠女家宴”,以山海入饌,用匠心独运的烹饪技巧,用心款待归家游子和八方来客,一道道特色本地美食,是对惠女精神深厚底蕴的具象传

承。此外,泉州台商区“郑和家宴”,随着600多年历史的演变,郑和家宴不断融合创新,造就了一桌江海珍馐,品尝美食的同时也是一场历史典故的探索之旅。

地方特色文化 巧妙融入宴席之中

而安溪“相府家宴”以湖头小吃为基础,结合安溪“一叶五金五银”等名特产,将李光地文化元素巧妙运用于菜名之中。

永春“魁星宴”以魁星文化为灵魂,融合了地

方特色美食,成为人们体验永春文化的重要窗口。德化“瓷都盛宴”每一道菜不仅味美,而且与“中国白·德化瓷”白瓷餐具完美结合,每一道菜“色、香、味、形、器”和谐统一。

(图片均由部门提供)

数十液化气钢瓶“藏身”市区民宅

事发鲤城区,部门接报后依法取缔该“黑气点” A03

“假进口”水果是如何炼成的?

包装印外文,价格差近十倍 A07

泉州进一步规范课后服务管理,严禁增加课业负担

自愿报名自主选课 不得借机刷题补课 A04