2025年10月10日 星期五 责编/周德庆 美编/建隆 校对/德峰

泉港"双节"文旅成绩单亮眼 58.7万人次游客绘就康寿画卷

传统与潮流碰撞、山海与人文交融的文旅新实践



N海都记者 柳小玲 通讯员 林弘梫 巫永祥 陈嘉纬 文/图

国庆中秋"双节"叠加,泉州市泉港区以"中国长寿之 乡"的金字招牌为底色,交出了一份令人瞩目的文旅答卷:8 天假期累计接待游客约58.7万人次,同比增长31.6%;旅游 综合收入约5.11亿元,同比增长32.8%。

从山腰盐场"海盐晒制技艺"体验到涂坑古厝海商婚俗 场景重现,从涂岭生态绿廊到惠屿碧海银沙,从东张非遗展 演到前黄浮粿夜市古早味,泉港通过"文化为魂、山海为媒" 的全域联动模式,让传统在潮流中焕新,让烟火在诗意中升 腾,成功实现从"开环"到"闭环"、"入圈"到"出圈"的跨越。

全域联动:

三大策略激活"山海泉港"潜能

顶层设计串珠成链,构 建文旅新格局。泉港区以"山 海泉港·康寿福地"为定位,科 学规划西部生态游、中部文化 体验游、东部滨海休闲游三大 板块,推出"福寿寻踪""海丝 探秘"等6条主题线路,串联 涂坑古厝、惠屿岛、山腰盐场 等20余个景点,实现"全域皆 景,处处可游"。政策保障同 步发力,投入专项资金升级景 区设施,完善智慧停车、导览 系统等配套。假日期间,由 12个部门组成的专班累计出 动1200余人次,确保文旅活

IP 赋能"一镇一品",非 遗与潮流共舞。各镇村立足 特色打造差异化体验:山腰 盐场"国庆休闲汇"以摄影打 卡、制盐体验、美食集市及 "盐田趣境"亲子露营等多元 形式,让省级非遗"海盐晒制 技艺"变得可感、可知、可参 与.吸引年轻群体打卡:后龙 镇复原海商婚俗场景,日均

吸引3000人次,"两节"期间 共接待游客2万多人次;南 埔镇惠屿岛的"月圆南埔•渔 你同庆"活动,捕鱼晒盐体 验让游客感受海岛慢生活。 此外,非遗元素跨界融合成 为亮点,界山镇东张村的十 音八乐非遗展演,涂岭镇白 潼村的"星星之上"草坪音乐 节,前黄镇浮粿夜市的古早 味,共同构成"传统+潮流" 的文旅生态。

沉浸式体验,留住"过夜 客"。泉港通过场景还原与互 动设计,游客从"旁观者"变为 "参与者",在涂坑古厝设置海 商书房、闽南商铺等5个主题 空间,融入台湾地区传统花 架、书画元素,打造"一步跨两 岸"的游览路线;峰尾镇诚平 村的"福文化"市集让游客写 福字、挂福灯。同时,校地合 作进一步丰富体验,如厦门大 学海洋文化考察、华侨大学闽 南歌谣专场等,为泉港文旅注 入学术与艺术内涵。





'寿乡泉港·有盐相遇"国庆休闲汇启幕现场

数据背后: 文旅热如何转化为民生暖?

村民共享"文旅红 利"。"双节"期间,泉港区引 入18支文创团队、30余家 本地商户,带动千余名村民 参与经营。浮粿、手工饰品 等特色产品热销,村民户均 增收1800元。"一天多卖 200多个浮粿,抵得上平时 半个月收入。"前黄镇浮粿 夜市摊主陈阿姨笑道。

文化认同与经济效益 双赢。非遗展演不仅吸引 游客,更唤醒本地文化自 信。外厝钯术非遗传承人 林师傅表示:"年轻人排队 学钯术,老祖宗的手艺有了

新观众。"线上传播同样亮 眼,"泉港双节攻略"系列短 视频,在抖音、视频号等平 台播放量超200万次,"刘 百万"海商IP形象持续发 酵,带动涂坑古民居知名度 提升90%。

安全与服务护航体 验。泉港区80余场文旅活 动安全有序的背后,是精细 化管理的支撑:景区实行分 时预约,交通枢纽增设免费 接驳车,志愿者提供多语言 服务。游客王先生点赞: "停车方便、线路清晰,带老 人孩子玩得很省心。'

未来展望: 从"节庆爆火"到"长红之道"

深挖 IP 价值,推动 跨界合作。下一步,泉港 计划围绕"海丝文化""长 寿文化""福传泉港"等主 题,设计推出古厝纹样文 创、福寿主题食品等产 品,并探索与台湾地区文 旅机构合作,推动IP产 品跨区域销售。

产业融合打造"四季 泉港"。目前,九龙岗文 旅产业园正在建设中,未 来将策划海鲜美食节、春 季赏花游等常态化活动, 打破节庆依赖。

接下来,泉港还将优

化景区交通接驳线路、增 设智慧旅游服务终端,并 开展文旅从业人员培训, 提升专业服务性,让"山 海泉港·康寿福地"品牌 持续出圈。

这个"双节",泉港用 山海绘就康寿卷轴,用文 化书写共富故事。从数 据增长的"硬实力"到口 碑传播的"软实力",从村 民笑脸的"民生温度"到 品牌出圈的"文旅高度", 泉港正以创新姿态,迈向 "全域皆景、四季常红"的



医露凉燥 温养脾胃好过冬

海都讯(记者 吴日锦 林良标) 国庆中秋双节刚 过,闽南大地在"秋老虎"的 余威中迎来了寒露节气。 民间谚语"露水先白而后 寒"告诉我们,无论此时暑 气如何,寒露一到,天气必 然进入"一天凉过一天"的 节奏。如何安然度过气候 新燥、气温波动大的季节交 替期?10月9日,海都记者

邀请福建中医药大学博士 生导师、泉州市中医院副院 长阮传亮为大家送上寒露 养生"锦囊"。他认为,寒露 节气要重点做好"滋阴润 燥、减辛增酸、补养脾胃"。

阮传亮副院长说,寒 露时节"深秋凉燥邪气当 令",气温下降速度加快, 空气湿度降低,人体易受 邪气侵袭,感冒、咳嗽、腹

泻及过敏性皮肤病等问题 高发。因此,养生核心需 围绕"养阴防燥"与"温补 脾胃"展开,既要抵御干燥 对身体的影响,也要通过 调理脾胃增强体质,为后 续过冬打下基础。

在饮食调理方面,阮副 院长认为,应针对时令多吃 滋阴润燥食材,适当增加 温性食物,巧妙搭配酸味

"寒露进补宜'微温'忌 '大补'。"阮传亮特别强调, 此时节脾胃功能尚在适应 期,过度滋补易增加消化负 担。早餐推荐食用粳米粥、 糯米粥等温软食物,借助谷 物的"健脾胃、补中气"功 效,温和调理肠胃;午餐可 搭配羊肉、牛肉、鸡肉等温 补食材,但需注意与萝卜、

白菜、土豆等蔬菜合理搭 配,确保营养均衡,避免温

采访中,阮副院长还结 合节气特点,推荐了三款简 单易做的食疗方,市民可根 据自身需求选择。

1. 姬松茸鸡汤: 以姬松 茸、莲子、鲜百合搭配鸡肉 炖煮,补脾益肾、增强体质, 尤其适合免疫力较低、易疲

2.沙参板栗排骨汤:沙 参、玉竹与板栗、排骨同煲, 能益气健脾、养阴固肾,兼 顾润燥与温补

3. 菊花柠檬饮: 杭白 菊、柠檬片、陈皮丝用开水 焗泡,调入蜂蜜,可养肝明 目、缓解秋燥引发的眼干、 口干、便干等不适,作为日 常饮品十分适宜。