

# 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



「星星之上」草坪音乐节

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槎夜市古早味,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。



前黄镇浮槎夜市古早味吸引游客



“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。浮槎、手工饰品等特色产品热销,村民户均增收1800元。“一天多卖200多个浮槎,抵得上平时半个月收入。”前黄镇浮槎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。外厝钹术非遗传承人林师傅表示:“年轻人排队学钹术,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”的新未来。



「海盐晒制技艺」体验

## 寒露凉燥 温养脾胃好过冬

福建中医药大学博士生导师阮传亮为大家送上寒露养生“锦囊”

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。如何安然度过气候渐燥、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

甘润之品。

“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,避免温补过燥。

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

劳人群。

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、陈皮丝用开水焯泡,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。