

泉州古城风光



核心提示

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。世遗之城,正式吹响以美食之名创建世界之都的号角。

去年11月,省政府将“支持泉州市申创世界美食之都”写入《福建省加快新闽菜创新发展三年行动方案(2023—2025年)》。泉州市成立工作专班,并于今年6月印发《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》,提出将建立“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”。

那么,申创“世界美食之都”,泉州底气何来?如何破题?这一金字招牌,将为闽菜创新发展和泉州这座城市带来怎样的影响?本期《深读》,记者带您一起关注。

本版图片由泉州市申创世界美食之都专班提供

『世界美食之都』,泉州来了



2023泉州山海厨王争霸赛参赛作品



泉州各地名厨亮相2023泉州山海厨王争霸赛。

润饼菜



泉州安溪肴——上笋冻



底气何来?

“世界美食之都”是全球餐饮界公认的含金量高、影响力大的招牌。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、媒体等7个领域中,挑选一个来申请。成功通过申请并获冠军的城市,除了可以向世界介绍他们的城市文化,互相交流之外,亦是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。

申创“世界美食之都”,泉州颇有底气。宋元烟火传千年,闽南风味韵古今。泉州历史悠久,人文荟萃,海洋渔业资源丰富,食品饮料产值破千亿元。安溪铁观音、永春老醋、戴云黑鸡、古浮紫菜、太平洋牡蛎等地理标志农产品、水产品享誉海内外,德化餐厨瓷、南安洪梅水产批发、安溪团餐、预制菜、餐饮外烩(农村乡厨)等延伸业态蓬勃发展。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。

泉州的美食文化源远流长。南宋石狮子巷美食家林洪所著的《山家清供》,就记载有地道的闽南风味美食,记载了不少外来食材,还有细腻精致的士大夫食谱、清静简约的清真饮食、风味独特的印尼食材等。“泉州的美食包罗万象、兼收并蓄,可谓融山海、汇古今,清、淡、鲜、活,且汤纳百味。”中国烹饪协会名厨委员会常务副主席、福建省烹饪协会名厨委主席胡满荣谈起泉州美食,慨叹其文化底蕴的深厚。近两年,他以《山家清供》为还原蓝本,兼收闽南名菜,集山珍、海味于一席,融海丝、商贸、宗教等元素于一体,将菜品、宴席与宋元器皿、场景、乐曲、诗词等融合,打造出兼具世遗文化传承和闽南菜特色的“宋元海丝宴”,获评地标名宴并入选“全国地标美食名录”。2023年2月20日,宋元海丝宴亮相北京中国国家博物馆“中国古代饮食文化展”,惊艳八方,获得了嘉宾和专家的一致好评。

除了泉州菜山海融合兼有中西合璧、博采众长而又自成一脉的特色,泉州餐饮业的蓬勃发展也是其申创“世界美食之都”的坚实基础。数据显示,泉州餐饮市场总体比较活跃,目前共有各类餐饮类市场主体100347户,排名全省第一,现有中国注册烹饪大师33名,闽菜大师近百名,闽菜馆78个,餐饮烹饪行业从业人员近50万人,全市有各类餐饮行业协会17个,会员近万名。餐饮外烩(农村乡厨)等特色产业发展迅猛,泉州每年举办餐饮外烩聚餐活动近20万场,用餐人数超过6000万人次,产业规模达60亿元。

此外,泉州侨务、商会资源丰富,美食交流渠道广阔,也成为泉州申创工作的独特优势。“950万的泉州籍海外侨亲、970万泉州籍港澳台同胞对泉州美食念兹在兹,遍布全国的异地商会和泉商群体对闽南古早味如数家珍,这些都是泉州菜‘走出去’和‘请进来’的重要桥梁和纽带,对助力‘世界美食之都’申创意义非凡、能量巨大。”泉州市委常委、宣传部部长、统战部部长、泉州市申创世界美食之都专班常务副组长刘林霖表示。

如何破题?

申创“世界美食之都”,泉州优势显著,但短板仍需直视。相关调研发现,泉州餐饮产业基础仍然比较薄弱,总体

呈现“多、小、散、弱”的特点,2022年住宿餐饮业增加值为163.56亿元,仅占第三产业总增加值的3.29%。全市规模以上餐饮企业仅有205家,缺乏有影响力的领军企业和高品质的美食街区、特色酒楼,目前仍未有餐饮企业入选米其林、黑珍珠和金梧桐等美食榜单。此外,泉州餐饮文化传承和人才培养存在断层,泉州菜缺少体系化的风味挖掘和品牌包装,美食宣传和活动缺乏统一规划等,都是亟需改变的现实问题。

申创“世界美食之都”,可谓任重道远。泉州如何破题?

去年以来,泉州先后组织赴成都、扬州、淮安、潮州、顺德等国内已取得“世界美食之都”称号的城市学习取经,并积极争取国家级行业协会的指导支持。“申创‘世界美食之都’,不仅是对泉州美食文化的一次全面展示,更是对泉州城市品牌的一次有力提升,将有力促进泉州美食产业的高质量发展,带动相关产业链的协同进步,为泉州的经济社会发展注入新的活力。”世界中餐业联合会会长助理牟栋梁表示,将发挥联合会的平台优势、品牌优势、资源优势,在美食品牌培育、餐饮人才培养、产业规划与升级、标准体系建设、国际传播推广等方面,推动泉州美食走向世界。以食为媒,扩大国际朋友圈,让泉州美食成为世界了解泉州的一扇窗口。

中国烹饪协会特邀副会长张晓文亦十分看好泉州申创“世界美食之都”。“泉州美食丰富多样,食材品质地道、精致,拥有本土得天独厚的自然优势,餐饮文化氛围浓厚,人文环境优秀,这都是泉州餐饮业如今呈现良好发展态势的基础。”张晓文表示,中国烹饪协会已与泉州市政府签订合作协议,将最大化地发挥双方的各自优势,发挥协会广泛的行业资源、深厚的文化底蕴及强大的平台效应,助力泉州申创“世界美食之都”。

在19日的启动仪式上,泉州聘请了22位专家顾问,为泉州美食发展把脉赋能,为申创工作提供更专业的智力支持。其中,既有驰名中外的烹饪大师,也有深耕美食领域的文化学者,还有烹饪教育界资深教授、餐饮界知名企业家等。

“泉州只要稳扎稳打,结合自身特点创新创造,一定能够成功。”潮州市韩山师范学院潮菜学院副院长黄俊生建议,泉州申创“世界美食之都”,要坚持以人为本的理念,即重视餐饮专业人才及美食营养健康教育,重视海外华侨工作,挖掘一脉相承的家乡味,唤醒他们内心对家乡的情感,增强吸附力;重视对外宣传,让海外嘉宾通过美食了解中国,了解福建,了解泉州。

申创“世界美食之都”,泉州已经迈出实质性步伐。坚持问题导向,泉州出台专项工作方案,针对性提出响应新闻业创新发展号召,制定推进餐饮业高质量发展政策措施,以美食助力“世遗之城、奋斗之城、国潮之城、烟火之城”的城市形象塑造,加强饮食文化挖掘,烹饪人才培养,举行大型美食活动,建设泉州美食博物馆,打造聚集高标准美食街区等六大重点任务。

方案提出,泉州将结合申创工作不断夯实美食产业的发展基础,力争到2027年全市餐饮市场主体数量突破15万户,餐饮业限额以上企业突破500家,餐饮业收入达500亿元左右。重点培育10家年销售额超亿元的知名龙头餐饮企业,建设20条特色美食街区;推动泉州菜烹饪技艺列入省、市非遗名录,建设10个泉州菜大师工作室;每年参与和举办全国性大型美食活动2场以上,每年评选一批泉州菜名店、名菜、名小吃、名厨、名宴,每年开展餐饮、烹饪技能人才培养不少于1000人次,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。

影响几何?

三年前的7月,泉州入列世界遗产城市,从此站在世界的聚光灯下,吸引八方宾朋来到泉州,感受泉州,了解泉州。三年后的今天,泉州开启“世界美食之都”,为提升城市形象成色,再次开启新征程。

“我们申创‘世界美食之都’,不仅仅是为了简单地争一个荣誉,拿一个牌子,而是让‘美食之都’和‘世遗之城’交相辉映,以美食助力‘世遗之城、奋斗之城、国潮之城、烟火之城’的城市形象塑造。”



宋元海丝宴菜肴——蟹酿橙



泉州宴菜肴——闽南醋猪脚

泉州市委常委、副市长,泉州市申创世界美食之都专班常务副组长、办公室主任蔡天守表示,美食一头连着产业和就业,一头连着民生和消费,在当前国内大循环的发展新格局中扮演着越来越重要的角色。申创“世界美食之都”,更重要的是为了发挥美食在扩大内需、提振消费、带动就业、提高收入、改善生活等方面的重要作用,将“世界美食之都”的申创成果惠及各行各业,造福千家万户,通过“美食+”融合机制,以申创工作引领产业提质升级、健康发展,全力营造“美食为民、美食惠民、美食富民”的良好氛围。

“作为泉州餐饮人,我们责无旁贷。创建‘世界美食之都’,对于泉州来说意义重大,泉州餐饮业必将迎来重大发展机遇。”泉州伯勒文化创意有限公司CEO、味觉爱旅行品牌创始人蓝净说。作为泉州资深美食旅行达人,已经旅行过全球40多座城市的蓝净,一直在“文旅+美食”融合前沿探索,坚持“以一席烟火,讲好泉州故事”,成功地将泉州美食与高端品牌、时尚元素相融合,创造了独特的文化美食体验,成为著名的文旅融合操盘践行手。她创意设计了宋元泉席、烟火家宴,不仅让蔡国强等本地人回味家乡的味道,也让远道而来的白岩松、何超琼、陈晓卿等近百位各界名家,体验到地道的泉州风情,以精彩的味觉呈现泉州之美。

“美食是一座城市的名片,记住一座城,往往是从一道菜开始。我们必须先守正再创新,每个餐饮人都以匠心把品质做实,坚持做自己擅长的品类,用地道的泉州烟火温暖八方来客的心和胃。”蓝净也从实际行动全力支持泉州申创“世界美食之都”。她正在和南安文旅部门合作,打造推广“成功家宴”美食旅游IP,独具匠心的菜单,一菜一故事,令人回味。

无论是石狮“宋元海丝宴”还是南安“成功家宴”,都是泉州响应我省加快新闽菜创新发展三年行动方案,打造“八闽全福宴”品牌,开展“一县一桌菜”推广行动的实际举措。围绕《方案》要求,泉州菜凭借其丰富的世界文化遗产、海上丝绸之路文化背景和深厚的美食底蕴,由中国元老级烹饪大师陈振芳、福建名厨委主席胡满荣等行业大师领衔,多位中国烹饪大师、闽菜大师参与,相关行业协会、餐饮龙头企业、高等院校、研究机构等共同挖掘创新,不断创新出彩;安溪县发掘整理李光地家宴推出的“相府家宴”,德化县针对陶瓷器推出的“瓷都盛宴”,泉州地区以“中国长寿之乡”为标志打造的“长寿宴”,永春县的“魁星宴”……成功开辟了一条新闻业发展的独特道路,吸引了无数食客的目光。

“泉州菜聚精本土,走向世界。近年来,泉州菜的发展势头猛,尤其是各地在充分整合本地食材、烹饪技法的基础上,推出的‘一县一桌菜’特色宴席,为泉州提供了一张更为详尽、更为直观的舌尖名片,也极大地程度上为新闻业的升级发展提供更为强劲的动力。”福建省餐饮烹饪行业协会党支部书记、常务副会长翁贵明表示,此次泉州申创“世界美食之都”,是全国乃至世界的美食爱好者了解、共享泉州美食的大好机会,更是泉州美食传承、创新、发展的良好契机。

随着“世遗之城”效应的释放,泉州美食“走出去”、国际化的步伐正明显加快。4月15日,联合国教科文组织(巴黎)总部“中华文化·雅集”招待会上,泉州烹饪大师以精湛的烹饪技艺制作的多道独具闽南风味的泉州菜,征服了各国嘉宾的味蕾。这是今年中国代表团首次在联合国进行的美食展示,不仅展现了厨师的高超技艺,更是对泉州美食文化的一次精彩呈现。在2024年福建省文旅经济发展大会“新闽菜·宋元泉席”美食推介活动中,安海土笋冻、桔红糕、安溪豆腐、润饼菜、姜母鸭、牛肉羹等泉州美食悉数登场,获得与会嘉宾频频点赞。

日前,泉州携手中央广播电视总台共同录制的《中国美食大会》福建篇正式启动。“希望能够通过节目助推泉州美食破圈传播,走向世界,期待展现更多的泉州元素,让全世界品尝到泉州美食的独特风味。”总导演李知流说。

美食是对外交流的桥梁,也是维系情感的纽带。7月20日,由东盟—中国经贸促进委员会带领的泰国访问团到晋江考察饮食行业,就如何将晋江餐饮引入泰国、让晋江美食走向东盟进行探讨。“我们今年重点考察饮食行业,闽南菜系做工精良取材好,每一道菜都有一个故事,推向市场很有潜力,一定会火。”东盟—中国经贸促进委员会会长杨芳舒在品尝了“晋江宴”后表示。

东南亚华侨众多,泉州菜“走出去”,无疑可以慰藉众多“家乡胃”和抹不去的乡愁。创建“世界美食之都”,无疑也将吸引更多泉侨商投资美食产业,有力推动泉侨侨和泉商回归。