

『政和杯』國際竹產品

設計大賽頒獎

近日，第六屆“政和杯”國際竹產品設計大賽頒獎大會通過線上舉行。這次大賽共徵集作品 3103 件，最終評出實踐組和創意組金獎各 1 件、銀獎各 2 件、銅獎各 3 件、最佳人氣獎各 1 件，創意組優秀獎 10 件。第七屆“政和杯”國際竹產品設計大賽也同時啟動。

本屆大賽以“竹聚天下·福見政和”為主題，旨在挖掘竹文化內涵，調動社會各界設計、研發、製造以及經營竹具產品的積極性，開發出具有福建地區竹文化特色、市場潛力大的竹產品，加快竹產品結構調整，推進全省竹產業高質量發展，促進設計師與企業合作共贏。

據了解，政和縣竹山面積共 46 萬畝。近年來，該縣立足當地生態優勢，因地制宜選定發展路子，在全竹利用、全鏈開發上精準發力，加快推進竹產業一二三產融合發展。目前，全縣興辦竹企 220 多家，其中中國竹產品十強企業 1 家，生產品種達 3600 多個，擁有各項專利 600 多項，竹菜板、竹茶具占全國市場份額的 70%。

（賴昊拓 餘長青 曾大龍）

全國區域(城市)產業名片 德化將打造

日前，2022 年工業文化發展大會暨第六屆中國工業文化高峰論壇召開。會上，工業文化發展中心與“區域(城市)產業名片打造計劃”的首批試點區域(城市)正式簽約啟動，德化縣列入其中。

去年 6 月以來，工業和信息化部工業文化發展中心(以下簡稱“工業文化發展中心”)着力實施“區域(城市)產業名片打造計劃”，旨在協同地方打造一批影響力大、美譽度高的區域(城市)產業名片。區域(城市)產業名片打造計劃自實施以來，得到了全國 200 多個地方或產業園區的積極響應。工業文化發展中心基于區域產業的標志性和名片打造的先行性，經過綜合評估和充分協商，確定杭州市、成都市、寧波市、保定市、濱州市、郴州市、東莞市(7 市)，廣州市黃埔區(1 區)，泉州市德化縣(1 縣)作為首批試點區域(城市)，率先開展中國產業名片打造創新實踐。

世界陶瓷之都德化，陶瓷生產歷史悠久，是世界陶瓷文化發祥地之一。2021 年，德化縣陶瓷產值 459 億元，2022 年陶瓷產值突破了 500 億元。此次試點將助力德化打造陶瓷產業名片，不斷提升地方競爭力、影響力和美譽度，塑造和傳播新時代世界陶瓷之都工業形象。

（黃瓊芬 林婉清）

福清舉辦預制菜直播網購節

助力省內首家預制菜產業園建設

蒲燒烤鰻、帶頭白對蝦、凍帶魚段……當下，福清元洪國際食品產業園正在開展為期 10 天的預制菜直播網購節活動。該活動採取“1+N”(一個主會場、多個主題直播間)模式，推介 100 多種特色美食，助力福建省內首家預制菜產業園加快建设。

食品行業是福清三大千億級產業之一。目前，福清共有食品工業企業 118 家，其中涉及預制菜的有 30 家。2022 年 11 月，福建省商務廳等 9 部門印發《加快推進預制菜產業高質量發展的措施》，明確提出支持福州元洪投資區中興緯預制菜產研城建設，打造福建省內首家預制菜產業園和中印尼“兩國雙園”預制菜產業示範區。

據介紹，預制菜產研城將建立預制菜創新研究院，開發可以標準化量產的預制菜生產工藝技術。同時，在園區建立預制菜加工基地和預制菜供應鏈平臺，吸引全國乃至全球的預制菜企業拎包入住。此外，還將打造預制食品應急戰略儲備中心、預制菜檢驗認證中心、預制菜配送中心等配套項目。

該項目一期計劃 2023 年投產。待三期全部投產後，大約可引進近 300 家預制菜企業，預計產值將突破百億元。

（卞軍凱）

從入口到入心 莆陽美食 烹出千年文化韻味

莆仙風味，饗宴四方；文化雅集，餘韻悠長。

日前，由莆田市人民政府主辦，莆田市食品產業領導小組、湄洲島國家旅游度假区管委會承辦，莆田市食品行業協會、莆田市餐飲烹飪協會協辦的世界媽祖文化論壇·莆陽文化雅集在湄洲島舉行。雅集活動是以“壺山蘭水福鮑平安”為主題，在莆田“生態優先、綠色發展、人水和諧”的發展理念下，以山水為靈感，以傳統文化為表達方向，以莆田名菜為核心體現方式展開的一次別樣的莆陽文化“尋味”之旅。



莆田非遺文枱琴演奏。(鄭育俊 攝)

琴茶交融，共浴清音。“壺山蘭水福鮑平安”莆陽文化雅集活動，共分《山水序》《尤見初心》《偷見其樂》《凝香歸一》《水天一色》《和》六個篇章，現場在“十二道莆仙名菜”唯美生動的視頻下，穿插融入古琴、文枱琴等樂器演奏，名曲欣賞和莆仙戲表演，巧妙融合自然山水之音、文化雅致意境，在美輪美奐的光影襯托下，呈現十二道莆陽名菜豐富外表和內涵，在視聽味三重盛宴中，與會嘉賓沉浸式體驗“舌尖上的莆田”。



莆仙戲演繹荔枝肉背後的故事。(鄭育俊 攝)

一城一味，一味一食，均是情懷。飲食文化既是延續一座城市記憶的載體之一，也是跨越時空的另類歷史。黨的二十大報告中提出，推進文化自信自強，鑄就社會主義文化新輝煌。當前，莆田以黨的二十大精神為指引，把學習成果轉化為推動各項事業創新發展的生動實踐，奮力打造莆田食品千億產業。“通過構建品牌文化，讓莆仙名菜充滿市場競爭力；塑造城市文化品格，聚力打造‘沉浸式’文化體驗；讓‘文化雅集’成為莆田又一張文化名片，讓莆田成為一座美食之城。”莆田市政協主席、市食品產業發展暨招商工作專項領導小組組長沈萌芽寄語道。

食物背後萬千故鄉

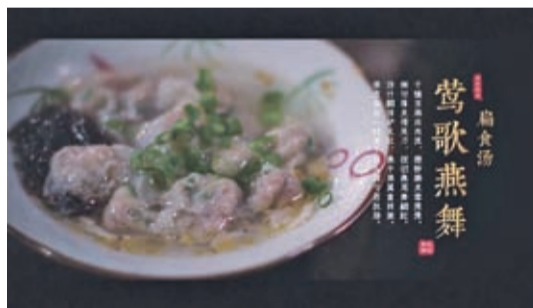
雅集共賞，秀色同饗。

十二道美食，藏着十二時辰的百姓烟火和四季輪回，年復一年寫就了莆陽地方風土與人情。

莆田素有“海濱鄒魯，文獻名邦”的美譽，一道“鄒魯餘香”(子魚)將人們的思緒帶回千年前的“狀元廷對”現場。宋高宗紹興八年，莆田舉子黃公度高中狀元。殿對時，高宗皇帝問他：卿士何奇？黃公度答：披錦黃雀美，通印子魚肥；榜眼陳俊卿答：地瘦栽松柏，家貧子讀書。

一則古訓興起一座名邦。莆仕的重教理念，讓歷代仕子們在“地瘦”里共同興起一座“進士之鄉”。而卿士何奇的另一個作答背後則是魚米莆陽的側寫。“閩中豈不好，莆中況多儒。其山有丹荔，其水有子魚”“入市子魚貴，堆盤牡蠣鮮”等詩句都還原千百年來莆田有山有水的人文地理經緯。

一道“大方無隅”(網豆腐)讓人感受到莆陽美食文化所帶來的時光溫度。一方豆腐融百味，越是平常之物，越能變幻出萬般滋味。傳說源于宋代涵江郭氏家的“孝子羹”，為了照顧年邁胃口不好的母親，就用鮮豆腐為主料，佐以當地特產鮑貝、海蠣、蝦仁和香菇，五花肉絲等配料，慢火燜熟而成。郭氏的孝心受到皇帝的褒獎，網豆腐也由此在莆田流傳開來。



鶯歌燕舞(扁食湯)

一道“鶯歌燕舞”(莆田扁食)，形似春燕并以之命名的美食，千年來溫暖着游子夢想的徵途，引燃了“以文化民、以文興莆”的史詩。相傳，宋代莆田西天尾梯雲齋(澄渚書堂)每天堅持做一件事：晚上為師生們準備一碗“肉包肉”的扁食，再用書院旁“慧泉井”的甘泉煮成可口的湯食。在特制美食的滋養下，師生操經文緯武之質，修至誠明理之德，書院走出十幾名進士，澄渚村因而留下了“甲科第第，七葉聯芳”的佳話。

不論是雅集上華蓋如意(紅菇章魚湯)、福鮑平安(南日鮑)、干帆鳴陽(香螺)、久潔清風(九節蝦)的海鮮，還是網豆腐上的蝦仁、媽祖面中的紫菜、滷面里的蝦幹，莆陽人家的餐桌上總離不開那熟悉熱情的“海味”。東南沿海純淨的水體和活躍的洋流造就了莆田人的海洋飲食文化，正是憑借着這熟悉的“海味”，莆田人也從大海身上習得走南闖北的冒險精神和敢為人的勇氣，從而開啟尋夢天涯的徵途。

同個故鄉，千般味道，萬種鄉愁。據統計，莆田市共有海外華僑華人 150 萬人，港澳同胞 13 萬人，分布在 100 多個國家和地區；媽祖文化在全世界更是有着三億多的敬仰者，無論是遠在他鄉的游子還是一座城市的旅人，循着記憶里的熟悉味道便可以告慰心靈。

把故鄉味道打包帶到新加坡的莆田籍華僑方志忠，憑借對食材品質的堅持和傳統烹飪精髓的傳承，把“莆田”餐廳開滿國內外，被評為“米其林一星餐廳”，成為新加坡有史以來第一

批榮獲此殊榮的本地餐廳之一，莆田涵面、蒜蓉蒸蝦、百秒黃花魚、江口牡蠣湯、水晶豬蹄凍等地道的莆田名小吃，得以發揚。



蒸蒸日上(紅團)

無論是一份古法荔枝肉、一碗網豆腐，還是一碗媽祖長壽面，抑或是燕肉扁食、紅團，都浸潤着地方歷史、民俗、民情，裝載着莆田人的集體鄉愁，而每一道食物背後的況味和味道都鎖在每個人的味蕾里，在漫長的時光中和故土、鄉親、念舊、勤儉、堅忍等等情感和信念混合在一起，才下舌尖，又上心間而念念不忘。

非遺大秀跨界雅成

“年邊歲屆家家忙，巧女飛針綉新裝。郎伯東街沽美酒，娘姝窻間印紅團。”在傳統節慶和重要日子里，莆陽人家都要做紅團，以綠豆或糯米加糖和之為餡，用“甜”來表達喜悅和幸福的感覺，用“紅”向天地討吉利。人們懷着敬意，把色澤艷麗的紅團奉獻給祖先，同時為自己的生活祈福。這道吉慶美食制作技藝，如今已有市級非遺傳承人。

莆陽美食，大多自帶故事體。如絲綫般又細又長、韌性十足，配上顆粒飽滿的花生米、咸香嫩滑的香菇、金黃的雞蛋、酥鮮鮮香的紫菜等，一碗媽祖面，吃的不僅是滿足，更是平安。隨着媽祖文化的不斷傳播，沿海人民便逐漸把象徵“平安祥和”的這碗面稱為“媽祖面”，而它也成为莆田人為親友祝壽、饒行、歡慶佳節、招待客人時必不可少的美食。2009 年，湄洲媽祖平安面被列入莆田市第二批非物質文化遺產名錄。

近年來，隨着“莆陽非遺民俗小吃市集”搬進“藝博會”，莆陽非遺夜市、莆陽市集等頻繁出攤及興化府歷史文化街區的老字號小吃門庭若市，立足本土特色，莆田美食以“非遺+展會”“非遺+演藝”“非遺+廟會文化”等“跨界”模式在莆田落地并持續發力。

除了美食盛宴，榮獲第十三屆中國藝術節暨第十七屆“文華大獎”的劇目《踏傘行》、莆田非遺傳統樂器文枱琴也在“壺山蘭水福鮑平安”莆陽文化雅集現場同臺爭艷。在 2 個多小時的活動中，在場嘉賓身臨其境賞非遺莆仙戲、品世道媽祖信俗、吃莆陽美食、聽莆陽樂看海景，盡情釋放懷古思緒，多層次感受莆仙文化魅力，成為莆田文旅“非遺+雅集”新模式一次有益有趣的探索。

非遺源于生活，又歸于生活。跨界融合，不僅能給創作者帶去全新的創新靈感，同時也是為非遺的活態傳承開辟了全新道路。翻開城市歷史厚書，巍巍壺山，依依蘭水有着清代順治年間就始定的二十四景：木蘭春漲、壺公致雨、綏溪釣艇、九華疊翠、三紫凌雲、湄嶼潮音；有着堪稱民俗嘉年華的元宵月，九鯉燈舞、搭蔗塔橋塔、挑十擔盤、游燈、打砂花……如何借自然風光、莆陽非遺、民俗文化挖掘屬於莆田自己的“印象莆仙”系列，正等着布局者去讀深、讀透。

文化賦能產業振興

食其味，求其源，知其史，會其意。食物背後是地方人文，是歷久彌新的飲食文化傳承；食品作為產業，則是地方經濟發展的重要“引擎”。

觀過去，始于宋代的興化桂圓幹名聞天下，曾是宮廷里的貢品，至今已有 1600 多年的歷史，挑着桂圓擔子走出莆田的商幫，是最早的莆商；清末民初涵江就有釀酒工場；莆田好鹽，宋代以來就是貢鹽。1915 年，獲評巴拿馬世博會金獎。時至今日，莆田鹽仍遵循傳承 740 餘年的“七步走水”“分段結晶”等古法制鹽技藝，成為許多國家級活動、頂尖國際會議的專用鹽品……

看當下，食品加工產業已成為莆田三大傳統優勢產業之一。酒類製造、食品烘焙、休閒食品、預制中式菜肴等種類繁多，原鹽、啤酒等產量占比位居全省前列。全市形成了以酒類製造、農產品加工、水產品加工、肉制品加工、制鹽、休閒食品及預制菜肴等為核心的食品產業體系，涵蓋 16 個大類、40 多個小類。擁有百威雪津、海源實業、匯豐食品、紅太陽精品、亞明食品、方家鋪子、復茂食品、東源水產、金溪茶業等一批龍頭企業。



瑞氣盈門(五味湯)

圍繞“至 2026 年，食品產業實現 1000 億元產值”發展目標和“接一強二連三，培十強百爭千”發展路徑，莆田正致力於打造世界啤酒之城、中國預制菜肴之都、福建休閒食品重要加工基地。

“食品產業的發展與發達，一定與一座城市的飲食文化氛圍分不開，更與整個城市的文化品格息息相關。”莆田市政協主席、市食品產業發展暨招商工作專項領導小組組長沈萌芽表示，從傳統中汲取力量 and 養分，讓文化成為推動產業發展的支點，是舉辦此次莆陽文化雅集的目的所在。

文化與技術是傳統食品振興的雙翅，文化力量發揮經濟效益有重要作用。

俯下身予抓產業，一心一意謀發展。2022 年，莆田食品產業也在加碼“文化佐料”烹制產業發展大餐。如推動“一縣區一宴席”“莆仙文化宴”等項目，宣傳和推介莆田美食特色；舉辦以“品福鮑好福報打造福鮑品牌”為主題的莆田南日鮑十大名菜推選活動；舉辦首届茶文化暨鄉村振興“興農人”計劃；舉辦莆田首届傳統美食文化節，將美麗鄉村中的綠水青山、田園風光、特色美食、鄉土文化、農特好物推向全國，促進一二三產融合發展。同時，在產業鏈招商上，重點推動產業加工精細化、產品多樣化、製造服務化、創新工業旅游、個性化定制等模式，打造福建乃至全國有特色、上水平、高質量發展的現代化食品產業基地。

毓山秀水孕育盎然生機，千年古邑涌動發展熱潮。在不斷提升業態質量、繁榮人間烟火中，以“莆陽雅集”為代表的城市文化軟實力將以“潤物無聲”的溫柔力量助推莆田烹出食品產業“千億產值”大餐，添紫着色。（林愛玲 沈曉彬 凌明信）