



2025年海上丝绸之路国际文化旅游节开幕

本报讯 12月11日,由文化和旅游部、福建省人民政府主办,福建省文化和旅游厅、泉州市人民政府承办的2025年海上丝绸之路国际文化旅游节开幕。开幕式上,福建省入境游政策措施、海丝和闽南文化入境游精品线路、入境游指南正式发布,丝路百城国际旅行商“丝海扬帆”计划启动,一系列文旅合作项目现场签约,一批“宋元中国·海丝泉州”文旅推荐官获授牌。开幕后,以“世遗辉映·世界共享”为主题的非

时尚秀,为现场观众带来一场跨越古今、连接中外、美美与共的时尚对话。2025年海上丝绸之路国际文化旅游节,以“丝路交响·融通世界”为主题,精心策划了“非遗焕新”“四海和鸣”“国潮消费”三大板块共10项主要活动,吸引48个国家和地区、35个演艺团队、非遗展演团队、近2000名海内外宾朋齐聚泉州,构建国际化多元交流平台,呈现一场全球共享、全民参与的国际文旅盛会。(泉州晚报)



石狮市锦峰教育促进会、石狮市锦峰实验学校校董会举行第17届奖教奖学捐资85万元奖励优秀师生和家长

本报讯 日前,石狮市锦峰教育促进会、石狮市锦峰实验学校校董会第17届奖教奖学、黄明潭家族第12届奖教奖学颁奖大会举行。旅菲侨亲、石狮市锦峰实验学校校董会董事长黄明培,石狮市锦峰教育促进会会长黄演讲,市教育局、宝盖镇、仑后村的有关负责人,校董会、教促会、学校师生、家委会代表等参加大会。

一年来,石狮市锦峰实验学校狠抓教育教学工作,办学质量再上新台阶,2025届中考成绩令人瞩目,全校700分以上学子达89人,重点高中录取率、总录取率与总体升学率均持续攀升,获得市级中考综合评估“优秀”等级;同时,在各种活动各项比赛中表现优异,啦啦操队豪取省赛“十连冠”,学子在第四十届福建省青少年科技创新大赛中荣获二等奖等。

会上举行了捐赠仪式,石狮市锦峰实验学校校董会向学校捐赠45万元,石狮市锦峰教育促进会向学校捐赠30万元作为奖教奖学金,黄明潭家族向学校捐赠10万元作为奖教奖学金基金,用于表彰取得优异成绩的师生、从教30周年的教师,以及优秀家委、优秀家长、校园食安卫士代表等。(记者 许小雄)

比亚迪滚装船首次从石湖港直航欧洲

本报讯 12月19日下午,经泉州海关监管,装载827辆比亚迪新能源汽车的“比亚迪长沙”号滚装货轮从泉州港石湖港区起航,前往比利时、德国等欧洲国家。这标志着“泉州—欧洲”比亚迪汽车滚装船自营船队航线实现首航,开启泉州港新能源汽车滚装船常态化出口新阶段。

据悉,“比亚迪长沙”号为比亚迪第六艘自由滚装船,共有9200个装载车位,船舶采用LNG双燃料清洁动力技术,可让我国新能源汽车以更快、更安全、更环保的方式交付到全球用户手中。泉州港是我国东南地区重要的外贸物流枢纽,具有得天独厚的地理区位优势。现石湖港区拥有超15万平方米的出口汽车堆放区,可同时容纳超7000辆出口汽车集港装载,结合“铁公海”联运方式,可辐射江西、湖南等地生产汽车的出口需求。



出口新能源汽车对集港堆存场地要求高,需要平整、洁净区域,在卸货及装载过程中要求具备相对独立、无干扰的环境,防止刮擦等货损情况出现,同时装载时效要求高。

为此,泉州海关精准对接码头、车企代理等,制定全流程通关保障方案,提前指导监管场所区域调整,以满足大批量汽车集港需求;采取“提前申报”“车到人到、即报即查、合

格立放”等高效通关模式,有力提升船舶在港作业和物流通关效率,保障新能源汽车高效出海,助力泉州港打造成我国重要的新能源汽车出口港。(记者 兰良增 颜华杰)

永宁旅菲旅港乡贤捐赠104万余元

本报讯 12月12日上午,永宁镇举办“善举赋能基层急救·同心共筑健康基石——永宁镇旅菲旅港乡贤、社会爱心企业人士助力基层医疗能力提升”捐赠仪式。其中,港边村旅港乡贤余英杰捐赠自动体外除颤器(AED)25台;沙美村旅菲乡贤卢祖荫捐赠电梯1部;沙堤村旅港乡贤龚清海、洪华容捐赠口腔设备1批;港边村旅菲乡贤余圣意、余思平、张天顺捐赠移动DR体检车1部。这些捐赠总价值104.1万元,将精准打通医疗惠民的“最后一公里”,助力“民众大健康”。

近年来,永宁镇卫生院面临设备短缺或老化的实际困难。乡贤们得知后主动联系沟通,获悉电梯、口腔设备、移动DR体检车和AED等设备是永宁镇急需且能极大提升服务能力的装备,便决定把爱心转化为提升医疗服务水平的具体行动。此次捐出的医疗相关设备技术先进、实用性强,将极大改善永宁镇医疗卫生服务条件,让行动不便的老人和偏远村居的村民,在“家门口”就能享受到高质量的影像检查服务,也使急危重症患者能够得到更及时的抢救。(记者 洪亚男)

蚶江镇获推荐为“泉州厨师乡村”

本报讯 在日前举行的“2025中国(泉州)丝路国际美食周暨第二届中国(泉州)丝路小吃嘉年华”活动中,蚶江镇获推荐为“泉州厨师乡村”。

蚶江这座坐落于泉州湾南岸的千年古镇,是宋元时期“海上丝绸之路”的重要门户,拥有六胜塔、石湖码头等世界遗产。这里是“泉州市文旅融合示范区”创建单位,以深厚的海丝文化底蕴、扎实的厨师队伍与活跃的餐饮产业,赢得此项美誉。

蚶江厨艺传承源远流长,蚶江籍南宋美食家林洪的著作

《山家清供》为当代复原“宋元海丝宴”提供了核心灵感与文化支撑。依托国家级非遗“闽台对渡文化节暨蚶江海上泼水节”及其闽台美食集市,集中展示蚶江特色小吃,使传统美食在节庆氛围中得以活态传承与发展。

近年来,蚶江餐饮产业活力十足,拥有各类餐饮经营单位超百家,涵盖从小吃摊到品牌海鲜酒楼的完整业态。全镇现有专业厨师超300人,以亲缘乡缘为纽带,形成遍布国内一线城市乃至海外的厨师队伍,成为传播闽南风味的重要

力量。队伍中涌现出林世雄、刘显勇、许文攀等多位行业领军人物,在技艺传承与创新上贡献卓著。

当地构建“院校教育、师徒授业、社会培训”多层次培养体系,引导福建技师学院石狮校区优化烹饪专业,与企业开设“订单班”,并邀请烹饪大师进校园、举办技能竞赛,形成“培育一成长一引领”的良性循环。

蚶江烹饪技艺根植海洋与农耕文明,融汇山海,承古创新。对“石湖红膏蜆”“跳跳鱼”等本地海鲜的烹制尤为精湛,“干煎石湖红膏蜆”“跳跳

鱼焖饭”曾受央视《味道》栏目推荐。“大厦萝卜饭”采用蚶江镇大厦村海边沙土地产的萝卜,曾登上《舌尖上的中国》。同时,青莲手工面线、石湖菜脯等非遗技艺更见证着代代匠心。

千年海丝门户孕育厨乡美誉,数百名厨传承闽南风味。蚶江以味为媒,串联起世界遗产、“非遗”节庆与当代餐饮产业,将深厚的饮食文脉转化为可体验、可品味的生动实践,为“泉州味道”与“海丝风情”的传播增添厚重鲜活的一笔。(记者 兰良增)