



晉江經濟報微信公眾號



晉江商人微信公眾號

2025年1月3日 星期五
農曆甲辰年 十二月初四

JINJIANG ECONOMY NEWS

晉江經濟報

E-mail:jjb419@yahoo.cn

菲律賓版

第3972期

好滋味 閩南味 文化味

“晉邑古筵”之“池店狀元家宴”獲盛贊

本報訊（記者 黃海蓮）狀元故里結良緣，禮成再品“狀元宴”。1月1日上午，在2025元旦九九溪田園風光閩南傳統婚俗體驗秀活動中，“晉邑古筵”之“池店狀元家宴”正式發佈，參加活動的九對新人及其家屬成為“池店狀元家宴”的首批品鑒官。

中午12時許，九對新人及其家屬陸續來到“池店狀元家宴”品鑒餐廳——閩南厝。主辦方為每對新人精心準備了桌牌及菜單。新人鐘晟東、藍麗婷和親屬們落座後，迫不及待地拿起菜單研究起來。

在“池店狀元家宴”的菜單上，意趣盎然的前菜——“生生不息”“春風十里”“紫氣東來”“步步生花”“墨香啟志”“雛鳳初鳴”“錦綉華章”等，帶大家了解池店的在地文化和宋元海絲的人文起源。主菜中，“一帆風順”“龍虎登榜”講述了八閩文宗歐陽詹的事迹；“嘉谷晚成”“登第皂莢”“連中三元”則涵蓋多位科舉狀元的經典故事；“正氣丹青”“詩聖信史”“初心如一”回顧了福建最後一位狀元吳魯的人生。除此之外，菜單裏還有關於李五、李煥之，以及池店新時代有關“狀元”的諸多“彩蛋”。

隨着一道道菜品上桌，兼具美味與文化味的“池店狀元



家宴”獲得了大家的一致盛贊。“‘狀元家宴’的菜品非常豐富，可以用‘色香味俱全’來形容。而且每一道菜都有美好的寓意，象徵着吉祥如意，非常適合與家人、朋友分享。”藍麗婷說。

“特別感謝主辦方安排的‘池店狀元家宴’，特別好吃、特別美味，寓意也特別好，對我們新人的祝福都是滿滿的。”新人顏榮宗、曾雅雲表示。

據悉，“晉邑古筵”之“池店狀元家宴”是池店鎮結合在地“狀元文化”精心打造的一席特

色文化盛宴，以狀元文化為主綫，將豐富多彩的狀元故事貫穿其中，每一道菜都傳遞着中華優秀傳統文化的“好滋味”，展現了當代池店敢於爭先的“狀元”精神。

“泉州正在申創聯合國‘世界美食之都’，各縣（市、區）都有自己的‘一桌菜’，‘池店狀元家宴’是晉江‘晉邑古筵’的一個新創舉。”泉州市申創“世界美食之都”專家顧問、“池店狀元家宴”專家組組長楊煒峰介紹，“池店狀元家宴”有幾個特色，第一是IP化，池店有非常悠

久的狀元文化，把池店歷史上的狀元故事和宴席結合起來，非常有故事感；第二是山海融合，池店有山有海，而且許多物產和烹飪方式中有很強的世遺文化、海絲文化屬性，通過宴席進行創意表達；第三是時代性，除了有古代的狀元之外，池店還有很多新時代的“狀元”內涵，比如安踏的行業冠軍屬性，而李煥之先生的《春節序曲》也是中國節慶交響樂“冠軍”式的存在。通過這些元素融合，形成了“池店狀元家宴”人文與舌尖的交融。

晉江又一文化名片
李煥之藝術館開館

本報訊（記者 許春 陳巧玲）1月1日上午，位於晉江市池店鎮的李煥之藝術館正式開館。

現場，與會領導嘉賓共同為李煥之藝術館揭牌，隨後參觀了藝術館。

祖籍晉江池店鎮的李煥之是人民音樂家、中央民族樂團第一任團長、中國現代民族音樂奠基人之一，一生創作了300多首音樂作品。大眾耳熟能詳的《春節序曲》《社會主義好》等曲目，都由李煥之作曲。

李煥之藝術館位於池店鎮九九溪田園風光區，通過再現李煥之的生平故事、創作經歷，講述李煥之“七個音符，一部人生”的藝術生涯和濃濃愛國愛鄉情。

“在父親（李煥之）的音樂生涯中，家鄉的文化底蘊啟發着他的創作靈感，家鄉的風土人情在他的作品中也有諸多呈現。”李煥之家屬代表、中國傳媒大學教授李大康說，如高甲戲、嗦啰嘍、南音、梨園戲等鄉音的曲調和元素，都曾融入李煥之的作品中。李煥之還為家鄉晉江創作了《晉江之歌》，為池店中心小學寫了校歌等，“這些都體現了父親對家鄉深厚的感情。”

“李煥之藝術館的開館，將為晉江打造又一張亮麗的文化名片。”晉江市音樂家協會主席黃斌說，該藝術館不僅是對李煥之的紀念，也將成為後人更好傳承、弘揚民族音樂的橋梁。

廣續深滬經典 品味地標盛宴
“滬江十八道”深滬地標宴發佈

本報訊（記者 施蓉蓉 張晉福）1月1日，晉江市“滬江十八道”深滬地標宴發佈會在深滬鎮文化中心舉行，進一步發掘“地理標志+”潛能，促進地方特色小吃品牌化、產業化發展，推動“文化+旅游+美食”融合發展。

半島深滬，滿城滋味。深滬鎮以其深厚的歷史文化底蘊和豐富的民俗特色而聞名，創造了拳頭母、魚丸等近百種特色美食，其中，有21種國家級名小吃、10個國家地理標志證明商標。

隨着時代的變遷與旅游業的蓬勃發展，傳承與創新成為推動地方特色文化持續繁榮的關鍵。山海相擁的深滬鎮，將家鄉好物融成十項地理標志證明商標，嚴選配比食材，幻化出“滬江十八道”，以地標風味，待八方賓客。

“滬江十八道”從深滬鎮地標性美食中汲取靈感，並組成多層次的筵席形式，包括前菜、主菜、主食、湯品、甜湯等五大部分。

其中，“芹香紫莢”“風味巴浪”“醋汁花生”等餐前小菜，以魚丸、金槍魚鬆、紫菜、鰻魚幹、馬鮫羹等特色地標食材，通過烹飪技藝呈現“拳食之樂”“魚鬆雞絲”“紫絲珠貝”“細燴海鰻”等風味，並組成多層次的筵席形式。

地標美食不僅凝聚區域特色、歷史文化和匠心傳承，也彰顯地方經濟活力與發展潛力。深滬鎮利用10個地理標志產品打造“滬江十八道”地標小吃宴，進一步擴大大土地理標志的知名度和影響力，助力特色產業和鄉村振興高質量發展。

啟動儀式後，現場還舉行深滬小吃同業公會知識產權保護工作站（商標品牌指導站）授牌儀式、地標宴團體標準發佈儀式、晉江市文旅產業知識產權保護合作協議簽約儀式、合作酒店簽約儀式、地標宴食材交易對接簽約儀式等，通過多方合力，深入挖掘并傳承深滬地區特色美食文化，推動地方美食品牌化、產業化進程，讓“滬江十八道”成為深滬乃至晉江的一張亮麗名片，讓更多人了解并愛上深滬美食文化。

狀元故里結良緣 九九田園久久甜
來狀元里 結狀元婚 品狀元宴 生狀元郎

本報訊（記者 曾舟萍 董嚴軍 秦越 陳巧玲）1月1日上午9時，晉江池店鎮田洋村田洋九九披紅挂彩，一派喜氣洋洋。迎着2025年第一天的朝陽，“狀元故里結良緣 九九田園久久甜”——2025元旦九九溪田園風光閩南傳統婚俗體驗秀活動在此盛大舉行。

九對新人的親朋好友熱情參與，上千市民現場觀禮，共同見證這場極具閩南風味的婚俗秀，感受池店狀元文化的深厚底蘊和獨特魅力，開啟新年的幸福篇章。

活動現場，隨着喧天的鼓樂聲響起，一場閩南傳統婚俗秀正式拉開序幕。婚俗秀採用宋制婚儀，呈現了“狀元郎”狀元巡游、綉球招親、喜結良緣等精彩婚儀環節，讓人仿佛穿越千年，親身見證一場宋代婚禮。與此同時，現場濃厚的慶

典氛圍，也讓人充分領略“狀元故里 環灣新城”池店鎮的獨特魅力。

而後，參與狀元集體婚禮的九對新婚佳偶身著華麗的傳統婚服，按照閩南傳統婚禮習俗，依次進行倒氈禮、同牢禮、合巹禮、結發禮、執手禮等環節，許下此生最重要的“白首之約”。整場婚禮莊重而喜慶，在場觀眾歡呼喝彩不斷，為新人們送上溫馨祝福。

尋狀元故里，品閩味池店。活動現場，“晉邑古筵”之“池店狀元家宴”的發佈儀式備受矚目。以“好滋味、閩南味、文化味”為宗旨推出的狀元家宴，每道菜品都以狀元文化為魂、以本地特色食材為基，以古法為主，結合現代烹飪技藝精心打造，演繹池店獨有的晉江味道。

1日12時許，當“金榜題

名”“登科及第”“連中三元”等一道道精美菜肴端上桌，閩南厝餐廳內香氣四溢、笑聲朗朗，九對新人及其親朋各領一桌狀元家宴。在一飽口福的同時，大家也對狀元家宴的“好滋味”贊不絕口。

值得一提的是，1日上午，由18名晉江經濟報小記者共同呈現的“音”為愛田園鋼琴演奏快閃也在田園另一側溫馨上演。《春節序曲》《社會主義好》《夢中的婚禮》等一首首優美的鋼琴曲在風光如畫的田間流淌，與周圍優美的自然風光相得益彰，為市民、游客送上一場聽覺盛宴。

“在希望的田野上，遇見一生的摯愛，幸福久久、快樂久久、健康久久。作為‘狀元故里 環灣新城’，我們圍繞池店狀元文化策劃了這場文旅重頭戲。來狀元故里，來田洋九九，

結狀元婚、吃狀元宴、生狀元郎，真正把九九溪打造成一張響當當的文體旅融合發展名片。”池店鎮鎮長蔡清渠表示。

據悉，2024年以來，池店鎮堅持“以文塑旅、以旅彰文”，主動承接泉州古城文旅的輻射帶動，深挖狀元文化等在地特色文化資源，精心串聯打造了一條古城周邊精品文旅綫路，並融合策劃狀元故里博狀元、狀元故里結良緣、狀元故里添福壽、狀元故里拜狀元等系列活動。

本次活動由中共晉江市委宣傳部、晉江經濟報社、晉江市文化體育和旅游局、晉江市民政局、池店鎮人民政府、晉江文旅集團主辦。

