



### 传千年文脉 绘瓯菜蓝图

# 冷链车背后的“世界美食之都”梦

本报记者 叶凝碧

凌晨，一辆冷链车停在鹿城区大南门菜市场。

“江蟹、花蛤、皮皮虾，备好了？”弘瓯饭店的采购师傅周东亚走下车。

“都给你们留好了，刚上岸的，鲜得很！”

周东亚应声清点货品。这是他一天里最忙碌的时刻，收齐大南门的鲜货后，他还要赶去龟湖路、龙湾永强等地继续采购。

早上九点，完成最后一趟装货的周东亚，发车往杭州驶去。车厢里塞得满满当当，载着温州本地海味、麻油鸭、烧鹅、豆腐干等特色食材。

约四小时后，车子停在杭州萧山区诺德财富中心的弘瓯饭店门口，这些“温州货”又被逐一搬进店堂。

弘瓯饭店是较早闯入杭州市场的温州“人家烧”餐馆，自2024年开业以来，已开出3家直营店和1家子品牌“丰和饭店”。

一家饭店的向外闯荡，映射温州各界合力争创“世界美食之都”的信心。

“世界美食之都”被视为城市美食界的

“最高荣誉”，是联合国教科文组织创意城市网络评选出的八大创意领域项目之一。

2024年，温州市政府工作报告提出“打响美食产业”，此后又连续两年将争创“世界美食之都”写入政府工作报告，今年更纳入“十五五”时期重点建设目标。

3月30日，市委专题研究美食发展工作。这道“菜”被端上了市委决策层的议事桌。

“拿下‘世界美食之都’，就要把我们的美食品牌推出去。很荣幸，我也能出一份力。”听闻家乡近来动作频频，温州弘瓯餐饮管理有限公司总经理陈建由衷欣喜，“六年前，我接手‘阿岳饭店’，第一件事便是更名为‘弘瓯饭店’，希望弘扬瓯菜，打出温州人自己的品牌。”

本地食材直供、温州大厨掌勺，就连酱油醋等调味都坚持温州原产。弘瓯饭店把地道的瓯菜原汁原味“复刻”到杭州，凭借正宗风味迅速打开市场。

作为浙菜四大派系之一，温州菜讲究轻油轻芡、刀工精细，文脉可溯至两千多年前，现有经典菜品250余款。“瓯菜烹饪技艺”已被列入省级非物质文化遗产名录。

“应把美食文化挖深挖透，建设瓯菜博

物馆及美食地理标志，充分展现温州菜的底蕴和内涵，增强地标美食影响力。”在温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长黄素武看来，温州美食的生命力在于它背后的瓯越文化，而遍布全球的侨乡资源，更是推动温州美食走向世界的独特优势。

立足温州，各地纷纷将美食与地域文脉相融合：鹿城区以江心十景为灵感，推出“江心诗宴”；瓯海区传承泽雅古法造纸文脉，用“纸衣菜宴”烹制山野本味；瑞安市结合历史典故，打造“宋韵瓯风·曹村进士宴”系列主题菜肴……

放眼世界，在法国、意大利等国设立的“温州美食海外推广驿站”，让海外温州餐馆、世界温州人成为传播家乡味道的窗口。

数据显示，截至2025年底，温州限上餐饮企业804家，其中温州菜占比一半以上，限上餐饮业营业额同比增长14.1%，增幅位列全省第三。

“不好意思，这会儿店里忙，先挂了。”临近饭点，杭州的弘瓯饭店来客渐多，陈建在电话里笑着说，“省城是我们的第一站，等到6月份，北京朝阳区的分店也要开业了，应该也能火。”

## “吃”进风光 “吐”出绿电

### 温州港首个新能源高比例应用项目落地，每年可省煤炭超8000吨

本报讯（记者 刘欣瑜）近日，温州乐清湾C区绿色低碳港口码头试点示范项目正式获温州市发改委核准批复，标志着温州港首个新能源高比例应用项目落地实施。

根据规划，项目将建设2台单机容量6.25兆瓦的风电机组，总装机12.5兆瓦。项目建成后，主要靠“捕风巨人”，“吃”进风光，“吐”出绿电来供能。每年，这些风机发

出的绿电，相当于为港区节约煤炭超过8000吨，而且新能源发电量足以满足整个港区100%的生产用电需求。这意味着，乐清湾C区将基本告别“烧煤”历史，实现能源自给自足、清洁低碳。

这个项目是继宁波、嘉兴之后，浙江省海港集团、宁波舟山港集团在浙南地区新能源布局的关键一子，也填补了集团在岸

堤区域建设风机的空白。它为温州港口绿色转型、服务国家“双碳”目标迈出了实实在在的一步。

不过，在海岸堤坝上“种”风机，可不是件容易事。风机基础施工和运行时，可能会扰动堤身结构，引发海堤不均匀沉降，改变渗流路径，存在安全风险。

为了啃下这块“硬骨头”，在省海港集

### 第一落点 新闻眼看新闻核

#### 记者手记 用新支点激活城市烟火气

“世界美食之都”，于温州而言，绝不仅是添一份荣誉，更是为城市高质量发展赢得更大主动、拓展全新空间。美食是撬动消费最直接有效的支点，能以“一业带百业”，串联文旅、商贸、农业、文创等多元业态，激活城市烟火气，带动就业增收、促进共同富裕。

这张金字招牌，既是瓯越饮食文化的传承彰显，也是温州面向世界的崭新名片。以美食为桥，既能讲好温州故事，提升城市软实力，更能汇聚人流、物流、资金流，为经济发展注入持久动能，让温州味道香飘海内外，让城市活力持续迸发。

本报讯（记者 廖咏咏）昨天，市委副书记、市长张文杰调研督导园博会筹备工作。他强调，要深入学习贯彻党的二十大精神，牢固树立和践行正确政绩观，围绕“百姓园博、国际园博、先锋园博、文化园博、全城园博”五大转型方向，高标准、高质量冲刺攻坚各项筹备工作，努力呈现一届展示“世界风采、中国气韵、浙江元素、温州特质”的园博盛会。

第十五届中国国际园林博览会将于2026年4月至7月在温州举行，目前已形成“1个主会场+13个分会场+49个博览点”的“一园多点、全域联动”办会格局。张文杰登上园博园观景平台，听取园区整体建设进展汇报，随后一路察看中国馆、瓯越园等工程建设情况，督导亮点打造、氛围营造、活动筹划等工作。

张文杰指出，办好园博会是践行人民城市理念的集中体现，也是温州展示城市风采的重要契机。要提高站位、深化认识，以精益求精的态度和争分夺秒的干劲，全力推动各项工作再细化、再落实、再优化，全力推动“主园精彩、全域出彩”，真正实现“建好一个园、办好一个会、提升一座城”。

张文杰强调，要聚焦品质精进，以匠心精神雕琢每一个细节，统筹推进整体环境、景观节点、展陈布置等精细提升，力争呈现最佳效果、最美形态，打造经得起历史和人民检验的标杆工程。要聚焦特色彰显，高水平筹备开幕式等会期核心活动，将人文历史、民俗风情、非遗传承等特色文化元素融入其中，充分彰显瓯越文化独特魅力，全面提升园博会知名度与美誉度。要聚焦长效运营，科学布局业态，完善公共配套，强化服务保障，创新消费场景，最大限度释放园博综合效应，实现展后永续利用、展会永不落幕。

市领导陈应许、王彩莲、冯金考、黄阳翔、曾瑞华参加调研。

## 张加波调研文旅高质量发展情况 文旅融合助推经济发展

本报讯（记者 林岳）昨天，市人大常委会主任张加波赴泰顺县开展文旅高质量发展情况调研。

张加波先后来到南浦溪景区、“寻梦宋韵”市集、百丈时尚体育小镇、泰顺县抽水蓄能电站项目展示馆和交洋土楼，与相关负责人对话交流，详细了解文旅业态打造、服务保障等情况，调研农业农村综合性康养项目运营、宋文化沉浸式体验打造、体育旅游融合发展、生态旅游融合项目建设、古村文化旅游品牌塑造等工作。

近年来，泰顺县立足资源禀赋，深耕文旅融合，在打造高品质文旅业态、活化利用历史文化遗产等方面取得积极成效。

张加波指出，文旅融合发展是助推经济发展的重要动力。泰顺县生态资源丰富、文化底蕴深厚，文旅融合发展有基础、有优势。要深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想，站位全市发展大局，从更大格局、更宽视野、更深层次做好文旅融合发展大文章，以文旅深度融合持续放大城市影响力、激发消费新活力、提升青年吸引力、赋能乡村全面振兴。

张加波强调，要持续丰富文旅产品供给，用好用活优势资源，打造更多满足群众文旅需求的新场景新业态新模式，讲好接地气、有生气、引人的文化故事。要构建现代文旅产业体系，推动文旅与农业等产业互促互进、融合发展，积极引导社会力量投身文旅事业发展，谋划一批有效益、能长久的文旅项目，实现文旅“事业+产业”融合发展。要强化要素保障，壮大人才队伍，提升服务水平，持续打响“世界的温州，来了都说好”品牌。

市人大常委会副主任徐育斐参加调研。

## “老”节日新场景带来新热潮 温州餐饮清明宴火爆

## “瓯宝”亮相 公园景点

连日来，园博会吉祥物“瓯宝”家族雕塑相继布置于市区人民路街心公园、九山书会等处。这组“瓯宝”家族由玻璃钢材质制作而成，陈设在温州“千年斗城”游线公园景点。

郑鹏 摄



## 我市启动在温高校人才培养计划 推动文化“新三样”走出去

本报讯（记者 潘培期）“文化‘新三样’”正以强劲势头，成为文化产业高质量发展的新引擎。“近日，共青团温州市委联合温州市网络作家协会、文化领域优质企业和在温高校团委共同发起‘温青创艺’在温高校文化‘新三样’人才培养计划，旨在培育更多的青年学子成为推动温州文化‘新三样’走出去的生力军。

据了解，该项人才培养计划聚焦文化“新三样”领域，明确以AIGC影视、影视编剧、文创文旅三个方向为核心，搭建校地协同、校企共育的人才培养平台，重点培养学生在三大领域的核心竞争力。

文化“新三样”人才培养计划总顾问宋乾介绍道：“我们计划设置三个平行班，围绕各自方向产业的核心需求与发展前沿优

化课程体系、共建实训基地、组建导师团队，构建‘校地联动、校企协同、学段贯通’的培养模式。”比如，AIGC影视创作班设计了AI特效制作、虚拟数字人应用等课程，着力提升学生运用AI技术进行影视剪辑、特效制作、内容生成等方面的能力，打造兼具技术素养与创意能力的复合型影视人才。

仪式现场还为文化“新三样”产业导师

团颁发了聘书。产业导师代表分享行业洞察与人才培养经验，青年创作者要扎根本土文化、讲好温州故事，也要用好AIGC等新技术提升创作效率，同时更要紧盯市场需求，在自己选择的方向上踏实练本领、多出好作品，真正把创意转化为能落地、受欢迎的产品，助力温州文化“新三样”多出精品、做强产业。

## 早荔抢鲜价偏高 市民尝鲜热情不减 5月中下旬集中上市，届时价格将下调