

品尝“2024年第一碗鲜”

——下白石海鲜街开街狂欢节开幕

□ 兰文馨 林铃鸣 吴泽昕 赵春朋

以海为媒,以鲜会友。12月29日,“2024年第一碗鲜”海鲜街开街狂欢节在福安下白石举办。与会领导来宾执笔为福鱼点睛,共同为海鲜街开街揭幕。活动吸引了众多市民前来狂欢,现场热闹非凡,盛况空前。

下白石海域面积约5.4万亩,其中海水养殖面积1000多公顷,滩涂面积2000多公顷,盛产有大黄鱼、青蟹、海蛸等上千种海鲜。近年来,下白石镇以“海”为特色,深度挖掘海洋文化,旅游产业持续“升温”,打造出“下岐—双岩—宁海”精品旅游路线。同时还建成集连家船民吊脚楼与连家船参观体验、海鲜交易、海鲜加工、采购与品尝为一体的综合性“海鲜一条街”,让各地游客既能感受下白石的海岛蓝色魅力、连家船民文化,又能品味下白石独特的美味佳肴。据了解,为进一步打响下白石海鲜的品牌知名度,此次活动以“2024年第一碗鲜”为主题,通过文艺演出、海鲜小吃展、海鲜烹饪大赛等环节,向外界展示福安下白石渔港小镇的幸福生活,为大家带来一次难忘的海鲜美食之旅。

活动在开场舞《旗鼓鸿运》中拉开了序幕,紧接着女声独唱《中国味道》、古筝表演《高山流水》、摇铃舞蹈《绽放》等节目轮番上演,精彩纷呈,为现场群众带来了一场视听盛宴。

在海鲜烹饪大赛现场,8名来自当地各大酒楼的专业厨师和厨艺高手齐聚一堂,展开厨艺角逐,评委根据菜品的口感、色泽、香气、创意等方面进行评分,最终决出金、银、铜奖各一名。而在另一边的海鲜小吃展,展会涵盖各种海鲜小吃,包括烤海蛸、海鲜卷、海鲜粥、油炸海鲜等,来自全国各地的厨师和商家,现场烹饪制作,让参观者可以品尝到最地道的海鲜小吃。

活动最后,还举行了海鲜烹饪大赛颁奖和下白石海鲜烹饪研究协会授牌仪式。

下白石镇党委书记陈亮峰表示,接下来,下白石镇将继续认真贯彻落实上级关于乡村振兴的决策部署,积极推进“海鲜街”招商工作,吸引更多优质商家入驻,激活镇区商机人气,将“海鲜一条街”打造为独具下白石特色的海鲜餐饮文化“金字招牌”。



海鲜烹饪大赛现场



厨师烹饪美食



下白石海鲜街开街狂欢节开幕



海鲜一条街



古筝表演《高山流水》



摇铃舞蹈《绽放》



千人线面宴



煮线面



吃线面

福游穆阳 邀您见“面”

——第六届“好穆阳”线面文化旅游节举行

□ 秦红丽 林平

12月28日,为期两天的全国特色小镇穆阳线面文化旅游节在风景秀丽、底蕴悠长的穆阳镇拉开帷幕,进一步提升特色小镇知名度,推进线面产业发展,助力乡村振兴,打造古镇美食与文化的盛宴。

据悉,本次活动主要由线面节开幕仪式、千人线面宴和古风集市、线面产业直播节、手机摄影创作大赛、线面非遗传承“师带徒”仪式暨线面技术培训会、穆水文化群英会、书画兰花展等七个系列活动组成。

启动仪式上,鼓舞《福至穆阳》、畲族快板《好穆阳好线面》、男女对唱《母亲是中华》、古典舞《只此青绿》、魔术表演《魔手神彩》、歌伴舞《全家福安》等精彩纷呈的文艺演出,让观众一睹中国特色小镇穆阳的文化魅力。现场还举行了摄影创作基地、写生创作基地授牌仪式,万人研学、数字文创协会合作签约仪式,为穆阳线面行业赋能。

线面作为穆阳镇的传统支柱产业之一,迄今已有680多年的历史,又称“太平面、长寿面”,以色泽洁白、线条细匀、质地柔润、落汤不糊等优点声名远播,被誉为福安传统工艺“三绝”之一,是闽东百姓过节、生日寿诞等重要日子的“彩头食品”。2011年,穆阳线面获得国家地理标志证明商标,2018—2020年的年产值均破亿元,同时辐射带动周边村镇的经济发展。

据主办方介绍,举办此次文化旅游节,旨在弘扬中华优秀传统文化,大力推进美丽乡村建设,展示穆阳古镇新时代新生活,打造穆阳线面独特化标签,传承经典产业,挖掘非遗特色资源,将“逛石马古街,游桃花岛屿,品古镇文化,食穆阳线面”打造成福安乃至闽东人民周末游新IP。