



濱海長樂力爭兩年 打造國家級旅遊度假區

為加快推進長樂區創建省級全域旅游示範區進程，壯大文化旅游產業，福州市長樂區依托新區新城“現代城”建設東風，立足區位優勢、顏值擔當，全力打造濱海旅遊度假區，力爭今年創成省級旅遊度假區，2024年創建國家級旅遊度假區。

據了解，長樂濱海旅遊度假區北起長樂國際機場，東臨東海，西至東湖公園西側，南至鬆下港，總面積約40.62平方公里，其中首期創建並申報省級旅遊度假區範圍約31.26平方公里。度假區範圍內規劃形成“一心、兩軸、三灣、多節點”的空間結構：“一心”即東湖畔度假綜合服務核心，“兩軸”即濱海旅遊發展主軸和水上旅遊發展次軸，“三灣”即濱海新城CBD風情度假灣、下沙休閒度假灣和東洛海島度假灣，“多節點”包括區域內多個重要旅遊度假結點。同時結合場地實際規劃形成綜合服務區、海灣度假區、生態休閒區、休閒度假區、海上度假區五大功能分區。

濱海旅遊度假區綜合服務中心是集旅遊集散、信息諮詢、智慧導覽、旅遊交通專線接駁等功能於一體的綜合性能服務中心，它為來到濱海旅遊度假區的遊客提供吃、住、行、游、購、娛等相關服務和信息。日前，記者在濱海旅遊

度假區綜合服務中心看到，工作人員正在整理貨架上的文創產品，全力做好開館前各項準備工作。

“我們前期成立了創建濱海旅遊度假區領導小組以及度假區管委會，完善了各項日常工作機制和具體創建工作職責分工。現已完成了綜合服務中心布展，增添智能觸摸屏、投影、寄存設施等相關旅遊服務配套設施，遊客可以在這裏諮詢、休憩、購買特色旅遊商品等。”區旅遊服務中心主任李燕玲向記者介紹，目前長樂區已形度假區工作實施方案和任務清單，明確創建工作目標和部門工作任務，按計劃逐一推進創建工作。

李燕玲表示：“接下來我們將完成度假區智慧平臺建設、制作專題宣傳片、開通旅遊專線，打造度假區旅遊產品，包括下沙海濱浴場、海瀛灣沙灘浴場、內河游船、王母礁景點、海洋館等項目，推動東海海洋溫泉度假村開業，完善夜間旅遊產品等一系列實質性措施。”

今後，長樂區將深入挖掘濱海自然生態資源和人文資源，打造濱海風光優美、度假氛圍濃厚、產品體驗豐富和設施配套完善的度假區，進一步提升和擴大旅遊度假經濟規模，推動旅遊度假產業發展。

長樂營前街道長安村的樹葡萄種植園裏，多年精心栽培的樹葡萄長勢喜人，一顆顆圓滾滾的果實密密匝匝地附着在樹幹上，微風拂過，清香撲鼻，已經成熟的果子紫黑透亮，令人垂涎欲滴。

近年來，長安村依托美麗鄉村和幸福家園建設，分別在白石橋文化公園和幸福田園內種植樹葡萄果樹。當下，樹葡萄漸次成熟，進入採摘期。當地舉辦樹葡萄採摘節活動，讓更多遊客品嚐到長安村美味的樹葡萄，市場前景良好的樹葡萄已成為長安村鄉村振興路上的“致富果”。

“目前，村裏種植有40多畝的樹葡萄果樹，累計有2000多株。去年，全部樹葡萄的年產量達到4000至5000斤，預計今年年產量將達7000斤左右。”長安村黨委書記林岩雲指着滿園的“致富果”和記者說道。

“產業興則鄉村興”，產業振興一頭連着農戶的“錢袋子”，一頭連着鄉村振興的動力後勁，如何進一步發展鄉村特色產業，實現鄉村產業經濟的加速度發展？農副產品深加工是個不錯的選擇。

“我們創辦了一家專注於高品質水果經營、休閒農業發展和鄉村旅遊資源開發經營的企業——唐安農業發展有限公司，並以技術研發、推廣為重點，創新機制，延長農副產品加工鏈條。”長安村黨支部書記林愛丹說，目前，該公司主要研發產品有樹葡萄乾紅、樹葡萄飲料、白酒、樹葡萄的鉢仔糕、慕斯蛋糕等等，深受市場青睞，通過樹葡萄深加工將為村裏帶來約20多萬元的收入。

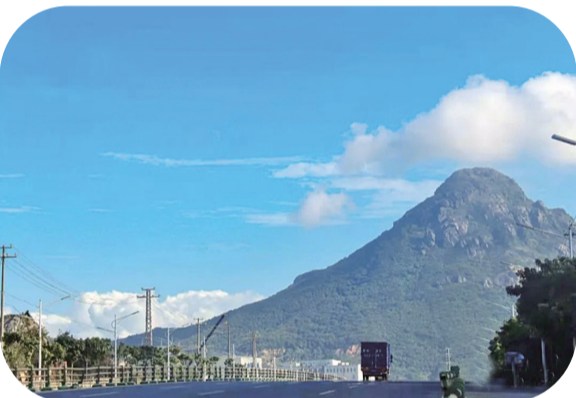
（姜亮）

延伸閱讀

樹葡萄為常綠果樹，性喜溫暖，耐高溫，花、果都長在樹幹上。成熟的果實呈黑褐色，表皮結實光滑圓潤，質感豐實飽滿，果肉半透明暗啞狀，風味獨特，富含維他命C、高鈣、磷、鐵、纖維、碳水化合物、維他命B1、酸、卡路裏、核黃素、色氨酸、脂肪、蛋白質等營養物質，長期食用有利於預防心血管疾病，增強抵抗力。

長安村的樹葡萄熟了

鬆下有山，指引歸帆回家的路



在鬆下首社村東面臨海處有一座山，山頂經常雲霧繚繞，盡顯神秘又如詩如畫。行車經過時，遠遠望去，祇見高高的山體威嚴地立在那裏，有種直衝雲霄的氣勢。湛藍的天空下，白雲如水一般，在山頂悠閑地流動，讓人感覺猶如仙境，美不勝收。

這座山，便是長樂著名的御國山。御國山高389.4米，因其形似牛角，俗稱牛角山。關於“御國山”名字的由來，有一段動人的傳說。

相傳，明太祖朱元璋當年坐船南下，經過此地時，突然狂風大作，海浪滔天，朱元璋乘坐的木船很快就要被吞沒，在這萬分緊急的關頭，海面上突然托起了一座雲山，擋住了大風，讓船祇靠在礁岩上，救下了朱元璋。這座突然生成的雲山就是牛角山，因為救了“天子”，這山又名“御國山”。

御國山主峰由一整塊大岩石構成，筆直地盤踞在巨大的山體之上。沿着一條曲折的石階梯，手腳并用一路登頂。

途中遇到兩處摩崖石刻，一個是隸書“雲山

天海”四字，是明洪武五年（1372年）駙馬汪原所勒；另一個是草書“日角雲根”四字，由裏人鄭建中所勒。這兩處書法各有韻味，引來不少文人墨客前來觀瞻。這裏是整座山的精華所在，也是最佳的觀景點，登臨此處看風景，頗有“會當凌絕頂，一覽衆山小”的意味。

御國山最好的攀登點是午山村。午山村地處御國山半山腰，從山腳一路驅車而上，待看見一個幹淨整齊的村落，這便到了午山村。下車步行一段，就來到登山的小道入口，沿着登山石階小道一直向上，便可登至山頂。

沿途的種種辛苦自不必說，當你終於大汗淋漓地登上山頂，呈現在你眼前的好景致不禁讓你覺得流下的每一滴汗水都值得。東面的山腳下就是一望無際的東海，海水幽藍深邃，讓人百看不厭。海面上漁船星星點點，空氣中偶

有汽笛聲傳來。綠色的大小島嶼零星地散落著，如同一顆顆明珠，在藍色的海面上格外顯眼。極目遠眺，海天相接，湛藍的海與蔚藍的天融為一體，分不清哪裏是海，哪裏是天……

御國山由於其地理位置及自身特點，自古以來就是海路的重要標志。漁民們出海捕魚，都以這座山峰為標，確定返航的方向。據《長樂縣志》記載，古時南洋來華朝貢



的使節船隊，均以此山為航標，每逢國勢隆盛，各國舟車貢品，絡繹不絕地前來拜謁。

臨下山時，回首西望，山腳下是鱗次櫛比的房舍，一排排，一片片，彰顯著安定與繁榮；公路如同一條玉帶，向着遠方延伸。抬頭望着遠處的天空，感覺天特別低，雲層就在頭頂上游走，彷彿伸手就能抓到。這時會情不自禁地聯想到林則徐的兩句詩：“海到無邊天作岸，山登絕頂我為峰”，詩句裏的美妙意境大概就是眼前這般模樣吧。

“東海捧日出，御國引歸帆”。這樣的美景，幾百年前的古人就領略到了，早在清朝乾隆年間，長樂知縣賀世駿把此山列為長樂十二景之一，名為“御國歸帆”。

時至今日，御國山仍然發揮著它天然航標的作用，它如同一位女神，在東海之濱守護著她出海的孩兒，指引著他們找到回家的路，那些經歷了海上驚濤駭浪的人們，見到她，便是心安，便知道家的方向……

（葉小雪）

親人相聚必吃油炸海蠣餅



蒸一盒地瓜米或白米飯，買一塊海蠣餅就是我們許多同學午餐或晚餐一道美味的下飯菜。後來，漸漸的，我們的生活富裕了，偶爾會買一塊海蠣餅開吃。

再後來，我們已不滿足於買一塊海蠣餅吃，不滿足於常年飯桌上都能吃到的肉食海鮮，我們開始懷念小時候吃海蠣餅的滋味，海蠣餅逐漸成了傳統節日家家戶戶親人相聚時的美食。海蠣餅也從鄉下人家走進城市街巷，走進酒店餐桌，海蠣餅真正成了我們長樂人的特色美食。

炸海蠣餅的那天，一大早婆婆就忙開了，先洗米浸泡，以1斤籼米（米質脆、硬）搭配1.2兩黃豆的比列，浸泡4斤籼米和4.8兩黃豆。祇有加了黃豆的米漿油炸才會酥脆金黃。1斤籼米約能油炸20塊海蠣餅。

海蠣餅的餡料是包菜，一斤米約搭配2斤包菜。我負責洗菜、切菜。我洗切了4顆包菜，再搭配一

把韭菜。把這些菜餚洗淨、切碎，放在一個大大的臉盆裏用鹽巴調拌均勻，約10分鐘後把菜水瀝幹，然後再加入切碎的紫菜、蝦米、適量的雞精提鮮，再調拌均勻。老公務員切肉絲，佐以上好的醬油入味。女兒負責把海蠣洗淨瀝幹。

海蠣餅的餡準備妥當，婆婆和叔叔也一起去把米漿磨回來了，滿滿的一大桶牛乳般的米漿期待著我們把它們變成金黃可口的海蠣餅。



公務員責重煎燒火，這可是一項重要的任務。要想吃得一口金黃香酥的海蠣餅，控制好火候可是至關重要。火太旺外皮焦黃，餡卻未熟；火太弱，油炸速度慢，海蠣餅在油鍋裏泡太久，菜餡太熟顯得爛咬起來沒有嚼勁。為了讓一家人吃上美味可口的海蠣餅，婆婆調餡、掌勺，公公燒火，他們恩恩愛愛50多年，甞上甞下無論何時都是一對配合極為默契的搭檔。

親人們循著海蠣餅的香味陸續回來了，當老家的廚房站滿了人，老舊的柴火爐也煥發著勃勃的生機，紅光閃爍的火苗嗶嗶啾啾。婆婆的拿手廚藝，我們長樂人舌尖上的美食——油炸海蠣餅，也在我們的熱切期待中閃亮登場。

婆婆動作嫺熟，左手握著大“蠟餅鏟”，右手握著小“蠟餅鏟”，用小“蠟餅鏟”舀一勺米漿均勻地抹在大“蠟餅鏟”上，然後放入菜餡、肉絲、海蠣，再用小“蠟餅鏟”舀一勺米漿包裹住它們，嚴絲合縫，不要留下小洞、小縫隙，否則入鍋

後油會直接滲透到餡裏。白米漿裹好餡，一塊海蠣餅已成型，就像一座冬日落滿雪的富士山。把它輕輕地放入燒熱的油鍋，隨即油花翻騰，喳喳的油炸聲四起。此時不要輕易去動它和“蠟餅鏟”，讓它安坐在“蠟餅鏟”上在油鍋裏呆一會兒，經歷一場色彩的蛻變。此時可用另一個大“蠟餅鏟”繼續上米漿，裹餡，再形成一座雪白的“富士山”伸入油鍋中，這時前一塊的海蠣餅已披上一身金黃，動一動“蠟餅鏟”，讓海蠣餅脫離“蠟餅鏟”，並把它翻個身露出還未金黃的底面繼續炸一會兒，當海蠣餅的底面也逐漸色澤金黃，意味著這塊海蠣餅可以撈上鍋瀝油，等待我們的品嚐了。

一塊一塊的海蠣餅陸續出鍋。一家人圍著柴火爐，站著“排隊”吃海蠣餅，出鍋一塊取走一塊，外甥說這才是吃海蠣餅的最高境界。因為海蠣餅祇有趁熱吃才好，酥香的外皮，一縷縷油香氣、菜香氣、肉香氣，海蠣的鮮香氣才會從咬開的海蠣餅裏飄蕩開來，衝擊著你的味覺、嗅覺。油鍋裏金黃的海蠣餅還在上下翻騰著，閃爍著生活富足的油光。（周錦雲）