

福清鄉情
專版
福建僑報
國際日報 合編




“壇啟葷香揚四海，佛開拜跳牆來。”日前，福州聚春園佛跳牆首次取得美國FDA認證。一貨櫃聚春園佛跳牆系列產品從連江出發，“跳”出國門，首“鮮”出海。

記者來到位于連江經濟開發區浦東工業園內的福州聚春園食品股份有限公司，只見15000份冷凍佛跳牆制品正被陸續裝進集裝箱貨櫃之中，準備開啟一段漂洋過海之旅。這批佛跳牆將在美國各大商超、餐館與海外消費者見面。

“從前期的審批流程推進，到後期的產品銷售渠道，我們積極為企業牽線搭橋，幫助聚春園佛跳牆推向國際市場。在今年六月聚春園佛跳牆取得FDA認證的基礎上，通過這幾個月加工生產，今天實現了真正的整車出口美國。”連江縣貿易促進會會長蔡金忠說。

本次聚春園佛跳牆產品能夠逆勢出口，成功打開美國市場，是佛跳牆產品質量得到認可的重要體現。

為了佛跳牆產品能夠如期出口，疫情



期間，福州聚春園積極落實疫情防控措施，嚴格執行工作人員24小時核酸檢測、運輸車輛閉環管理等，同時開足馬力、鉚勁生產，確保防疫生產兩手抓，安全發展兩不誤。

佛跳牆又名滿壇香、福壽全，是福州的名菜，首創于清代同治年間，至今已有百餘年的歷史。若是說到最正宗的佛跳牆，當屬它的發源地福州聚春園。2013

首度出海 “跳”出國門 佛跳牆打開美國市場

年，福州聚春園集團順應傳統食品工業化發展趨勢，在我縣建立了占地75畝的佛跳牆產業基地。現如今，聚春園佛跳牆制品不僅走向全國各地，還蜚聲海外，成為異地他鄉客的心頭愛。

“我們的佛跳牆分為袋裝、罐裝以及禮盒裝三種款式，重量也從230g到1300g不等，可以滿足不同消費者的需求。”福州聚春園工作人員告訴記者，“此次出口的冷凍佛跳牆產品不僅口味高度還原，食用方法也是快速便捷，僅需簡單加熱即可食用”。

據了解，聚春園佛跳牆原料多采用連江本土的鮑魚、海參、魷魚、香菇等十餘種山珍海味，不僅用料講究，工序也極為繁復。

“從原材料溯源、生產設備到產品質量，我們都是以極高的標準來要求自己，保證所有方面都能夠符合出口條件。”福州聚春園集團副總經理王躍表示，“今年春節，海外華僑華人、外國友人就可以在餐桌上品味到正宗的聚春園佛跳牆”。

(連萱)

世界智慧城市大獎·中國區頒獎典禮舉行

連江數字藍海新基建項目獲入圍獎

記者獲悉，在近日舉行的世界智慧城市大獎·中國區頒獎典禮上，連江縣數字藍海新基建項目獲經濟大獎入圍獎，是福州市唯一入選項目。

世界智慧城市大獎(WSCA)被譽為智慧城市行業領域的奧斯卡。今年6月，連江縣以“全球智慧海洋福州標杆工程——連江數字藍海新基建項目”申報世界智慧城市大獎。

據介紹，連江數字藍海新基建項目是基於連江海洋大縣的優勢，利用移動700M頻段5G入海和高通量衛星通信系統為多維網絡支持，實現近海60海里海域的網絡全覆蓋，通過大數據、人工智能、數據分析、物聯網等新技術新應用，探索智慧海洋城市中的管理、規劃、生產等多維度的提升，打造數字海洋領先城市。

(林文婧 曾心)

黃岐國家中心漁港新增“網紅”打卡點

連江正在創建環馬祖國家級濱海旅遊度假區，記者11月18日獲悉，作為一期創建項目的黃岐國家中心漁港碼頭提升項目已經完工，成為一處“網紅”打卡點。

近日，記者走進黃岐國家中心漁港，只見昔日臟亂的東區漁港碼頭，如今作業區域劃分明確、瀝青道路平整寬闊，還有特色牆繪讓人眼前一亮。“看到這里發生這麼大的變化，大家都驚喜。”當地一名村民告訴記者，以前，這里是一條毛石路，時常有漁業垃圾堆積在附近，很不美觀。如今，這里不僅是當地村民休閒散步的首選地，還吸引了許多遊客前來打卡拍照。

據了解，碼頭提升項目投資320萬元，提升內容包含東區漁港碼頭3D彩繪區以及瀝青路面3D彩繪區等。彩繪內容展示了眾多漁業元素，包括當地特色產品魚丸、魚面等。此外，漁港上還新建了觀景平臺，可遠眺馬祖列島。

“目前一期14個項目已全部完工，黃岐馬祖文化交流中心等7個二期項目正在籌備建設當中。”黃岐鎮黨委宣傳委員林麗麗告訴記者，黃岐鎮接下來將持續提升整體村居品質，打造環馬祖國家級濱海旅遊度假區核心區、國家級漁港經濟區核心區。

(鄭瑞洋)

嫩，滑，脆！大家都愛這碗“連江味”



對於連江人來說，肉燕是富貴、平安、團圓、興旺的象徵。在鳳城鎮青年路43號，藏在烟火市井中的依伯丹陽肉燕店四十年如一日地溫暖着連江人的心。簡單的招牌、門前擺着的幾隻肉燕，便足以吸引無數連江人尋味而來。

店面雖小，生意紅火程度卻不容小覷，“老板，幫我稱15元的肉燕。”“老板，給我來兩包肉燕吧，多少錢啊？”“老板，得空了沒？做兩碗肉燕嘗嘗啊！”……

這樣的聲音不時便會響起。店里的肉燕每天都現做現賣，供不應求。

肉燕乍一看只是簡單的皮包肉，但它的皮其實大有講究，據介紹，打燕皮祇能使用豬後腿的兩塊肉，因此店內的燕皮每天都是限量，辦好的燕皮呈半透明狀態，形似紙狀，薄可透光，散發出肉香，食時頗有燕窩風味，非常爽口。

辦燕皮是個細致活，用長短粗細不一的擀面棍一遍遍壓壓、

延展，“我們做一張燕皮就要重複8遍這樣的動作，三個臺面同時開動需要一個多小時才能做20斤左右的燕皮。”楊師傅告訴記者。

“家里小孩喊着要吃，昨天來晚了都買不到，所以今天早早就趕過來了。”前來購買燕皮的朱小姐說，“我是這家店的常客了，店里都是真材實料看得見，我們吃着也放心。”

左手捏起一片燕皮，右手同時拿着竹筷，輕輕劃起肉餡，置于燕皮中心，在一捏一放之間，一顆顆圓頭散尾的肉燕從師傅的手中“飛”出，落入框里。

肉餡選用優質豬前腿肉，肥肉與瘦肉的比列為4:6，再加入適量的葱、魚露、醬油、味精和少量的糖，攪拌均勻，美味的肉餡就制作好了。

據介紹，制作完成的肉燕通常會先上蒸籠蒸至定型，等要吃的時候放入沸水煮3分鐘，盛起撒上蔥花，再加入自喜量的胡椒粉和醋，一碗入眼如潤玉翡翠，入口嫩滑清脆，回味無窮。

(連萱)

深遠海養殖平臺助力漁業振興



近年來，福建沿海積極探索用機械化、智能化的大型鋼結構深遠海養殖平臺替代傳統漁排網箱養殖模式，將海洋養殖區域從近海向深遠海拓展，推動海洋產業現代化轉型升級。

在海產大縣連江縣，自2019年以來已先後投放“振漁1號”、“定海灣”系列、“泰漁”系列等10套深遠海養殖平臺，有效緩解了近海養殖資源緊張和海洋捕撈業發展受限的情況，進一步提升了漁業生產的規模和效益。

- ① 漁船駛過連江縣定海灣內深遠海養殖平臺和網箱、漁排養殖區。
- ② 連江縣定海灣內的“定海灣”系列、“泰漁”系列深遠海養殖平臺和網箱、漁排養殖區。
- ③ 連江縣定海灣內的“振漁1號”深遠海養殖平臺。
- ④ “振漁1號”深遠海養殖平臺上，工作人員在工作中。
- ⑤ “振漁1號”深遠海養殖平臺上，工作人員在為養殖大黃魚投喂飼料。

