

石獅鄉情專版

獅聯四海 同心築夢

2023年世界石獅同鄉懇親大會暨第三屆石獅市海外聯誼會、第五屆世界石獅同鄉聯誼會、第一屆世界石獅青年聯誼會理監事就職典禮舉行

世界石獅同鄉聯誼會
第五屆理監事大會召開

10月30日下午，世界石獅同鄉聯誼會（以下簡稱“世石獅”）第五屆理監事大會在石獅市召開。來自世界49個國家和地區的310名海內外社團負責人、鄉親代表參加大會。香港鄉賢林佑碧當選為世界石獅同鄉聯誼會第五屆理事會會長。

會上，第四屆世界石獅同鄉聯誼會會長林嘉南作工作報告，大會審議通過《世界石獅同鄉聯誼會第五屆理監事大會選舉辦法（草案）》，推選通過第五屆理監事會成員，並審議通過聘請永遠榮譽會長、榮譽會長、名譽會長名單，同時大會還審議通過《世界石獅同鄉聯誼會章程（修改草案）》和《第五屆世界石獅同鄉聯誼會財務管理制度（草案）》。

據悉，世石獅一直秉承着“聯絡鄉誼、互通

信息、合作共贏、惠及家鄉”的宗旨，廣泛聯絡各國各地區石獅鄉會和鄉親，為推動海內外石獅人的大團結大融合，加強石獅與世界各地的經濟合作與文化交流，以及促進家鄉經濟社會發展發揮了積極作用，作出了重要貢獻，會員足跡更是遍及全球49個國家和地區，已成為“獅聯四海、同心築夢”的重要平臺和石獅在全球的一張亮麗名片。作為海內外石獅鄉親聯絡鄉情和跨國跨地區交流、合作的重要平臺，新一屆世石獅將充分發揮海內外鄉賢在資金實力、營商網絡、海外人脈、聯通中外等方面的獨特優勢，多渠道推進石獅與海外在經貿文化等方面的交流合作，講好石獅故事，當好家鄉發展的“最強親友團”“最鐵合夥人”，把世石獅打造成為廣大海內外鄉親的“溫馨之家”。（邱育欽 李榮鑫）

石獅市海外聯誼會第三屆理監事會於10月30日上午在石獅舉行。劉藝波當選石獅市海外聯誼會第三屆理事會會長。

大會作石獅市海外聯誼會第二屆理事會工作報告，審議通過《石獅市海外聯誼會第三屆理監事會選舉辦法（草案）》，選舉產生石獅市海外聯誼會第三屆理監事會成員，並通過聘請第三屆理監事會榮譽會長、名譽會長名單。

作為溝通海內外的窗口，石獅市海外聯誼會自成立以來，始終高舉愛國主義旗幟，廣泛團結海內外石獅鄉親，敦睦鄉誼、攜手進取，在服務中心大局、促進祖國和平統一、維護港澳繁榮穩定、深化合作交流、弘揚中華優秀傳統文化等方面，做了大量富有成效的工作，贏得了社會各界的廣泛贊譽。石獅市海外聯誼會將團結廣大海內外石獅鄉親“走出去、引進來”，不斷擴大“朋友圈”，畫好最大“同心圓”，為廣大港澳臺及海外人士積極融入共建“一帶一路”倡議牽線搭橋，為石獅高質量發展添活力，共同譜寫新時代海外聯誼新篇章。（邱育欽 顏華杰）

石獅市海外聯誼會換屆

10月30日上午，海內外石獅籍青年共同的“家”——世界石獅青年聯誼會在石獅正式成立，並選出第一屆理監事會成員，李聖潑當選為首屆會長。

會上，籌備組作籌備工作報告，大會審議通過《世界石獅青年聯誼會章程（草案）》和《世界石獅青年聯誼會選舉辦法（草案）》，並選舉產生世界石獅青年聯誼會第一屆理監事會成員。同時，會議通過聘請世界石獅青年聯誼會第一屆理監事會顧問名單。

世界石獅青年聯誼會成立

作為著名僑鄉，一批批石獅籍海內外鄉親闖蕩南洋，搏擊商海，憑着愛拼敢贏的闖勁和幹勁在世界各地開創了一番事業，海內外石獅籍年輕一代在薪火相傳中也已茁壯成長，世界石獅青年聯誼會應運而生。世界石獅青年聯誼會成立後，將同心築夢，厚植家國情懷，繼承發揚老一輩愛拼敢贏、戀祖愛鄉的優良傳統，廣泛凝聚海內外石獅籍有為青年，積極投身家鄉經濟社會建設，讓蓬勃青春與家鄉情懷同頻共振，在石獅

高質量發展的火熱實踐中同築夢、共榮耀。同時，發揮

優勢，勇擔時代之責，推動石獅與世界各地的聯繫交流，積極參與“一帶一路”建設，做勇立潮頭的商業新銳，當好石獅對外交流合作的友好使者，成為新時期團結全球鄉親、弘揚閩商精神、講好家鄉故事、支持家鄉建設的連心橋、智囊團、助推器，將世界石獅青年聯誼會打造成廣大石獅籍青年的“溫馨家園”，為海內外石獅青年才俊共同成長進步提供更為廣闊的舞臺。（邱育欽 李榮鑫）

世界石獅同鄉懇親大會
重大項目簽約儀式舉行

10月30日下午，在2023年世界石獅同鄉懇親大會暨第三屆石獅市海外聯誼會、第五屆世界石獅同鄉聯誼會、第一屆世界石獅青年聯誼會理監事就職典禮上，舉行了重大項目簽約儀式。

本次簽約的項目共31個，總投資200.72億元。其中上臺簽約的項目14個，總投資116.11億元。（許小雄）

「家書抵萬金」
主題巡回展進校園
僑批檔案

近日，“家書抵萬金”僑批檔案主題巡回展活動在石獅華僑中學、長福實驗小學等4所中小學校開展，受到廣大師生的歡迎。

本次專題展分為“僑批史略”“游子之心”“桑梓之情”“報國之志”等四個部分，以展板形式講述了僑批（銀信）中承載的那些家風故事、誠信故事、愛國故事、民族故事，集中展現了石獅海外華僑身居海外、心向家國、回饋家鄉，時刻與祖國同呼吸共命運的民族之魂。

通過此次觀展，各學校學生對僑批歷史、僑批文化和僑批精神有了更深刻的認識和體會。大家紛紛表示，要從中汲取奮進的力量，進一步傳承誠實守信、奮鬥不息、重情守義、愛國愛鄉、家族和睦等傳統美德。（邱玉清 葉澤元）

寶蓋鎮聚僑工程 首批項目集中啓動

凝僑心、匯僑智、聚僑力，石獅市寶蓋鎮又有新動作。10月29日上午，寶蓋鎮聚僑工程啟動儀式舉行，首批四個項目集中啟動或揭牌。市僑聯、寶蓋鎮村兩級、鎮僑聯有關負責人與回鄉參加世界石獅同鄉懇親大會的鄉賢代表參加儀式。

作為著名僑鄉，長期以來，寶蓋鎮海外僑親、港澳同胞愛拼敢贏、心系祖國、情牽桑梓、熱心公益，為家鄉經濟社會各項事業建設傾注心血，作出巨大貢獻。為進一步銘記僑親貢獻，弘揚華僑精神，培植新生代“根”的意識，凝聚起海內外鄉賢力量，寶蓋鎮黨委、政府與鎮僑聯以世界石獅同鄉懇親大會召開為契機，聯合發起并啟動聚僑工程，以此搭建展示歷史、服務

僑親、促進交流的多元化窗口與平臺，推動家鄉與海外僑親、港澳鄉親的聯絡與互動。

據悉，首批列入寶蓋鎮聚僑工程的項目共有四個，分別為寶蓋鎮僑聯辦公室、翁後村僑史館、旅菲愛國僑領鄭聲黨事迹展館、坑東村僑親服務站。其中，寶蓋鎮僑聯辦公室為新建的僑務辦公場所，位於鎮政府辦公樓，補齊鎮僑聯無獨立辦公場所的短板；翁後村僑史館為全鎮首個籌建的村級僑史館項目，將建於村“黨建+”鄰里中心，建築面積達380多平方米，將全面展示翁後華僑歷史、旅居港澳鄉親情況以及海內外鄉賢捐建家鄉的事跡等；旅菲愛國僑領鄭聲黨事迹展館位於鄭厝村，為講

述“石獅功勳”——鄭聲黨先生闖蕩南洋、家國情懷以及其家族接力捐建家鄉等感人故事的新建展廳；坑東村僑親服務站位於村“黨建+”鄰里中心，為坑東村新投用的展示村落華僑歷史，聯繫與服務僑親、歸僑僑眷的綜合平臺。

“聚僑工程”是寶蓋鎮創新僑務工作的新實踐、新探索，將長期運作、多維推進，力爭打造成僑務工作特色品牌。該鎮將與鎮僑聯、各村（社區）以及各地鄉會共同推動，不斷謀劃、生成新的項目，為加強與海外僑胞、港澳同胞的聯繫，增進海內外鄉賢了解家鄉、建設家鄉、投資家鄉搭建更多新的橋梁。（林智杰 顏華杰）

宋元海絲宴 穿越千年遇見你



10月23日晚，世界中餐業聯合會國際青年名廚專業委員會“探尋古早味閩南菜”宋元海絲宴·品鑒晚宴在石獅舉行。近30名餐飲界的“大咖”，與石獅美食地標“宋元海絲宴”來了一次相遇。本次品鑒的菜品是榮譽集團董事總廚胡滿榮最新研發復原的第二套海絲宴，每一道山珍海味都蘊含着宋元美學意趣，菜品、器皿、場景皆融入宋人講究的“清、雅、韻”，通過粗材細做，實現雅俗共賞，既保留傳統又融合創新。

南宋的石獅籍美食家林洪在其所著的民間食譜《山家清食》中記載了蟹釀橙的烹調技法。明清至現代，福建菜又以較快速度不斷發揚光

大。如今，榮譽集團研發的“宋元海絲宴”圍繞林洪《山家清食》，以及宋元時期的世界海洋商貿中心的飲食文化和石獅本土飲食文化，進行深度研討、嚴謹考證和實地調研，打造出融匯古今的美食地標，它承載着石獅千年的美食文化，極具美學特色與石獅特色，具有強大的生命力。

這一場美食盛宴讓國內的餐飲界大咖震撼不已，他們一個個舉大拇指定贊。我們來看看他們都是怎麼說的。

世界中餐業聯合會特邀副會長、國際青年名廚專業委員會主席王海東表示，青年廚師不缺技法，缺的是眼界和視野，本次探尋古早味閩南菜之旅，旨在對食材、口味、技法進行重新認識，對閩菜進行挖掘、傳承和創新。宋元海絲宴為閩菜的傳承和創新提供了難得的範本，它是千百年前的宮廷美食文化與現代人時尚生活的完美結合，是穿越千年的美食味蕾與一座城市的驚艷邂逅。

名廚武根深說：“宋元海絲宴挖掘了傳統，溯源了歷史，回味了宮廷。通過大膽創新，把宋元美食文化發揚光大，讓人大開眼界。”

世界中餐業聯合會國際中餐青年名廚專業委員會副秘書長楊雯說：“宋元海絲宴非常震撼，讓我學到了很多東西。我感覺石獅這邊的美食文化，其實更注重食材的品質，它不是一些華麗的裝飾擺設，而是有着深厚的文化內涵，很值得我們餐飲人去思考，找出我們的差距，然後去提升去創新。”

世界中餐業聯合會國際中餐青年名廚專業委員會秘書長王菊好說：“宋元海絲宴是石獅甚至泉州的一個旅游名片，一個旅游的打卡點，今天有幸品嚐，我感覺到每道菜都堪稱神品，宴會現場也是氣勢磅礴的景象，讓我們感覺穿越了千年，回到了宋元時期的夢幻宮廷。”

“五味之美，不可勝極”。“色如玉版貓頭筍，味抵駝峰牛尾猩”。自古以來，人們對美食有着由衷的溢美之詞。美食之美，不僅在於美食家廚藝之精湛，更在於美食文化在一個地方的發展與傳承。

閩菜作為中國八大菜系之一，迄今已有4000餘年歷史，在中國烹壇上獨樹一幟。而宋元海絲宴，傳承并創新了傳統閩菜的制作工藝，它刀工嚴謹，入趣菜中；它湯汁醇厚，滋味清鮮；它調味奇異，甘美芳香；它烹調細膩，豐富多彩。

近年來，石獅市高度重視做好“吃在石獅”這篇文章，注重提升“美食+”“文旅+”業態衍生能力，加快建設全球中餐食材配送基地，探索建立預制菜產業鏈條，致力做大做強舌尖經濟，着力打造閩菜創新發展的重要策源地。將深入實施“閩南美食·海絲共享”薪火計劃，更好地發揮美食產業惠民生、促消費、聚人氣的重要作用，不斷促進美食與旅游、商務、文創的融合發展，用“海絲”美食助力拓展海外市場，為傳承弘揚閩菜文化作出更大貢獻。在這個過程中，宋元海絲宴必將扮演越來越重要的角色。（張軍璞 李榮鑫 陳尚軍）

