



厨师在比赛中烹饪菜肴。



海峡两岸小吃展上,游客争相品尝两岸业者带来的客家美食。

一席菜 一场赛 烹火留香一座城

□本报记者 张杰 通讯员 黄水林 江云华 文/图

核心提示

特金奖71个、金奖45个、银奖33个,客家烹饪技术能手10人,客家美食金牌店3家,客家美食特色店3家……5月26日至6月2日,第六届全国海峡客家烹饪大赛暨第八届山客美食小吃文化节在连城成功举办。大赛吸引来自福建、广东、江西、台湾等地的32支代表队共200余名厨师同台竞技,在比拼中交流客家美食烹饪技艺,展示客家饮食文化精髓。与此同时,大赛还吸引2万多人次八方游客前来观赛、品尝,带动旅游消费500多万元。10多年来,连城已连续六届承办此项全国性美食赛事。这座位于福建西部的山区小城,为何能得到全国各地名厨饕客的认可,成为客家美食的殿堂?

以赛为媒 推陈出新美名扬

“这项赛事不仅是连城与食客的双向奔赴,更是连城客家美食对外交流的新窗口。”连城客家美食协会党支部书记王金明深有感触地说。

20年来,王金明带领连城美食团队参加过全国大大小小上百场比赛。2011年,为了让首届全国海峡客家烹饪大赛落户连城,他组织大量资料,多次带队赴北京商讨方案,最终取得中国烹饪协会支持。

“一个县能成功举办全国性大赛,真不容易!”中国烹饪大师高炳义说。

比争取落地更难的,则是10多年来连续六届办好这一国家级美食赛事。

近些年,各地美食不断推陈出新,有着深厚历史底蕴的客家菜系也面临着新的机遇与挑战。要维持赛事的热度,考验的不仅是办赛水平,还有当地餐饮行业的发展和更新。

走进位于连城县逢峰镇豸前街的杨记新泉美食楼,一拨拨前来品尝美食的游客络绎不绝。

每逢节假日,负责人杨永彩就忙得不亦乐乎。

“每次参赛,各地名厨的精湛厨艺都给了我启迪和震撼,赛后我就致力于求新求变,在保留新泉原汁原味特色的同时,坚持‘老菜新做’‘粗菜细做’‘一菜多做’。例如,我们独创的‘客家佛跳墙’菜品就成为本店招牌,广受顾客青睐。”连续参加五届全海峡客家烹饪大赛的“老选手”杨永彩从优秀奖到特金奖,离不开持续跟进消费需求,开展多元化菜品创新。

为提升连城美食影响力、美誉度,连城客家美食协会以赛促训、促学、促改,组织会员单位、厨师们积极探索,在食材选取和烹饪方式上不断求新求变。从最早的客家醉鸡煲、炒九门头、溪鱼焖豆腐,到太极相生、佛手丹凤、春江水暖等“旧菜新谱”,再到如今备受市场推崇的养生药膳系列,一路走来,连城客家美食推陈出新的步伐从未停止。

中国名厨余生辉擅长烹饪传统名菜连城白鸭,受大赛启发,他化整为零、创新做法。如今,单单一只白鸭,在他手中能轻松演绎出20多道风味各异的菜品。

借赛搭梯 打造人才练兵场

“万名厨师培训工程就像赛前练兵场,让我不断挖掘潜能、挑战自我,最终走上全国性美食赛事的舞台,与众多客家名厨切磋厨艺,成长为行家里手。”5月28日,连城万名厨师培训工程第14期优秀学员、豪客人家特色菜酒楼负责人罗益坤,在第六届全海峡客家烹饪大赛的激烈角逐中斩获特金奖和“客家菜烹饪技术能手”称号。

2011年,罗益坤从厦门一家工厂辞职返乡,开始追逐心中的“创业厨师梦”。初期,经营的酒楼因缺少客源等问题止步不前,他便报名参加县里组织的万名厨师培训工程以及全国各地美食赛事,向名师们请教取经,开发出一套集八种烹饪手法于一宴的“一鹅九吃”。如今,罗益坤创办的连城豪客人家特色菜酒楼生意日渐红火,并成为连城首家经省商务厅认证的正宗闽菜馆。

美食产业发展,关键在于人才。连城县以客家美食协会为抓手,以全海峡客家

烹饪大赛的举办为契机,多措并举为全县青年美食从业人员搭建成长阶梯:启动实施万名厨师培训工程,先后为全县餐饮企业等培训输送19期共2080名等级职称厨师;成立连城客家美食学校,这是省内外为数不多专门培养客家美食大厨的学校,累计举办特色小吃、客家名菜等美食技能人才培养班360期,培训学员2万余人次;吸引在外乡贤回乡投资兴业,成立“冠豸味道”退役军人就业创业示范基地,激活人才发展的“源头活水”……

目前,得益于完备的培训体系,连城拥有经专家评定的等级职称厨师2986人,其中国家级评委3人、中华金厨奖7人、中国烹饪大师6人、中国烹饪名师6人、全国优秀厨师1人,是全省拥有等级职称厨师最多的县份;共有7道美食获评“中国名宴”,48道获评“中国名菜”;全国经营连城客家美食的各类餐饮机构1180家,美食从业人员4.9万人,占全县人口的八分之一,年产值超10亿元……

一个数据,显示出连城打造舌尖致富产业的辉煌成就,擦亮了“中国客家美食名城”这一金字招牌。

福州港江阴港区肉类进口贸易启动

本报讯(记者 卞军凯 通讯员 薛有雄)日前,20吨来自乌拉圭的冻牛骨运抵福州港江阴港区,经榕城海关检验检疫合格后顺利通关。据悉,这是福州港江阴港区进境肉类指定监管场地获批后,首次进口肉类产品,标志着福州港江阴港区肉类进口贸易正式启动。

今后,福州港江阴港区将为港口周边城市肉类进口打通新通道,提高进口肉类进入国内市场效率,有助于周边企业围绕进口肉类开展加工、物流、仓储等业务,让消费者的菜篮子更加丰富,助力我省加快发展专业化、规模化的食品产业集群。

为助力江阴港区首次进口的肉类产品顺利通关,榕城海关提前梳理进口肉类工作流程,主动对接港区、企业,提供政策咨询服务,优化监管方案,解决企业在进口肉类制品通关中遇到的问题。同时开通绿色通道,实行优先报检、优先检验检疫、优先检测、优先出证放行的“四优”措施,切实提高口岸通关效率。



政和举办首届桃子采摘节

□本报记者 戴敏 通讯员 温连光

4日,政和县首届桃子采摘节暨农文旅融合活动在该县岭腰乡高山村举办。在200亩桃园中,粉嫩桃子挂满枝头,桃香沁人心脾,游客络绎不绝。

近年来,该县围绕“生态优先,绿色发展”理念,利用荒山坡地发展种植业,时令水果源源不断运出乡村,走上市场,带动乡村旅游和村民增收致富,助力乡村振兴。

图为游客在挑选、展示采摘的鲜桃。

杨则生 周文标 摄影报道



首批国家强制性标准实施情况统计分析点名单公布

我省一统计分析点上榜

本报讯(记者 林智岚)近日,国家标准化管理委员会发布《关于第一批国家强制性标准实施情况统计分析点的通知》。福建省纤维检验中心牵头申报的国家强制性标准实施情况统计分析点(服装)榜上有名,成为省内唯一的国家强制性标准实施情

况统计分析点。

统计分析点是对重点领域强制性国家标准实施全过程的监测和评估,定期统计分析和报告标准实施成效和问题,并通过标准化服务提升行业企业达标能力和水平的技术平台。去年11月,国家标准委

开展强制性国家标准实施情况统计分析点建设。经组织推荐、形式审查、信用核查、专家评审等环节,共有40个统计分析点获批。

接下来,福建省纤维检验中心将面向企业、消费者、第三方平台等全面获取服装

方面强制性标准实施数据,科学选取标准实施统计分析指标,定期编制并向国标委报送统计分析报告,同时积极开展标准信息咨询、标准宣传贯彻、达标能力提升、标准体系建设、标准符合性验证等标准化服务活动。

龙岩新罗: 从无到有 竹席编出致富路

□本报记者 戴敏 通讯员 温连光

近日,记者走进龙岩市新罗区小池镇培斜村,只见一条条柏油路笔直平坦,一幢幢整齐的楼房宽敞明亮,村里的竹凉席加工厂里机器轰鸣,一片火热的生产景象。

“马上就要到暑期销售旺季,我们通过电商销售竹凉席,山沟里的产品卖到了全世界,乡亲们靠竹子、电商等产业过上了好日子。”培斜村党支部书记、村委会主任华锦先说。

1993年以前,培斜村因山高路远、资源匮乏等发展滞后。“喝粥配野菜,出门泥满身”,是当地村民的痛苦回忆。

面对如此窘境,华锦先看在眼里,痛在心头。经过广泛调查和深思熟虑,他在村“两委”会议上大胆提出发展竹席产业的思路。

村民知道后都惊愕万分,议论纷纷——村里没有一根竹子,怎么发展竹席产业?

华锦先心里明白,对培斜村而言,竹席产业确实是资源、劳力、市场三头在外的全新产业。他并没有直接反驳大家,而是悄悄地到邻近的江山乡拜师学艺。

半年后,他七拼八凑筹资2万元买回了旧机器设备,办起了培斜村第一家竹席加工厂,生产“龙安牌”竹凉席,产品出来后销路节节走高。赚到第一桶金的华锦先借此契机,鼓励村里18名党员带头办厂。在他的带领下,全村掀起办厂热潮。

“短短几年时间里,培斜村就创办了42家竹凉席厂,并逐步发展成为年产竹席165万床、远近闻名的‘竹席之乡’。”村民华常波说,村民赚钱不必再远走他乡,真正实现“家门口就业”,培斜村也很快实现了脱贫。

如今,培斜村的竹席产业稳步发展壮大,村民们把竹凉席厂开到了邻近乡镇,吸引了多个乡镇的村民到厂里就业。培斜竹产业的发展红利辐射到了更多的地方。2022年,培斜村竹制品年产值达1.7亿元,农村电商营业额突破6800万元,村集体收入130万元,农民人均年纯收入3.12万元。



眼下,东山县西埔镇梧村西瓜成熟上市,当地永东家庭农场的工人忙着采摘西瓜并装车。今年,该农场引种了西瓜新品种“美都”,口感好、甜分高、水分足且皮薄,亩产可达2000公斤,预计可采收至6月底。

朱春燕 何智平 摄