

古早味海鲜盛宴上了《新闻联播》

2023第二届同安区乡厨争霸赛三天共吸引客流近9万人次

晨报记者 林燕萍 曾雅欣

“五一”假期,“闽南海味·舌尖同安”2023第二届同安区乡厨争霸赛暨同安消费节·夏夜狂欢季在潘涂海蛎夜市举行,央视《新闻联播》《中国新闻》做了专门报道。网红大V、市民游客纷纷前来打卡,“潘涂海蛎夜市”“2023同安乡厨争霸赛”等相关内容在抖音、微博等平台刷屏。据统计,连续三天的美食文化盛宴吸引客流近9万人次。

此外,消费节同步发放百万元夜间消费补贴,并联动百余家餐饮小吃,为辖区居民带

来超千万元优惠福利,加快推动夏夜消费市场“燃”起来。

“通过打造一场‘好吃、好看、好玩、好逛’的美食文化盛宴,面向广大市民游客推介同安美食好去处,强化同安区‘美食文化地标’的形象。”同安区文旅局相关负责人表示,结合“五一”节点、同安“海味”美食,活动将有力助推同安美食文化IP的打造。

本次活动由厦门市文化和旅游局、同安区委宣传部指导,同安区文化旅游工作领导小组办公室、同安区文化和旅游局、同安区农业农村局主办,同安区美林街道办事处承办。

乡厨队伍同台竞技 掀美食文化狂欢

4月29日,“舌尖争霸”滨海渔村海鲜大比拼火热开赛,来自后田、潘涂、丙洲、浦头、石浔等沿海村(居)的10支乡厨队伍同台竞技,展厨艺、推美味,现场一派热火朝天的景象。

烹饪区,选手们纷纷亮绝活,煎炒、烹炸、蒸煮、焖炖……一道道菜肴惊艳亮相;舞台区,专业评审细细品尝后打出分数,并做出点评;品鉴区,大众评审迫不及待拿起碗筷,共同品尝100道海味佳肴,并投票。

“参赛的佳肴都十分地道,对本地海鲜食材的运用恰到好处。”乡厨争霸赛评委、中国饭店协会地标美食专家委员会委员、闽菜文化专家许晓春表示,乡厨文化对于传承闽南传统烹饪技艺非常重要,同时有力推

动了同安美食文化的宣传。

为了让老饕们能更好地品尝同安风味,活动现场还发布了“趣游同安美食手绘地图”,一键解锁同安美味及景区、酒店等游玩好去处,进一步展示同安文旅新形象。同时,现场还联动同安新媒体协会正式启动美食采风团,助力传播同安特色海味美食文化。

乡厨争霸赛的精彩远不止于此。美食文化游园会上,20余家同安品牌商家现场展销;欢乐啤酒节上,“非遗之夜”“闽南好声音”“摇滚派对”三大主题活动轮番上阵,丰富夜市逛吃体验;预制菜品鉴会上,银祥、古龙、家乐多、振坤记等同安预制菜企业纷纷拿出招牌菜,激发新消费市场活力……

“一村一品”大放异彩 农商文旅巧融合

“这海蛎饼味道真好”“冰糖柠檬汁解渴又润嗓”……在美食文化游园会上,各个展位人气高涨,市民游客争相购买美食产品,商家们忙出一身汗。

“这款老冰糖炖柠檬膏富含维生素C,有助于预防感冒……”在莲花柠檬农场的展位前,不少游客纷纷前来品尝柠檬茶。“活动很热闹,效果非常好,我们的展位三天累计销售额达到7000余元。”农场负责人叶明鑫表示,作为莲花村的“一村一品”,该展位产品广受欢迎,收获了不少“粉丝”。

要说“人气王”,海蛎饼、海蛎煎、海蛎面线当之无愧。免费海蛎饼发放点前排起长队,首日用掉750多公斤海蛎,之后两天更是用掉3000多公斤海蛎。

海蛎是潘涂的“一村一品”,潘涂人养殖海蛎已有六百

多年历史,在全国沿海的海蛎养殖面积超6万亩,养殖产量超45万吨。美林街道党工委书记颜允候表示,希望通过此次活动,进一步打响潘涂海蛎的名号,助力乡村振兴发展。“让大家以后说起海蛎煎、海蛎汤、海蛎饼,就马上想到这里,吸引更多市民游客前来打卡。”颜允候说。

不只是潘涂海蛎,活动现场云洋面线、莲花高山茶、蔗内米粉等“一村一品”同样大放异彩。据悉,同安区近年来高度重视、高位推动乡村振兴战略实施,因地制宜发展都市现代农业,培育了军营村高山茶、白交祠村地瓜、顶村村茭白、褒美村进士芋、古坑村三角梅、田洋村甘蔗、郭山村紫长茄等“一村一品”特色品牌,进一步激活了乡村旅游活力。



大众评审品尝乡厨队伍烹制的美食。记者陈理杰摄



社区妇联工作人员精心制作海蛎饼。记者陈理杰摄



美食荟萃, 惊艳味蕾。记者 陈理杰 摄



市民游客纷纷品尝美食。记者 林燕萍 摄

花絮

海蛎美食太畅销 社区阿姨忙不停

“现炸的海蛎饼又香又脆,料也非常足,味道好极了!”专程从岛内赶来的游客赵文娟和朋友排队免费领取了海蛎饼,他们一边吃着热乎乎的海蛎饼,一边对制作海蛎饼的阿姨们竖起大拇指。

在免费海蛎饼发放点,潘涂社区的阿姨们顶着高温,有序进行备料、洗菜、油炸、炖煮等工序。她们被热气熏红了脸,只为给来自各地的市民游客献上美味佳肴。

潘涂社区妇联主席吕廷丁介绍,为了让广大市民游客玩得尽兴、吃得尽兴,80多名社区妇联工作人员和热心村民共同参与海蛎饼和海蛎面线的烹饪中。

吕廷丁介绍,制作海蛎饼和海蛎面线需要准备众多食材,如海蛎、韭菜、蒜苗、面线、金针菇、大肠、猪血等。活动期间,每天早上8点30分许,所有工作人员便忙活开了,“中午大家吃完饭,休息1个小时就又开始忙。”吕廷丁说,不少村民看到现场忙成一片,也主动加入队伍中,帮忙洗菜、切菜,连续三天不缺席。

“第一天准备了400多公斤海蛎,以为足够了,没想到排队的人这么多,实际上消耗了750多公斤海蛎。”吕廷丁说,之后两天均准备了1500多公斤海蛎,也都用完了。

看着海蛎饼和海蛎面线广受市民游客喜爱,吕廷丁与一众工作人员乐开了花,干劲十足。“许多外地游客吃得非常开心,都夸我们的海蛎饼和海蛎面线好吃、味鲜、料足!”吕廷丁说。