

春节临近,同安区喜庆氛围逐渐浓郁。今日起,海西晨报联合同安区委宣传部推出“富美银城满眼春:厦门年·同安味”系列报道,聚焦吃住行游购娱等领域,推出同安“爆款”文旅产品,满足市民游客多元化、个性化、品质化的消费需求,形成年味浓、服务好、旅游热的节日氛围。

地道同安美食 透出浓浓年味

同安区推出美食指南,让市民游客龙年春节过得更有“味”

晨报记者 林燕萍
通讯员 余雪燕 叶子欢

入口即化的封肉、甜香诱人的炸枣、“内涵”丰富的薄饼……春节临近,在同安人眼中,年味就是年夜饭的经典菜肴和藏在街头巷尾的古早味道。

千年银城同安,是城乡结合、山海交融之地,既有山货,又有海鲜,为餐饮业提供了丰富的食材,通过烹饪、加工、制作,形成了封肉、炸枣、薄饼、碗仔粿等具有浓郁地方特色的美食系列,不断吸引八方游客前来同安寻味。为了让广大市民游客了解、品尝同安美食,让龙年春节过得更有“味”,同安区暖心推出美食推荐指南。

薄饼 卷起同安人的“家乡味”

“调羹烙饼佐春色,春到人间一卷之。”春卷,在同安也叫薄饼,相传明朝重臣蔡复一夫人李氏做

薄饼助夫,成为蔡氏家族代代相传的一宝,薄饼的做法由此在同安民间广为流传。因为“薄饼”是蔡夫人所创,民间又有“美人薄饼”或“夫人薄饼”的说法。

在同安人眼中,过年过节吃薄饼,寓意能包住福气、捡到钱财。一张薄薄的饼皮,包裹着十几种食材,卷起了同安人的“家乡味”。薄薄的饼皮口感Q弹劲道,搭配上十几种时令蔬菜炒成的菜料、香味扑鼻的油饭以及花生酥等配料,一口咬下去,满嘴留香。

炸枣 金黄小球外酥里糯

春节美食有很多,但对于大部分同安人来说,没有炸枣飘香的春节,就不叫过年。同安炸枣流传至今已有上百年,被称为“同安三宝”之一,深受市民喜爱。

炸枣外皮是用糯米粉、熟地瓜肉以及白糖搅拌而成,馅料有芝麻馅、花生馅等,经过多道程序

制作而成。取糯米团、装馅料、下锅油炸……待一个个金黄色的小球浮上油面,就差不多熟了。刚出油锅的炸枣外皮酥脆、内馅香甜,让大家都想趁热尝尝。

封肉 蕴含丰富的同安文化

光泽油亮、酱香软糯的同安封肉是同安人年夜饭必不可少的菜肴。同安封肉蕴含着丰富的同安文化,是千年古城同安的饮食文化瑰宝。相传,同安封肉是为纪念王审知被敕封为“闽王”而创制的一道菜肴,成为海内外同安华侨最喜欢的一道家乡菜。

封肉又是如何烹饪出来的?同安居民常用切成方形的整块猪腿肉,加上香菇、板栗、虾米、海蛎干等佐料,用纱布包裹,淋上酱油、蚝油,放入汁水中长时间慢炖。出锅的封肉色泽红亮、香浓味美,浓郁的肉香中裹挟着大海的鲜美,令人唇齿留香。



薄饼

炸枣

夏海滨 摄

同安封肉

【温馨提示】

品美食要注意“舌尖上的安全与文明”。同安区市场监督管理局工作人员提醒广大市民群众,外出采购食品要选择正规渠道,务必查看标识;外出聚餐或网络订餐,尽量选择监督公示为“笑脸”或“平脸”的餐饮单位;要注重膳食平衡,荤素搭配,避免贪嘴;要注意用餐卫生,倡导使用公筷公勺,适度点餐,反对浪费,践行“光盘行动”。

翔安胡萝卜抢“鲜”出海

晨报讯(记者 张雅雯)近日,在翔安区香山脚下的一块200亩胡萝卜田里,菜农正在抢收胡萝卜。当地的胡萝卜有许多“洋粉丝”,在产季开始前,出口企业就接到了不少订单,其中有许多是“回头客”。据悉,截至1月18日,厦门海关隶属翔安海关2024年保鲜胡萝卜出口季已累计监管出口126批、3772吨胡萝卜,远销13个国家和地区。

据厦门胡萝卜协会秘书长吴有地介绍,翔安区是我国冬春季保鲜胡萝卜最大的出口基地,这里天然的沙质土壤是胡萝卜最好的生长环境。如今,翔安已形成成熟的胡萝卜产业链。

记者了解到,受寒潮影响,今年的胡萝卜收获时间较往年



翔安海关全过程保障出口胡萝卜品质。

晚了半个多月,但价格稳中有升,每吨比往年涨了三四百元。

“胡萝卜产销两旺,是翔安区乡村振兴的缩影。为了守护翔安胡萝卜的口碑,我们会密切关注境外预警信息和技术性贸易壁垒,及时向行业协会和辖区相关企业发布风险预警信

息。”翔安海关物流科副科长李飞介绍,海关会在胡萝卜生长期及时指导种植基地用肥用药,在采收前实施多次质量安全监测,全过程保障翔安保鲜胡萝卜的品质。翔安生产的胡萝卜,已连续15年没有发生被国外通报的情况。

免费公益运动课上新 助你强身健体健康过冬

晨报讯(记者 赵艳红 游丽娟)厦门市社会体育指导员志愿服务驿站开设一系列免费课程服务群众科学健身,深受市民喜爱。近日,该驿站周末课程“上新”,快来跟着专业老师一起强身健体、健康过冬吧!

周六时段,厦门市社会体育指导员志愿服务驿站(总站)不仅推出强身健体的健身气功——八段锦公益课程,还有适合亲子交流的公益跳绳亲子指导课。周日时段,不仅推出适合零基础人群的无极球初级课程,还有刚柔并济的太极扇公

益课程。市民关注“厦门i健身”微信公众号即可预约参与。

厦门市社会体育指导员志愿服务驿站工作人员表示,通过开设公益运动课,可以为市民进行科学健身指导,不断提升市民的身体素质。

据悉,厦门市社会体育指导员志愿服务驿站(总站)现已累计开课1000多场,入选首批厦门市新时代文明实践基地。目前,全市已建成社会体育指导员志愿服务驿站11个,开设太极拳、跆拳道、跑步、亲子跳绳、健身气功等57门公益课程。

公益课程表	
厦门市社会体育指导员志愿服务驿站(总站) (地址:厦门市体育中心体育场外场北4台楼梯下)	
周一	太极拳(八段锦、和谐十三式)9:00-10:00 康复公益课 19:00-20:00
周二	轮转冰公益课 18:30-19:30 防身术公益课 19:00-20:00
周三	绿色跑团公益课 19:00-20:00
周四	健身气功公益课 9:00-10:00 跆拳道公益课 18:30-19:30 射艺公益课 19:30-20:30
周五	太极剑公益课 15:30-16:30 轮滑公益课 18:30-19:30
周六	健身气功八段锦 9:00-10:00 跳绳公益课 15:00-16:00
周日	无极球公益课 9:00-10:00 太极扇公益课 15:30-16:30

备注:课程以实际情况为准。

厦门农特食材年货节举行

晨报讯(记者 钟宝坤)1月27日,为期3天的“龙情夏商 年味殿前”2024厦门农特食材年货节在夏商中埔农产品批发市场开幕,为市民一站式购齐平价年货提供全方位服务。

2024 厦门农特食材年货节

是岛内规模最大、品类最全的农特产品年货市集。年货节汇聚了500多家专业批发商,备齐数千款年货,将一手好货以批发价直供市民。加上主办方、银行、移动通信运营商发放的超50万元优惠,为市民带来实惠。

年货节现场除了写春联、送福字之外,还有糖画、捏面人、民俗游戏等一系列活动,主办方还组织黄则和食品、吴招治薄饼、1980烧肉粽、旷野茶叶等中华老字号、厦门老字号企业及非遗项目到场,展现出浓浓的年味。