



热闹年货节 山里土货走俏

“美好生活嘉年华·海都惠年货节”今日继续举行,各种好物齐聚海都大厦,现场还有汤圆免费品尝,订报将送10斤大米

海都记者 郭浩奇 文/图

12月23日,海都大厦前广场迎来了一年中最热闹的时候,“美好生活嘉年华·海都惠年货节”如期举行,吸引了众多市民。今日,海都惠年货节活动还将继续,有兴趣的市民朋友可别错过了。

海都惠年货节活动一直是深受海都粉丝喜爱的年底“压轴”活动,本周末来到海都惠年货节现场的农特产品十分丰富,来自建瓯的黑山羊、泰宁的跑山猪、南平的无公害果蔬,以及来自深海的“定海湾1号黄鱼”、福建非遗产品永春香……样样都是精品,而且价格优惠。



来自深海的黄花鱼



“美好生活嘉年华·海都惠年货节”在海都大厦前广场举行

各种“土货”成抢手产品

虽然昨日福州天气寒冷,但早上9时不到,活动还未开始,海都大厦广场前就已经有不少海都读者等候海都惠年货节开张。各商家也早早进场,做好各项准备,迎接市民的到来。

来自建瓯的黑山羊、泰宁的跑山猪和南平的无公害果蔬成了当天的“抢手”产品,不少市民慕名而来要买它们。“给我来2斤。”“我要羊排,还有货吗?”……现场,摊主们忙得不可开交,近四十斤的黑山羊肉和百余斤的跑山猪肉瞬间售罄。“这些猪和羊都是在山林原生态环境下长大的,肉质都是很好的。”摊主告诉记者,得知海峡都市报举办海都惠年货节活动,便带来

了优质的黑山羊和土猪肉,让市民品尝一下来自大山的味道。

此外,冬季应季海味,自然少不了黄鱼。“定海湾1号黄鱼”也亮相海都惠年货节现场——常年在17米深海“搏击”,自由觅食,因此体态修长,色泽金黄,鱼肉呈蒜瓣状。摊位在现场就煮起了一大锅黄鱼汤免费给市民试吃,品尝了鱼汤的市民纷纷发出了“呀哦,好鲜”的赞叹声。

“不管怎么烹饪,味道都鲜美。”来自鑫茂渔业的负责人介绍,这次带着黄鱼来参与海都惠年货节,给海都读者“尝鲜优惠”,5两黄鱼原价49.8元/条,现场特价仅29.8元/条。不少市民拿起手机订购。



黑山羊肉和跑山猪肉很受市民青睐



活动现场为市民准备了热腾腾的汤圆

边吃边逛 好物“淘”不停

“依姆来来来,趁热吃碗汤圆!”海都到家工作人员给现场的市民朋友送上了热气腾腾的汤圆。冬至刚过,天气寒冷,举办活动的周末两天上午,现场限量供应免费的汤圆给市民朋友品尝。“热腾腾的,吃了很舒服啊。”住在附近的廖爷爷说,他和老伴一早就散步来到活动现场,吃了碗汤圆,身体顿时暖和了许多,逛年货节更有劲了。

来自永春的小乐,带来了当地特产香甜的麻糍,除此之外还带来了福建非遗产品——永春香,受到市民朋友的喜爱,摊位上摆满了各类香品,多达三十余款,主要以檀香、沉香为主。据小乐介绍,檀香可以静心气,沉

香有助眠作用。据了解,作为“中国香都”,永春制香的历史可追溯到宋朝末期,距今已有近千年历史。2021年6月,以“永春香”为代表的福建香制作技艺入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

活动当天,除了有机蔬菜、应季水果、牛肉、鸭蛋等“老朋友”,还有“新朋友”参与:风味十足的酱牛肉,秘制泡鸡爪泡鸭爪、长汀河田白斩鸡、龙眼花生等。今日海都惠活动将继续,一直持续至16时,有兴趣的市民朋友可别错过了。

此外,《海峡都市报》2024年征订开启,活动现场订报送10斤大米,数量有限,送完即止。

气温终于要回升了



永泰大湖乡岭头村,雾凇如羽毛般挂在树叶上

海都讯(记者 周婉怡/文 毛朝青/图)雾凇如羽毛般轻盈地挂在树叶和枝头,点点晶莹宛如天然的水晶装点着冬日景色。22日,永泰嵩口镇东湖尖山、大湖乡岭头村等乡镇气温达到零下,雾凇“如约而来”,美景如画。

23日,记者来到大湖乡岭头村后山,树上挂着雾凇,像极了一棵“圣诞树”。12岁男孩小朱将水缸里两三厘米厚的“大冰盘”拿出来给记者看:“我给他套上了绳子,可好玩了!”

未来三天,我省晴冷天气继续,西部北部城区



虽然很冷,但小男孩拿着冰块玩得很开心

最低气温可达0℃~4℃,有霜或霜冻。

福州的气温将在波动中缓慢上升。不过总体来看,近期天气依然寒冷,受晴空辐射影响,昼夜温差非常大,要继续做好防寒保暖的措施。在天气方面,未来三天福州基本无降水,以晴好天气为主。

福州市区今起三天天气

24日	多云	7℃~15℃
25日	多云	6℃~14℃
26日	晴	9℃~18℃

又到一年罾肥时



琅岐红罾养殖基地

海都讯(记者 罗丹凌 通讯员 陈晓静 郑婷文/图)寒冷的冬日,福州琅岐的青蟹(又名“红罾”)遵循自然规律,早已自我增肥,现在膏满黄肥,正好是冬日餐桌上的一道美味。

“每年公历5月1日,青蟹下苗,到农历八月十五时,黄膏蟹也就是我们常说的菜蟹结束售卖,进入封塘育肥阶段,到了十一二月,红膏蟹就逐渐开始上市,现在已经是螃蟹最肥美的时候,一直到过完春节,都是一年中赏味最好的日子。”琅岐罾腾水

产养殖专业合作社理事长林里枝介绍道。

琅岐红罾味道鲜甜,肉质细嫩,滋味醇厚。林里枝捞起一只刚上岸的红罾教记者如何辨识一只好罾,他说,罾的锯齿边缘一定得饱满,不透光才好。

记者了解到,琅岐红罾过的是半天然的“放养”生活,泡着闽江水,随着潮起潮落,感受水咸水淡,吃着潮水送来的各式美味,还有来自人类的投喂加餐,可谓舒适又满足。目前,琅岐全岛青蟹养殖面积约有1500亩。