



2023 WUPENiCity 世界渔都美食大赛在连江开幕

海都讯(记者 李嘉琪 通讯员 叶建隆) 为加快连马融合,赋能海洋产业发展,激发县域经济发展活力,助力连江“世界渔都”城市品牌名片打造,2023 WUPENiCity“世界渔都”美食大赛暨首届连江福鱼节于12月30日在连江县魁龙坊街区隆重开幕。

此次活动为期三天,以“未来城市·世界渔都”为主题,联接两岸同胞及国际创意设计,推出星厨大赛、连马乡宴、福鱼嘉年华等特色活动。

其中星厨大赛邀请了6位在地大厨与6位国际创

意官两两组队,围绕“在地性、世界性、创意性”展开闽菜创新合作。6支队伍以“连江五宝”——海带、蛏子、黄鱼、带鱼和鲍鱼为主要食材,制作出了山海灵珍汤、丝丝入蛏、创新大黄鱼、含光带鱼、连鲍三部曲、橙黄映日6道菜品,既有中西餐烹饪方法的碰撞,也有海峡两岸“你中有我 我中有你”的融合,更有城市、设计和美食的跨界对话。

最后,在地星厨吴统利和美食创意官崔迪组成的鲍鱼组成为了“世界渔都”七星创意团队,其菜品“连鲍三部曲”荣获“世界渔都·

金牌创意”奖。

据介绍,该菜品分为三部分,前点是以同在一片海域的海带、龙须菜、鲍鱼、樱花虾制作的鲜味小吃,呈现鲍鱼生长环境;主菜是葱烧鲍鱼,西式酱汁摆盘模拟鲍鱼生长的年轮;最后更是用多种海鲜和山珍熬制的高汤冲调鲍鱼和茉莉花,以山海鲜味和一抹花香传递出连江文化之包容。

评委吴志强院士对这一菜品给予了极高评价,认为其将色香味以及空间和连江“鲍鱼之乡”的饮食文化做了最好融合,甚至还从后厨取回鲍鱼壳留作纪念。

此外,活动期间举办的“连马乡宴”总长度超120米,来自马祖的大厨与连江县22个乡镇大厨联袂献艺,在百米长街上制作432道精美佳肴,两地乡亲品连马美食,共话两岸乡情,热闹非凡。

马祖大厨陈瑞英制作的全节黄瓜鱼、生菜虾松等马祖风味菜肴颇受欢迎,她告诉记者:“连马两地历来地缘相近、血缘相亲、文缘相通、商缘相连,在饮食文化上的交流也日渐频繁,很高兴能在美食分享和切磋中感受闽台饮食文化的碰撞与融合,增进两岸人民的



连马乡宴热闹非凡 杨柳州摄

友谊。”

从千年温麻记忆到“海上福州”桥头堡启航,从美食创意大会到“未来城市、世界渔都”之约,连江将继续坚持“3820”战略工程思

想精髓,传承弘扬“海上福州”建设战略思路,全速打造“海上福州”桥头堡、两岸融合发展示范区,为打造连江“世界渔都”城市品牌名片而不懈奋斗。

竹编非遗传承 青韧坚物也可绕指柔

海都记者 吴雪薇/文 毛朝青/图

有着“八闽竹编第一乡”美誉的福州仓山区盖山镇郭宅村,有着悠久的竹编历史,造出的竹编器具工艺精巧,独具匠心,于2022年入选第五批仓山区区级非物质文化遗产代表性项目名录。最鼎盛时,这里家家是车间,人人会竹编,但随着现代工业品的冲击,郭宅竹编技艺出现断代,但仍有人在坚守这份老行当。近日,海都记者前往郭宅村,探访这一曾经辉煌的精彩技艺。



福祿满堂

从实用器向工艺品转型 需加大推广

耗费大量时间与人工成本的精致竹工艺品,一件只按照材料成本卖几十块钱,淳朴的老艺人们却很乐意。

“我知道他们是因为情怀,但这其实是很不合适的。过于低廉的价格让很多人无法认识到手工竹编中的艺术价值,反而不利于传承与推广。”因此,在刚刚结束的仓山区“两会”中,郭念提交了进一步保护郭宅竹编的提案。他觉得,目前郭宅竹编的传承,由于生产的断代,竹制产品的创新存在停滞,没有更多的研发资源推动竹编与当下结合,难以进入年轻人市场;还有目前竹编无法形成可持续的销售渠道,与工业化竹制产品竞争,以突出竹编的“手工艺品”优势。

最重要一点,由于传承断代导致造血能力匮乏,使当下的“非遗进校园”或政府推广的力度都依然单薄。郭念建议,“政府应该牵头寻找更有效的推广模式,真正帮助郭宅竹编建立起一个好的工艺品、艺术品形象,推动它进入市场消费渠道,才能真正盘活这项珍贵非遗技艺。”

以竹编为生的村庄 产品曾走出国门

轻便耐用的竹制筐篓、暖水瓶、椅子……曾是老福州人记忆中不可或缺的日用品。不知何时,这些竹制的小东西却随着时代的发展慢慢消失在我们的记忆中。

“福州过去制作竹编的手艺人并不鲜见,但只有我们郭宅村,是真正全村出动,将村庄变成企业,家家户户变成厂房,靠竹编走上致富的道路。”郭宅博物馆馆长郭涛对记者介绍。郭宅村的竹编历史,最早可追溯到唐末宋初,可谓历史悠久。

郭宅村位于南台岛,本地并不产竹子,但闽中、闽北的毛竹可通过闽江水运,

再经白湖河,源源不断地送到村里,郭宅先辈就用竹子编织各种日用品,售卖后换取生活所需。

新中国成立后的40年间,是郭宅竹编最鼎盛的时期,人人参与竹编。1955年,郭宅村成立福州市竹器供销生产合作社,有员工500多人,竹器生产从这时开始了质的飞跃,从仅仅生产简单的产品到能生产工艺较为复杂的工艺品,竹编能人创新产品,并研制机械生产,有花篮、盆景套、面点盘、礼品盒、炊具等三四千个花色品种,竹编产品走出国门。



手工编制

竹编只剩情怀 传承面临断代

制作竹器十分考验制作者的技巧和耐力,是非常辛苦的事,从毛竹的采制,到劈制竹条竹篾,再到编制,耗费时间长且枯燥。男人劈竹,女人编制,一件筐篓形式的精巧竹制挂件,制作流程就要耗费5天。手艺精湛的郭宅艺人们,能将竹子分得比头发丝还细,编制出的竹篾

光滑,毫无毛刺。74岁的陈依嫫阿姨与女伴们一边谈笑,一边以黄、红两色竹篾编织出“福”“禄”“寿”“喜”等精致的传统民间花纹。“我7岁就开始和竹器厂的老厂长学竹编了,一做就是一辈子。”那时几乎全郭宅村都是竹器厂的员工,但如今还会做竹编的,基本都是50岁以上的

村民,“太辛苦了,年轻人都不愿意学”。

“现在村里还会竹编的,大概有两百人吧,但真正正在做的,可能只有不到10个人。”出生郭宅村的仓山区政协委员郭念估计。而今在制作竹编的老艺人们,已不是为了挣钱,而是因为那份难以割舍的竹编情怀。



精心制作细长的竹篾