



# 连江: 冲刺开门红 续写连马缘

■ 海都记者 李嘉琪 通讯员 叶建隆

2月21日上午,连江县招商“开门红”签约大会暨深化连马合作启动仪式在连江县人民会堂举行。11个连马合作意向事项正式启动,50个招商签约项目涉及总投资197.56亿元,现场呈现出一派拼经济促发展、深融合谋共赢的喜人景象。



连江县举行招商“开门红”签约大会暨深化连马合作启动仪式(连江县融媒体中心供图)

## 以“开门红”拼出“全年红”

地区生产总值、规上工业增加值、三产增加值等3项指标增速排名全市第一,首次入选全国县域高质量发展百强县,蝉联全国GDP百强县、全国县域发展潜力百强县、全国乡村振兴百强县、全省县域经济实力十强县……回望2023年连江县的各项

197.56亿元,涵盖了连江县现有重点产业和未来战略发展方向,既有华润、国能、中船、中石化等央企、世界500强和行业头部企业,又有乡贤、在外企业家亲情回归的项目。此外,中国银行及其下属机构五年内还将为连江县各类建设项目合计提供不低于500亿元的意向性融资支持。

走进2024年,连江更是早早举办招商“开门红”签约大会,希望将招商引资的“开门红”转变为全年高质量发展的“开门红”。本次活动上台签约的项目共有50个,涉及总投资

“连江很美,马祖很近,‘风景这边独好’。”活动现场,连江县委书记陈劲松对广大企业、企业家以及马祖乡亲发出诚挚邀请,期盼大家与连江共同成长、共赢未来。

## 用“连马缘”唱好“对台戏”

去年,《中共中央 国务院关于支持福建探索海峡两岸融合发展新路 建设两岸融合发展示范区的意见》明确,支持福州与马祖深化融合发展。

作为祖国大陆距离马祖最近的地方,连江如何发挥“邻马近台”优势,助力福建台胞企登陆第一家园建

设?抢抓建设福马“同城生活圈”等战略机遇,唱好“对台戏”是连江给出的答案。

“我们抢抓中央13号文件发布的机遇,以‘一场音乐节’‘几次深谈’‘一次大访问’,形成了首个闽台两地共同磋商、共同制定的融合发展具体事项清单,并创新以业促融,开启了连马全

方位深度融合发展序幕。”连江县委书记陈劲松说。

据介绍,此次启动的11个意向事项,涉及连马海洋产业、电商产业合作等方面,招商签约环节还包括福建(连江)两岸数字经济电商产业园、黄岐对台客运码头运营、连马旅游健康检查、庄臣马祖酒业产销合作等9

个两岸融合发展项目。

“连江与马祖地缘相近、血缘相亲、文缘相通,适合两地共同发展。”马祖县长王忠铭说,他从连江多个基地的蓬勃建设中看到了马祖参与共赢的契机,希望双方团队深化落实合作事宜,早日建成“连马一日生活圈”,向打造福马“同城生活圈”迈进。



■ 海都记者 林涓 梁展豪 通讯员 林晋如 文/图

肉松常被誉为厨房里的“百搭辅助”,美食界“黄金搭档”。对不少福州人来说,它是早餐桌上不可或缺的美食。正值新春佳节,它也成为走亲访友送礼好物。

2022年,罗源肉松传统手工艺(罗源湾肉松制作技艺)被列入罗源县非物质文化遗产代表性项目;2023年,又入选福州市第七批非物质文化遗产代表性项目。近日,记者前往罗源,与舌尖上的“非遗”技艺传承人林诗建共同品味这道最全能的福州小吃。

## 肉松的发明 源自一位家厨的“失误”

“肉松的历史传说不少,福州肉松有证可查的历史在100年以上。”今年68岁的林诗建是罗源肉松传统手工艺的非遗传承人,他介绍,相传清咸丰年间,福州著名厨师林振光,在一地方官吏家里主厨,因夏天炎热,便把吃不完的猪肉煮熟卤好,贮藏起来。有一次,因肉煮的时间过长,不成肉形,他索性将肉汤烧干,使卤猪肉变成金黄色,呈绒毛松散状,品尝后,发现美味可口。这无意中创制的“肉松”,得到东家的赞赏,肉松的美名不胫而走,其制作技艺也流传各地。

早在上世纪50年代,林诗建的岳父黄灼仁就在糖烟酒加工厂从事肉松生产,在总结前人经验的基础上,专注于肉松研制,1986年创办了肉松作坊。林诗建36岁时开始师随岳父学习肉松制作手艺,最初在家庭作坊里搭土灶煮肉制作肉松,“那时候肉松的口感好不好,全凭人工来掌握。”他说,火太旺或者太弱,肉松的口感都会有很大区别,只有一直站在土灶旁盯着火候,不断翻炒,才能确保口感蓬松细腻。“那时候,我们一天虽然只能制作十来罐,但每天都会有人抢着来购买。”

# 肉松 舌尖上的非遗



工人用大铁勺搅拌锅中的肉块



制作猪肉脯的肉片正在待烤



林诗建在土灶旁炒制肉松,只有不断翻炒才能确保口感蓬松(受访者供图)



工厂里,工人将肉丝包装起来



工人在剔除肉上的脂肪

## 切肉去筋捶打 核心环节全手工

1997年林诗建成立了一家公司,从家庭作坊到生产车间,林诗建不断钻研精进技术。“我们采用机器翻炒,精准把控温度和水分,让肉松不焦不柴,保证了品质和口感。”

走进林诗建公司的肉松生产车间,一阵阵浓郁的肉松香味扑鼻而来,几十名工人动作娴熟地进行选料、蒸煮、炒松、精选和包装等制作工序。“我们坚持把当天的肉当天制作成肉松,保证每一口肉松的新鲜感。”

每天凌晨2点,工厂的采购员就要前往福州屠宰场收购当天宰杀的猪肉;早晨6点,切肉车间的工人就将猪肉去筋去肥膘,再顺着猪肉纤维切成肉块,切好的猪肉在早晨9点前下锅。

在切肉、去筋、蒸煮、捶打等核心环节全手工,且产品不添加食品添加剂,只添加酱油、糖、盐和植物油,极大保留了“原汁肉味”,保证了肉质嚼劲和纤维口感,还避免了营养价值流失。“肉松加工制作是肉类加工的经典,整个过程需经过十多道工序才能完成,一直坚持手工制作是我们保证肉松品质的秘诀。”

如今,林诗建将肉松制作技艺传给了儿子林晨。林晨在父辈的技艺基础上进行研究开发,肉松品类从单一的产品发展成肉松丝、油酥肉松、猪肉条、猪肉巴等十多种,逐渐从餐桌佐食向休闲食品领域延伸。