



# 肩挑灯排 丰灯耀彩祈丰年

## 第二届东田“丰灯”文化节启幕，“丰山灯排”正式列入南安市非遗名录

海都讯(记者 杨江参 通讯员 黄钊伟 文图) 2月3日晚,绵绵细雨中,“我们的节日·欢乐中国年”主题活动(南安东田专场)暨第二届东田“丰灯”文化节启幕,一场传统与现代交融的文化盛宴就此拉开帷幕。

活动现场,人潮涌动,民众并肩而立,沉浸在丰灯文化的魅力之中。作为东田镇的文化瑰宝,“丰灯”承载着当地百姓对美好生活的祈愿,更是联结乡情的精神纽带。东田“丰灯”文化源远流长,其中“丰山灯排”更是历经400多年岁月的洗礼,代代相传。

“‘丰山灯排’以‘挑’、‘长’、‘公’、‘和’四大特点著称,它不同于其他地区的灯排文化。”南安东田镇相关负责人表示,丰山灯排是村民用肩膀挑出的情怀,体现了农村的质朴与坚韧,其灯排的制作过程和迎灯民俗都得到了精心的保护和传承。



村民们肩挑“灯排”,沿着山路绕行

其间,南安市副市长邱雪亮为“丰灯”非遗项目授牌,标志着“丰山灯排”正式列入南安市非物质文化遗产名录,是对东田镇坚守传统的肯定,也为文化创新注入新动力。

随后的点睛仪式将活动推向高潮。现场的四位嘉宾手持金笔,为象征祥瑞的龙灯点睛。这一传统仪式寓意“点睛祈福”,寄托着对东田镇风调雨顺、百业兴

旺的美好祝愿。

在启动仪式环节,与会领导嘉宾共同按下电子屏幕手印,随着全场倒计时声落幕,第二届东田“丰灯”文化节正式拉开帷幕。现场光影交织,传统灯排与现代科技交融,展现了非遗文化的创新表达。活动还设置了灯排展览、民俗表演等互动环节,吸引参会人员驻足体验。

“此次丰灯节,不仅仅

是一场视觉与文化的双重盛宴,更是东田镇向外界展示全新风貌、凝聚发展新力量的重要窗口。”上述相关负责人表示,近年来,南安东田镇匠心独运,以灯为媒,深度挖掘丰灯文化的多元价值,将传统与文创、商家、红色、旅游、非遗等五个“+”紧密融合,把“丰山灯排”打造成推动文化繁荣、助力乡村振兴的重要引擎。



“丰灯”承载着当地百姓对美好生活的祈愿,更是联结乡情的精神纽带

## 铆足干劲开新局 一批重点项目建设不停工



“市井十洲城”项目现场

海都讯(记者 黄晓燕 文/图) 新春佳节,泉州大街小巷都弥漫着欢乐喜庆的气息,然而在丰泽区多个重点项目建设工地上,仍然是一片繁忙的景象,不少建设者坚守项目一线,确保施工进度不脱节、不断档,全力冲刺“开门红”。

记者走进泉州数字经济产业园的施工现场,机械的轰鸣声、敲打声交织在一起,奏响了新春里的奋进乐章。只见工人们头戴安全帽,身着工作服,正紧张而有序地工作着,或忙着室内装修,或在为幕墙打胶,或在养护绿化种植……一个个忙碌的身影,是园区建设稳步推进的有力见证。据悉,该项目有30余名职工坚守岗位,工人们分工明确,进行内墙粉刷、吊顶安装等工序,同步推进室外工程施工,确保各道重点工序有序衔接、快速推进。

“今年有不少员工主动放弃休假,坚守项目一线,保障项目建设进度。为了让员工能安心工作,除了国家法定薪资补贴外,我们还通过安排年夜饭、假期食堂加餐等形式来留工稳岗。”项目负责

人介绍道。在泉州中央活力区,“市井十洲城”项目现场同样是一派热火朝天的建设生产景象,坚守一线的工作者用自己的辛勤劳动度过新春佳节。

在项目现场,机器轰鸣声不绝于耳,工人们忙碌的身影穿梭于各个作业面。项目负责人介绍,“市井十洲城”项目计划2025年年底全面封顶、2026年开业,工期非常紧张。项目部紧盯目标倒排工期抓落实,针对春节假日,提前制定了详细的春节施工计划,并合理安排了相关人员和物资,确保“春节不停工,进度不松劲”。目前,项目有40多名建设者坚守岗位。同时,项目部还加强了安全管理,确保施工过程中安全无事故。

2月4日,记者从泉州市丰泽区委宣传部获悉,为助力实现一季度经济社会发展“开门红”,丰泽区深入实施“项目提效年”活动,统筹抓好重大项目建设和安全生产,做好“春节不停工”项目保障和服务工作,推动节后重大项目早复工早复产,助力全年经济发展开好局、起好步。

## 闽菜佛跳墙 如何“跳墙”出圈?

N新华

“坛启荤香飘四邻,佛闻弃禅跳墙来。”相传,这句诗文是闽菜佛跳墙名字的由来,也是它的真实写照:将几十种山珍海味集于酒坛中烹调,汤汁富集了食材百般滋味,坛启时怎一个“香”字了得!

佛跳墙还凭着丰富食材带来的“圆满”“团圆”等寓意,成为福州人重要宴席上不可或缺的“压轴”大菜,更是得了“闽菜之王”的称号,成为享誉海内外的“舌尖诱惑”。

然而,如此一道令人叫绝的名菜,以前想要吃上一次却不容易。

### 百年传承的佛跳墙,制作颇具“门槛”

“佛跳墙胜在食材丰富,但这也带来了制作中的第一个难题。”福建省省级非物质文化遗产代表性项目“福州聚春园佛跳墙制作技艺”代表性传承人杨伟华近日告诉记者,一道佛跳墙里包含鱼翅、鲍鱼、海参等名贵食材,价高

且难以保存,鲜在家庭常备食材之列。在杨伟华记忆中,以前即便是闽菜馆做佛跳墙,也得在客人提前预约后才开始着手采买食材烹饪。

除此之外,佛跳墙的制作也颇具“门槛”。“佛跳墙贵在保留了不同食材独特

的口感和风味,要用蒸、炸、炖、煨等不同的烹饪手段预先处理每一种食材。”杨伟华坦言,这不仅对厨师的烹饪技术提出了极高要求,也拉长了制作周期。“从食材泡发到送上餐桌,制作佛跳墙通常要花一周左右时间。”杨伟华说。

因此,佛跳墙的发展虽自清朝就已开始,但百余年间始终困于食材昂贵、制作费时、技术难度高等因素筑起的“高墙”。而近年来蓬勃发展的预制菜产业,为佛跳墙从专业闽菜馆走向寻常百姓家开辟了新空间。

### 预制菜让佛跳墙成百姓家宴

骤,确保每一份产品风味稳定。

“目前公司拥有2条佛跳墙预制菜自动化生产线,年产能可达1200万份,大大提高了生产效率。消费者拿到产品后,只需花上几分钟简单加热,就能尝到佛跳墙。”欧于斌说。

近年来,借着国内电商平台发展的东风,福州各大佛跳墙预制菜企业又纷纷开辟了线上销售渠道,形成了线上线下相结合的销售模式。无论是走进超市选购,还是通过手机下单,将

佛跳墙送上自家餐桌不再是件难事。

佛跳墙变得更加“触手可及”,如何吃得安心、买得放心成为消费者新的关注点。2022年6月,福建省和福州市有关部门联合一线生产企业、科研院所等,共同制定并发布了《福建省食品安全地方标准 佛跳墙》,从佛跳墙预制菜的食品安全指标、成分含量到不同等级商品的控价,做出规定,进一步规范经营主体。

福州市佛跳墙产业协会秘书长郑力行介绍,福州

市目前已拥有佛跳墙预制菜企业十多家,全产业链年产值约15亿元。一道道佛跳墙预制菜甚至远销欧美、东南亚等地,为海外华人华侨带去“家乡的味道”。

“除了生产传统佛跳墙预制菜,相关企业还在开发更多周边品类,比如佛跳墙方便面、方便饭等,推动佛跳墙走进更多消费者的日常生活。”郑力行说,随着产业发展,佛跳墙的消费场景进一步丰富,全国佛跳墙预制菜产业未来或将达到千亿规模。