



# 连江举办新春茶话会暨“连马家宴”品鉴会 17道特色菜肴 汇聚山海风物

海都记者 李嘉琪  
通讯员 叶建隆 连融媒供图

2月8日,2025年连江县新春茶话会暨“世界渔都·连马家宴”“一县一桌菜”品鉴会在连江县举行,当地企业人士、马祖乡亲、海外侨胞等各界人士会聚一堂,从舌尖上感受山海连江的魅力,更体会连马两地在民俗和饮食文化上的同根同源。



连江特色乡土菜肴走上商务宴席的餐桌

## 乡土菜肴,“变身”星级酒店座上宾

中国烹饪大师、福州市餐饮烹饪行业协会秘书长陈伟杰介绍,此次“连马家宴”不仅展现了“十八度海正鲜”的连江滋味,还通过卤、烧、焖、炖、炸、熏等多种烹饪手法创新闽菜手艺,实现了乡土菜肴的“华丽变身”。

积极参与到“连马家宴”的推广与发展中。

品鉴会上,主办方还为“‘世界渔都·连马家宴’一县一桌菜”监制单位、总监制、总顾问、主创厨师代表等授牌,并为授权酒店与优质食材供应商举行供需合作签约仪式。

特色乡土菜肴是家的味道所在,如何让连江的特色乡土菜肴登上大雅之堂,让更多人领略到连江美食的魅力?“针对商务宴席的用餐礼仪和风格,‘连马家宴’厨师团队进行精心设计组合,使得‘连马家宴’的菜品达到走上商务宴席的标准,成为星级酒店的座上宾。我们希望发挥连江作为海鲜主产地的优势,为福州申创‘世界美食之都’再添一把火!”陈伟杰说。目前连江县共有9家餐饮酒店获得官方授权,

近年来,结合省委、省政府加快推进新闻业创新发展行动方针,连江县积极弘扬闽菜技艺文化,精心谋划以“世界渔都·连马家宴”为主题的“一县一桌菜”,倾力打造“世界渔都”城市品牌名片,扩大“海连江”品牌影响力。连江县工业和信局相关负责人表示,未来将继续在县区酒店推广“连马家宴”,并结合文旅活动将连江美食推向全国乃至全球,擦亮“世界渔都”城市品牌的名片。

「马祖陈酿醉鲍鱼」  
「新妇微醺理红妆」



## 连马家宴,“串起”两岸共同的味道

作为全国海洋大县,连江渔业产值连续数年位居全国县级前茅,是“中国鲍鱼之乡”“中国海带之乡”“中国鱼丸之乡”,2023年获评“中国生态食材之都”“中国美食地标之都”。与此同时,连江与马祖一水相连,是祖国大陆距离马祖最近的地方,两地饮食文化同根同源,同胞血肉相亲。

绣红鲟饭)以连马喜庆佳节不可或缺的红鲟为主食材,拆卸出的红膏与珍珠般饱满的米饭同烹,寓意丹心互换;“搁笔犹看山外山”(香油笔架)采用连江、马祖一带特有的贝壳海鲜,折射出连马两地里山外山、山山不断的情谊;“新妇微醺理红妆”(马祖陈酿醉鲍鱼)以马祖陈酿烹制连江鲍鱼,酒香更激发出鲍鱼之鲜,其滋味仿佛不胜酒力的新妇微醺……连马两地的人文风情民俗都在这一桌菜肴中汇聚,酒菜共赏、其乐融融。

“这一桌菜和马祖口味相近,是两岸共同的味道,我也非常喜欢!”马祖乡亲林天民笑脸盈盈地说。



17道菜,融合连江马祖两地美食元素



“两岸同源映丹心”(锦绣红鲟饭)

## 未来三天 榕城升温

海都讯(记者 吴诗榕 毛朝青) 随着冷空气威力逐渐减弱,9日福州气温触底,10日起回升,但夜晨依旧寒冷,市民朋友

需注意防寒保暖。10日到12日天气总体较好,不过,早晚温差也逐渐拉大,12日午后气温达到25℃左右。

### 福州今起三天天气

10日	晴转阴	7℃~15℃
11日	多云转晴	11℃~19℃
12日	多云转小雨	12℃~25℃

### “讲文明 树新风”公益广告



请保持距离



中共福建省委文明办  
海峡都市报社

宣