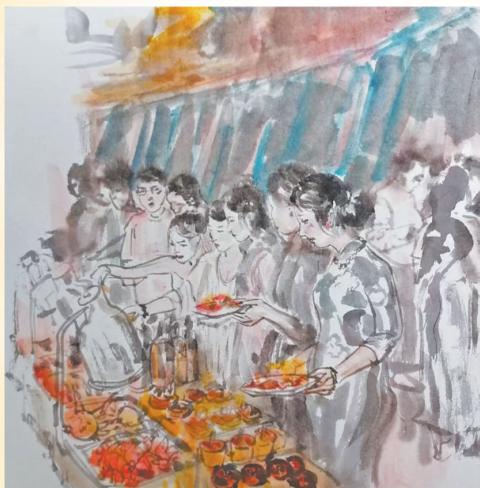


有一种夜生活,叫作舌尖上的石狮



在雄踞22层之巅的石狮荣誉云海旋转餐厅用餐,是味觉和视觉的双重享受。(赖乾 绘)



厨师团队以独到的技艺和鲜美的食材,熔铸出属于“荣誉菜系”的独特风味。(赖乾 绘)



传统美食城是闽南古早味的殿堂(赖乾 绘)



本期狮千岁化身荣誉主厨,为大家带来匠心菜品。(陈伟航 绘)

苦苦追求,甜甜享受。亲爱的小粉狮们,你是否在生活的酸菜坛里泡得太久,感觉处处充盈又苦又涩的滋味?放心,老狮我马上带你去个石狮好地方,咱们修整一下身心!

来到石狮,若不啜饮其夜色,不投身于那烟火人间的滚烫怀抱,便如同错过了一场盛大的生命庆典。我们的第一站,便直抵宝盖镇悬于尘世之上的味觉圣殿——荣誉云海旋转餐厅。一踏入餐厅,便觉置身于流动的星河。石狮荣誉餐饮的总厨胡满荣可不简单——他是中央电视台《满汉全席》擂台赛的“三连冠”擂主,还是中国烹饪大师、中国十大名厨,堪称一位灶火中淬炼数十载的“味觉诗人”,曾两次代表泉州去联合国交流。其烹饪团队以闽粤赣湘川菜系为底色,交融生猛海鲜、燕鲍翅肚的华章,熔铸出了属于“荣誉菜系”的独特风味。那菜品,是山河湖海的交响;那摆盘,是凝固的视觉诗行;那厨艺,是时光在刀尖与灶火上的舞蹈;那食材,是大地与海洋最本真的馈赠。舌尖的每一次震颤,都是对这份极致匠心的无声礼赞。

话说这云海旋转餐厅,是目前世界

最大的室内360度旋转观景餐厅。餐厅挑高6米,能同时容纳近500人用餐,不仅延续了荣誉旋转餐厅一贯的好口碑和震撼味觉体验,更是一个俯瞰石狮城市风光的绝佳去处。

如果你想吃点街头巷尾的特色小吃,那么第二站,老狮我带你一起走进同样位于宝盖镇的石狮城东小镇,这是一个能让你随时嗨起来的地方。石狮的活力,在城东小镇找到了最炽烈的喷薄口。这小镇,俨然一颗跌落凡尘的明珠,将市井的风情与时代的喧腾演绎得淋漓尽致,成为无数疲惫灵魂梦寐以求的栖息之地。当暮色四合,白日的匆忙悄然退潮,城东小镇便燃起了新的烟火。步入夜市,便跌入一场感官的狂欢。大排档的烟火气升腾而起,烤肉在铁板上滋滋作响,油脂滴落的瞬间香气四溢;牛杂店里,醇厚的汤底翻滚着,每一口都是地道的滋味;茶饮店的饮品琳琅满目,为燥热的夜晚带来一丝清凉;网红餐车整齐排列,摊主们热情地叫卖着,各种新奇美味引得路人纷纷驻足。这里早已超越了普通夜市的范畴,成为石狮夜生活中一处既热闹非凡又时髦吸睛的好去处。

除了令人垂涎的美食,夜市里的小物件也同样吸引人们的眼光。精致的小首饰、独具特色的手工艺品,每一件都凝聚着创作者的巧思,让人忍不住驻足挑选,在不经意间收获一份小惊喜。而石狮城东小镇最令人热血沸腾的,莫过于它

作为机车打卡地的独特魅力。老狮我钟情于奔跑,而对于许多年轻人而言,他们渴望飞驰。跨上重型机车的那一刻,便点燃了他们心中的火焰,每一次疾驰中,都藏着他们对自由最热烈的追逐。夜色如墨,一辆辆形态各异、个性张扬的钢铁坐骑在此汇聚。骑士们卸下头盔,脸上写满风尘仆仆的酣畅与纯粹的笑意,彼此交换着驾驭烈风的豪情。

无论是舌尖的狂欢而奔赴的饕客,还是为灵魂的自由而疾驰的骑士,抑或是仅仅想在这人间的烟火与光影中汲取一丝暖意的旅人,在石狮城东小镇这片神奇的土地上,你的目光总会被点亮,你的脚步总能找到方向。这里是石狮人安放乡愁与激情的自留地,也是远方来客窥探这座海滨之城鲜活灵魂的绝佳窗口。而谁能想到,如今这般繁华的时尚夜市,竟是由曾经的闲置厂区蜕变而来。这份巧妙的改造,不仅为石狮的旅游资源添上了浓墨重彩的一笔,更如同一股强劲的动力,带动了石狮城东一带的蓬勃发展,让这片土地重新焕发出勃勃生机。

作为机车打卡地的独特魅力。老狮我钟情于奔跑,而对于许多年轻人而言,他们渴望飞驰。跨上重型机车的那一刻,便点燃了他们心中的火焰,每一次疾驰中,都藏着他们对自由最热烈的追逐。夜色如墨,一辆辆形态各异、个性张扬的钢铁坐骑在此汇聚。骑士们卸下头盔,脸上写满风尘仆仆的酣畅与纯粹的笑意,彼此交换着驾驭烈风的豪情。

无论是舌尖的狂欢而奔赴的饕客,还是为灵魂的自由而疾驰的骑士,抑或是仅仅想在这人间的烟火与光影中汲取一丝暖意的旅人,在石狮城东小镇这片神奇的土地上,你的目光总会被点亮,你的脚步总能找到方向。这里是石狮人安放乡愁与激情的自留地,也是远方来客窥探这座海滨之城鲜活灵魂的绝佳窗口。而谁能想到,如今这般繁华的时尚夜市,竟是由曾经的闲置厂区蜕变而来。这份巧妙的改造,不仅为石狮的旅游资源添上了浓墨重彩的一笔,更如同一股强劲的动力,带动了石狮城东一带的蓬勃发展,让这片土地重新焕发出勃勃生机。



石狮城东小镇还是一个充满时尚与激情的机车打卡地(赖乾 绘)

展全球优品 链出海商机 晋江食品:向“新”而行 加速“出海”

革命老区村走出乡村振兴新路径

本报讯(融媒体记者丁荣汉 通讯员林锦鑫)近日,晋江内坑镇砌坑村被命名为第七届全国文明村,作为革命老区村和乡村振兴示范村,砌坑村以“全国文明村”创建为抓手,围绕“党建强、产业兴、生态美、乡风淳”,探索出乡村振兴与文明创建深度融合的发展之路。

党建引领乡村治理。砌坑村探索实施“1个领导核心、3支工作队伍、1个服务平台、4项机制保障”的“1314”近邻党建工作法,坚持党建引领“1”个核心,组建网格管理队伍、乡贤赋能队伍、志愿服务队伍“3”支队伍,建设邻里中心“1”个阵地,建立法治、自治、德治、共治“4”个乡村善治工作机制,多元力量同频发力,解决乡村治理难题。

“文旅农商”融合发展。砌坑村成立晋江市聚源农业科技开发有限公司,负责乡村产业发展运营。打造红色旅游与田园综合体项目,发展“红色研学+农事体验”特色产业;建立“统一承包+连片流转+高标准改造+收益共享”土地承包流转模式,累计盘活闲置土地2000亩,村民亩均增收1000元,集体亩均创收300元。此外,成立乡村振兴促进会,筹集社会资金1300余万元,有力支持村级教育、医疗、基础设施建设等民生项目建设,形成“产业反哺文明创建”良性循环。

建设生态宜居家园。砌坑村将人居环境提升与红色文化传承相结合,完成村道白改黑、污水处理系统建设等基础设施提升。修缮乡愁记忆馆、革命史陈列室,打造兼具红色底蕴与现代气息的村容风貌。创新“党员包片+群众参与”治理模式,通过开展“美丽庭院”评比,增强村民“主人翁”意识,让村容村貌持续焕新。

擦亮乡风文明“底色”。砌坑村通过成立红白理事会,制定《婚丧嫁娶操办规范》,明确各项标准。将移风易俗纳入“文明+积分”考核,对践行新风的家庭给予积分奖励。通过“村村响”广播、入户宣传、典型案例引导,村民主动签订移风易俗承诺书覆盖率达95%,铺张浪费现象减少60%以上,“婚事新办、丧事简办、余事不办”新风尚蔚然成风。



建设国际化创新型品质城市
晋江市委宣传部 泉州晚报编辑部

核心提示

为助力食品企业出海捕获商机,第九届海峡两岸食品交易会暨第十二届闽台(泉州)食品交易会(以下简称食交会)于7月20日—22日在晋江国际会展中心举办,同期举办第六届线上食交会,共达成意向交易额195.68亿元,助力食品企业开拓市场,实现供需精准对接,推动品牌加速出海、产品畅销世界。

晋江是中国食品工业强市、中国休闲食品之都。近年来,晋江聚焦食品产业发展核心趋势,通过创新研发满足多元市场需求,通过品牌塑造引领消费潮流,通过内外融

合提升规模效应,推动食品产业向健康化、功能化、高端化发展,食品产业规模已超800亿元。

今年以来,晋江积极引导企业探索产品创新,搭建产学研对接平台,举办食品行业专利技术转化对接会,让更多创新成果从“书架”走向“货架”;成立“食品出海”指挥部,举办内外贸市场创新大会,组织食品企业赴海外考察参展、采购对接,开展品牌并购与产能合作,加速供应链全球化布局。凭借创新与出海的双轮驱动,晋江上半年食品产业规上产值实现两位数增长。

千商云集寻觅商机 创新单品惊艳亮相

食品产业是晋江鞋服业、纺织业着力打造的第三大千亿产业。历经30多年积淀,晋江已成为中国最大的休闲食品出口加工基地之一,享有“中国食品工业强市”“中国休闲食品出口加工基地”等美誉。如今,晋江已形成覆盖上游原料供应、中游智能制造、下游市场拓展及配套服务的全球食品供应链中心,展现出显著的集群效应与创新活力。

依托食品产业集群优势,晋江连续多年举办食交会。历经9年精心培育,食交会已成为食品行业极具影响力的品牌盛会——既是行业高质量发展的“晴雨表”和“风向标”,也是推动世界美食与全球食客“双向奔赴”的重要平台。

作为泉州申创“世界美食之都”的一大助力,本届食交会紧扣全球休闲食品制造上下游产业链,汇聚休闲食品成品、新零售、食品加工包装机械、食品工艺技术、食品原辅材料及添加剂、品牌授权及包装设计六大领域。展览面积达

6万平方米,设置5个主题馆及食品科技创新成果展示区、军创企业产品区、区域品牌馆(包括台湾馆、晋江老字号馆、南昌馆、温县馆、安岳馆等)等特色展区,共有2200个标准展位,参展商超1000家。

创新是本届食交会的一大亮点。雅客、力诚、力绿、泉利堂、恒立等多家晋江食品企业集中上演“拳头”新品首秀,另有来自全国各地的超千款新品展出,“新工艺”“新配方”“新设计”成为展会高频词。

“这款杨梅是我们的新品,刚上市就订单爆满。不同于常规杨梅果干,它入口爆汁,果肉柔嫩,酸甜鲜明。”泉利堂食品营销总监郭海荣介绍,公司研发最新的生产技术,得以保留杨梅果肉的颗粒感与爆汁感,同时,产品配料表十分干净,仅含杨梅与糖。今年,泉利堂聚焦“让甜蜜更健康”理念,从产品工艺到外包装均进行大幅创新,打破蜜饯“高糖、多添加”的传统刻板印象。目前,该企业已开发出10多款零添加产品,并通过产品升级推动渠道布局革新。

健康是食品创新的核心趋势。继打造

“难吃的瓜子”爆品后,旺瓜食品今年创新推出“不火瓜子”,包含金银花柚子味、红豆薏米味,将药食同源理念深度融入产品研发。同时引入新生产设备、升级工艺,采用“隧道”慢“烘炒”方式,让瓜子吃起来不易口干。旺瓜食品总经理翁柏鸿表示,这一产品的理念及工艺创新已收获众多年轻客商好评。

供采双方精准对接 晋江食品“链”通全球

为实现供需精准对接,本届食交会展区涵盖从原料供应、加工机械到包装设计、跨境物流的完整食品产业生态链,吸引了来自美国、澳大利亚、新西兰、阿联酋、日本、法国、意大利、德国、泰国、马来西亚、印尼、新加坡等欧美、中东及“一带一路”共建国家和地区的超千名采购商前来交流合作。

“食交会的产品太丰富了,种类特别多!”不仅海外采购商青睐展会的展品,许多进出口贸易商也纷纷前来寻找新品及合作机会。丽日(柬埔寨)进出口有限公司负责人王朝阳表示,在展会现场看到许多

有新意的产品,感受到食品企业强烈的“出海”意愿,期待借助食交会挖掘更多适合柬埔寨市场的产品。

“此次来访客商与企业初步意向出口区域高度重合,希望借助食交会平台,加速打开东南亚、中东、非洲等新兴市场,并进一步拓展欧美等发达国家市场。”乐隆隆食品总经理蔡森透露,展会首日,其展位便迎来大量咨询客商,其中不少来自“一带一路”共建国家及东南亚地区。

为铺设高效“出海”通道,展会首次举办食品出口供采对接会,促成参展商与美国林生记、泰国润麦集团、秘鲁美洲超市、澳洲志宏集团等40余个国际采购团体达成合作意向。

此外,本届食交会延续往年线上线下“双线融合”办展模式。线上食交会平台功能大幅优化,与线下展会紧密互补、深度融合。超千家展商入驻“线上展馆”,上传展品近万款,平台浏览量超30万次,询盘配对超千条,有效帮助供采双方精准对接,缩短“洽谈距离”。

(融媒体记者丁荣汉 通讯员谢佩林 林锦鑫 丁志俭 文/图)



展商向采购商介绍展品