



欢动鹭岛

2022厦门家电惠民消费节启动 五大组合拳邀您“惠购”

本报讯(记者 沈彦彦 通讯员 高流 胡淑雅)为贯彻商务部“2022年全国家电消费季”活动,结合“2022厦门运动时尚消费季”,昨天下午,由厦门市商务局和集美区商务局指导、厦门市商业联合会主办、中国银联厦门分公司协办的“欢动鹭岛绿色消费”2022厦门家电惠民消费节在集美宝象红星美凯龙举行启动仪式。



“欢动鹭岛 绿色消费”2022厦门家电惠民消费节按下“启动键”。(本报记者 沈彦彦 摄)

由京东、国美真快乐App等线上平台发起线上家电惠民节。线下联合海尔、格力、海信日立等家电品牌和国美、苏宁、红星美凯龙、吉家家世界、喜盈门等家电卖场,以及全市家电零售规模以上企业、各门店,推出智能家电促销、“以旧换新”补贴、套购优惠、家电惠民服务、买家电送博饼博大礼、发放各类专属优惠券等各类促销优惠活动,协办单位中国银联厦门分公司云闪付推出满减立减优惠券覆盖各参与商家和门店。活动历时一个半月时间,将全面营造全市家电消费氛围,力求激发消费新动能,加快释放绿色智能家电消费潜力。

年,我市社会消费品零售总额增幅连续四个月不断增长,7月份增长达8.6%。近期,全市各商家各类消费促进活动也将进入“冲锋”阶段。此时正值家电行业“金九银十”消费旺季,本次消费节联合全市各大家电品牌、各大家电卖场、各零售企业和销售门店,推出降价优惠、“以旧换新”优惠、专属券优惠、套购优惠、满

立减优惠等五大优惠组合拳,结合中秋国庆“双节”消费节点,各商家更是推出各类家电送博饼博大礼活动。海尔智家厦门分公司总经理张百超告诉记者,本次家电惠民消费节海尔拿出2000万元的惠民补贴资源,铺设全市海尔专卖店、直营合作的综合性商场,推出了以旧换新、套购积分、套购赠

礼、全屋免费设计礼、十年延保礼等优惠大礼。同时海尔是全国唯一一个能实现以旧换新回收再利用的企业,从以旧换新后机器的回收、到机器拆解、到回收再利用,通过绿色智能家电消费的概念实现生活的品质升级。

启动仪式现场,全体参与商户集体向广大消费者发出郑重承诺:坚持守法经营,坚持质量至上;坚持诚实守信,坚持让利于民;杜绝假冒伪劣,杜绝扰乱市场;杜绝虚假物价,杜绝投机取巧。

家电消费是居民消费的重要组成部分。当前,家电市场正由供给驱动转向需求驱动,低碳、绿色、智能、时尚日益成为居民的需求。据悉,2022厦门家电惠民消费节旨在促进绿色智能家电消费,提升家电消费体验,优化家电售后服务,为消费者提供更多实惠与便利,加快释放绿色智能家电消费潜力。

据悉,“全国家电消费季”是商务部“2022国际消费季”的重点活动之一。



思明启动食品安全宣传周活动 聘请食安督导员 创建“线上安心餐厅”

本报讯(记者 陈泥 通讯员 吴静婷 林莉莉)昨日下午,思明区启动以“共创食安新发展 共享美好生活”为主题的2022年食品安全宣传周活动。活动现场,思明区市场监管局联合美团、饿了么两大网络订餐平台发起倡议,凝聚食品安全防护强大合力,共同创建“线上安心餐厅”,引领外卖行业健康发展。

“近年来,思明区食品安全呈现整体平稳向好态势,越来越多商家由被动监管转为主动参与,辖区诚信守法经营氛围日渐浓厚。”思明区食安办主任、区市场监管局局长郭聪颖昨日在启动仪式上表示,目前,思明区正在打造更多的食品安全标杆企业。前不久评选出的厦门市餐饮“十大名店”中,思明区餐饮店占据了9席。启动仪式上,“十大名店”评选活动获奖者,上青本港海鲜餐厅创办者吴杰受邀上台分享了餐厅的食品安全治理经验,并带头签订了食品安全示范引领承诺书,表示将发挥示范引领作用,助力行业高质量发展。美团及饿了么商家也在现场做出承诺,严格落实食品安全主体责任,自觉遵守诚信经营,推动外卖行业有序健康发展。

为全面提升思明区食品安全管理工作,建立食品安全社会监督机制,思明区食品安全委员会聘请了10名热心公益事业、支持食品安全发展的食品安全督导员,以及10名深耕食品安全监管、专业经验过硬的食品安全宣讲员,并为他们颁发聘书。

据悉,食品安全宣传周期间,思明区市场监管部门还将在各大商圈组织开展食安专题培训,后厨现场观摩、管理经验交流。

湖里胶片电影露天放映大会开幕 八部电影陆续上映



开幕式观众正在签到。(本报记者 卢筱娟 摄)

本报讯(记者 庄筱娟 通讯员 徐晓曦)晚风徐徐,光影绰绰。昨日,湖里区第五届胶片电影露天放映大会正式开幕,开幕片香港经典电影《甜蜜蜜》于联发文创口岸的像象广场放映。接下来一个月,还有七场电影将在周末陆续放映,观众可通过“湖里头条”和“双栖放映”微信公众号免费报名和参加。

举办五年的胶片电影露天放映大会已成为湖里区一项文艺传统。今年活动以“黄金时代,光影见证”为主题,将走进五缘湾沙滩、惠和石文化园、金汤宫等多个特色点位。

今年活动将为广大市民播放八部经典影片。除开幕影片《甜蜜蜜》外,还将陆续放映华语经典佳作《霸王别姬》和《大红灯笼高高挂》,反映抗日战争时期的《英雄儿女》,讲述生命议题下动人情感的《泰坦尼克号》和《美丽人生》,以真挚之情衬中秋之景的《花好月圆》,以小人物视角展现大义的《功夫》。市民群众可通过“双栖放映”微信公众号了解具体排期。

本次活动由湖里区文化发展改革工作领导小组办公室主办,湖里区融媒体中心、湖里区各街道党工委协办,双栖(厦门)影视文化传播有限公司承办。

周末文物寻根之旅 感受城市文脉

本报讯(记者 林雯)9月份,思明区有三场“周末文物寻根之旅”等您来。

根据思明区文旅局的计划安排,除9月3日的革命文化印记专场外,9月17日和9月24日上午9:00—10:30,还将分别开展郑成功文化印记专场和植物园文物专场。思明区文物局志愿者将带领市民实地探访厦门被战火摧毁的旧址、徐一鸣石刻、延平郡王祠、南洋杉草坪等思明区特有的革命遗址、石刻碑文、特色古迹和景观风貌,讲述鲜为人知的文物故事,感受城市文脉,触摸历史厚度。

“周末文物寻根之旅”是免费公益活动,市民可通过微信公众号“思明文旅”获取相关信息并报名,主办单位将提前电话通知报名成功的市民。由于活动线路点多、线长,为确保参与者人身安全,暂不接受65周岁以上的老年人和6周岁以下的未成年人,以及身体存在疾病的人员报名参加。

今天来看海洋文化展 地点:沙坡尾

本报讯(记者 林雯)今天下午4点,到沙坡尾的厦港海洋文化展示厅来看厦港海洋文化习俗文化展。本次活动由厦港龙珠殿、思明区韵韵王船民俗文化传习中心联合沙坡尾工作坊共同主办,展览将以影像展配合文化习俗表演的方式进行,向市民游客展示独树一帜的厦港海洋文化特色。

围绕送王船民俗文化、厝民文化、海普民俗文化的传习、保护和交流,活动不仅将上演厦港渔歌、画拳歌、厝民舞等特色表演,还将重点对送王船、海普等厦港海洋习俗文化进行影像图片科普展演。同时,市民游客可现场体验海洋民俗手工艺。

据介绍,国家级非物质文化遗产——送王船是闽南人为表达对海洋的敬畏和感恩而举行的一种祭祀活动,已有600多年历史。沙坡尾是厦港送王船的举办地,在展示厅外,市民游客还能近距离看到长达10.58米的观赏性王船。

厦门首届“名厨名菜名店”评选结果揭晓 这份“舌尖榜单”请收好



十大名店、名点展示品鉴区,不少市民正在品尝菜品和点心。(本报记者 王妙云 摄)



厦门沙茶锅(十大名菜)

“十大名厨”简介

●张弋:1992年,张弋进入南普陀素菜馆学艺,走上潜心钻研素菜的道路。由于素菜原料局限性较大,要使每道菜都做到色、香、味俱全,就得靠厨师在刀功和烹饪上苦下功夫。融合宫廷素菜之精细、民间素菜之天然、寺院素菜之纯正,南普陀素菜在张弋等名厨多年的守正创新下,现已成为享誉全国的素食文化代表。



●Gregory Louraichi:要想吃到最具法兰西风味的法餐,很多人会向你推荐Greg's。Gregory Louraichi就是这家店的创始人兼主厨。来自法国的厨师赋予中国食材独特的法国气质。他曾将生蚝和铁观音一起料理,碰撞出“舌尖上的混搭风味”。在厦门外事活动中,他曾多次接待各国政要,受聘为美丽厦门旅游形象大使。他为许多外国厨师在厦就业生活提供协助,成为传播中法友谊的“美食大使”。



●陈亚江:从大排档帮厨到酒楼董事长,陈亚江一步步找准厨师道路上的“突破口”。闽南与潮汕气候相似,同样依山傍海,这使陈亚江萌生出向汕头“取经”的想法。秉持汕头“精细制作,追求本味”的原则,结合闽南地道风味,陈亚江不断研发菜品,将两派菜系融会贯通。从开创第一家餐厅到创立餐饮管理公司,陈亚江赢得如潮好评。如今,他正致力于打造工匠餐饮品牌,希望将“闽”“汕”融合菜系发扬得更广。



●李川川:一些普通的食材,竟能变化为花鸟鱼虫、飞禽走兽,且栩栩如生、惟妙惟肖,让人们在进餐的同时,还能获得赏心悦目的艺术体验,这就是食品雕刻的魅力。为此,李川川整日把自己泡在厨房里,一刀一刀,从入门,到精通。除却对技艺的追求,他也十分注重将文化元素融入食雕创作中,既赋予作品艺术价值,也注入文化灵魂,使食雕创作真正地“活起来”,成为美食文化的推广者和传承人。



●林水平:将一碗沸腾的豆浆淋灼在一条东星斑身上,瞬间鲜香四溢。林水平入行25年,热爱研发创新的他,始终走在匠心打磨“新闽菜”的前列。厦门人重养生,他就结合传统节气,迸发出打造“二十四节气菜”的灵感,推出适合当季吃的菜品。他探索食材自然规律,融入国际烹调技法,呈现“新鲜、本味、时令、健康”。为闽菜“添新火”,丰富厦门最本味的“烟火气”。



●门建伟:作为全国海鲜烹饪技能大赛的金奖得主,门建伟的海鲜制作技艺已称得上行云流水。他几经“大场面”,曾担任多家五星级酒店厨师长,多次参与接待三千多人的大规模宴席;坚持注重“小细节”,每一种食材都要细心甄选,再依据各自特性,进行合适处理,让食材最大限度保留本身的鲜美;在食材处理、火候控制等每一处细节,都能体现出他潜心厨艺、苦心钻研的每一分精益求精。



●何志琛:三尺灶台,手起刀落,新鲜的鲈鱼被片成薄片,与姜丝在锅勺间跳跃。鲜辣咸香,何志琛始终能抓住和驾驭海鲜所带来的美妙滋味。作为一个从小在海边长大的闽南人,对于海鲜的烹饪,他有着自己的一套理念,“尊崇自然、不时不食”的原则始终贯穿着他的创作思路——以“鲜”为核心。近二十年来,何志琛不仅关心菜品的味道,也更加关心食客的健康,一心一意呈现令食客满意而归的新鲜时令菜品。



●陈惠民:古早味,是闽南人对怀旧味道的称呼。从小对灶台有着执着热情的陈惠民,多年寻根古早味,唤起闽南人“记忆中的味道”。他拜访数十位闽菜老师傅,翻阅大量书籍,只为还原古法闽菜技艺。2020年,他研制推出的古法鲜黄花鱼汤、闽南炸醋肉等菜品,被中国烹饪协会列入《中餐特色美食名录》。他坚持创新传承之路,改良闽南虾面汤底,佐以土鸡蛋和雪蟹,推出经典菜品龙虾汤芙蓉蒸雪蟹,让古早美味在口中、家乡在心间。



●晏红军:自30年前拿起勺子的那一刻,晏红军就与“烹饪”结下缘分。他深耕传统闽南菜,一道“同安封肉”荣获厦门市职工技术大赛金奖,这份美味也在老厦门人心中烙下深深的印记。作为“闽菜大师”,他致力于振兴传统闽南菜、用工匠精神推动闽菜的传承与发扬。他带领团队不断提升烹饪技法,开展烹饪研究、举办学术讲座,培养高级技术人才,总结出食品安全4D管理方法并推广到厦门数十家学校食堂。守好这份家的味道,让大家吃上地道且放心的闽南菜,是对责任的守护,更是对初心的坚守。



●董邦豪:科班出身的董邦豪,曾远赴香港求学,拜在名厨门下,他一心沉浸在各式菜品创作里,孜孜不倦地追求菜品“色香味”俱全,或精致精细、或大气隆重,董邦豪总能通过丰富食材表达自己的想象力和创造力。他把对厨艺的感悟、对菜品的追求,都融进一道道餐品的美妙滋味里。



本报记者 陈泥 通讯员 刘启国 韩嵩松 为讲好厦门美食故事,传承弘扬闽南及海丝美食文化、厦门食安文化,展现创建国家食品安全示范城市工作成效,由厦门市食安办、市场监管局、商务局指导,厦门市食品安全工作联合会、市餐饮协会、市烹饪协会、市老字号协会、市商业联合会相关协会主办,厦门日报社新媒体承办的厦门首届“名厨名菜名店”评选活动于今年3月上旬启动。活动历时近4个月,共有101位大厨、107道菜品、53家餐厅踊跃报名参赛。

经过激烈而精彩的比拼,本次活动共评选出“十大名厨”“十大名菜”“十大名店”。昨日上午,厦门“名厨名菜名店”评选榜单在2022年厦门市食品安全宣传周启动仪式上正式公布。

在启动仪式开始之前,现场还举办了厦门首届“十大名店名点、十大名菜”品鉴会,邀请了厦门首届“十大名店”商家代表摆摊设点,现场展示特色名点,并邀请来宾试吃品尝。

十大名店

- 1.味友(集美银泰百货店)
2.南普陀素菜馆
3.佳丽海鲜大酒楼(宝福店)
4.厦航金雁酒店
5.江记汕头食府(湖滨南路店)
6.鼎盛闽南菜(仙岳店)
7.闽南大院餐厅
8.上青本港海鲜餐厅
9.舒友海鲜大酒楼(白鹭洲店)
10.临家闽南菜(环岛路店)

十大名菜

- 1.佛跳墙(宴遇·福建茶馆)
2.半月沉江(厦门南普陀素菜馆)
3.闽南猪脚饭(厦门猪角猪脚饭餐饮管理有限公司)
4.珊瑚芋泥香酥鸭(厦门味友餐饮管理有限公司)
5.上青腩肝煮(上青本港海鲜餐厅)
6.私厦焖鲍姜母鸭(厦门私厦里餐厅)
7.厦门沙茶锅(厦门市临家社区餐饮服务有限公司)
8.白灼章鱼(厦门市亚珠大酒楼有限公司)
9.老厦门南煎肝(许杭忠食坊)
10.土笋冻(厦门三都食品有限公司)