

小公园大设计 便利又有文化味

思明区政协委员调研探索口袋公园共建共护共享机制



拾光园融入老电厂历史。

拓展复合型功能 满足居民休闲健身等需求

思明区政协委员魏伟提出,小公园更需“大设计”,口袋公园应为复合型,满足附近居民休闲、健身、驻足交流等需求。除了景观需求,还应完善公共配套,如坐凳、公厕、饮水器、儿童活动场地等,并植入文化艺术,让口袋公园不仅是景观点,还拥有城市文化印记。如拾光园融入老电厂历史,美仁园有老厦门地图片段。

思明区政协委员蔡熙前认为,应当充分考虑周边使用者的需求,根据公园靠近居民区、办公区、幼儿园的不同,建设功能有所不同。

魏伟建议,口袋公园还应满足交通便利,并搭配景观照明、清晰标识系统等。

创新引入社会资本 探索设“近邻园长”

调研报告中提出,口袋公园建管养机制要多方探索创新。比如推动行业部门制定标准;积极实施单位附属绿地开放共享;创新引入社会资本;尝试居民自主设计、企业投资、政府指导等。

蔡熙前建议,口袋公园的建设与管养可以和周边企业积极互动,引入社会资本参与后续服务。魏伟提出,可以探索公开冠名捐建、认养认管、众筹等模式,

拓宽建管途径。可对收储闲置用地,略加改造打造成近邻小公园、近邻运动场,并让企业冠名。委员们建议还可以按就近原则设立“近邻园长”,吸纳周边热心市民组建志愿者管理队伍,激励市民群众共护共享。

【市民有话】

上期话题《发展虚拟拍摄 助力影视产业发展》

许先生:探索产学研一体化,打造厦门高校影视人才的实践基地。

连女士:将“金鸡”与旅游产业相结合,推出旅行套餐。

思明政协讲坛

近年来,思明区主动适应城市更新,破解用地紧缺难题,见缝插绿建了许多口袋公园,进一步完善公园结构体系,满足群众需求。思明区政协委员开展调研并形成《关于口袋公园建设管理建议的报告》,建议多方探索口袋公园建管养机制。

文/记者 戴懿 图/刘东华

备桌闽南佳肴 共享团聚时光

临近中秋国庆假期,婚庆消费月活动为您梳理适合家庭聚餐的闽菜餐厅



临近中秋、国庆假期,市民游客对于家宴的需求骤然升温,不少准新人也筹划举办会亲宴、订婚宴。本期2023厦门七夕婚庆消费月活动为您梳理了一批适合家庭聚餐的闽菜餐厅。活动由厦门市商务局指导,厦门市婚庆产业联合会、厦门晚报社共同主办,厦门市婚庆旅游协会协办。

文/记者 许纳芳 整理 图/餐企提供

临家闽南菜

中秋团圆宴套餐 兼具健康与美味

临家闽南菜从2004年创立至今,专注传承闽南民间传统风味,打造一系列有口皆碑的闽南美食。餐厅以“新鲜好料不过夜”为出品原则,确保每日送上餐桌的都是新鲜菜品。中秋佳节将至,餐厅推出中秋团圆宴套餐,融汇山海滋味,兼具性价比、健康与美味,供食客品尝。



目前,临家在厦门拥有多家门店,每家门店各有特色。临家闽南菜环岛店是临家品牌旗下目前面积最大的门店,地处核心旅游地段,门店总面积约5000平方米,拥有大宴会厅、小宴会厅、明档、贵宾区、户外等多区域。三面通透全海景宴会厅,集闽南特色文化与海边风情于一身,是家庭聚餐的好去处。

私厦里·新闽南

岛内两家门店 均有10人以上大包厢

私厦里·新闽南专注做闽南菜,由闽菜大师林水平主理,继承传统的同时又注重创新。私厦里焖焗姜母鸭、沙茶南美参煮雪花牛肉、黑松露海皇炒饭等招牌菜广受好评。



目前,私厦里·新闽南在厦门岛内开设磐基莲花店、古地石店。两家门店装潢别出心裁,融合新中式风格,意境十足,优雅大气。其中,磐基莲花店设有15间独立包厢。沿街包厢视野开阔,周边的莲花老别墅尽收眼底。古地石店有10间包厢,均配备全景落地窗,可俯瞰湖边水库风光。两家门店均有10人以上大包厢,最大的可摆放3连桌。

闽南大院

餐厅追求应季而食 八成食材来自农村

闽南大院位于环岛路观音山商业街,是臻府餐饮旗下的闽菜餐厅。门店装潢以大厝红与白色为主色调,融闽南风情与现代感为一体,不仅有独栋骑楼还有超大户外花园,距离大海仅一滩之隔,抬眼便是迷人的海岸线。店内全部为包厢设计,最大的包厢能容纳20多人,多功能厅也可满足家庭小聚或是小型宴请。



闽南大院追求应季而食,除了渔船每日新鲜送货的海鲜外,有八成食材来源于福建农村。如瓮底黑金——老菜脯就被很好地利用起来。老菜脯炒饭油而不腻,咸香十足,风味独具。猪肚炖老菜脯,汤头清冽甘甜,健脾养胃,老少皆宜。

鼎宴

“铸铁大锅+柴火灶”将古法烹饪发扬光大

来自翔安的大厨陈为狮在经历16年餐饮市场的打拼后创办了“鼎宴”,将记忆中“铸铁大锅+柴火灶”的烹饪方式延续至宴请餐桌。



鼎宴以闽南早期的土菜八大锅和本地特色海鲜为主打。尤其重视食材把关,店内食材皆由当天新鲜采购,无冻品,可溯源。菜品沿用古法烹饪方式,又融入厨师们的创意,风味独具,深受食客喜爱。

目前,鼎宴在厦门开设南山店、仙岳店、瑞景店、文园店四家门店,店内装修风格与时俱进。各式主题包厢、宴会厅应有尽有。部分门店还加设适合拍照打卡的户外泡泡屋,氛围感十足。

闽和南

招牌白萝卜饭 登上《舌尖上的中国》

闽和南是绿岛集团旗下餐饮品牌,以“闽南人的会客厅”为品牌定位,主营精致闽南融合菜。目前其在厦门有两家门店,分别位于思明区的万象城商场和湖里区的银泰百货内,交通便利。门店除了散座、卡座外,还设有可坐8人-10人的贵宾包厢。



招牌菜八臻佛跳墙融合粤菜隔水炖的烹饪手法,用鱼翅、花胶、鲜鲍、海参、干贝、鸽蛋、目鱼、猪筋等食材制作,汤色呈清澈澄亮,口感饱满腴滑,风味回甘不燥,醇香四溢。招牌菜闽和南白萝卜饭登上过《舌尖上的中国》,将大米与萝卜、海鲜等一同焖煮,软糯清甜,口口留香。

遇见巧妈

门店装修雅致古朴 多款特色菜受好评

遇见巧妈餐厅主营地道厦门本地菜。因菜品价格亲民、分量足、味道好,在食客中享有良好口碑。私房豆花肉羹、古法芋头黄姜煎土鸡、特色闽南沙茶锅等特色菜征服一众味蕾。



遇见巧妈餐厅开设了两家门店。莲花路店有包厢10间,最大一间配备可供18人同时用餐的大桌。也有包厢设有移动隔断屏风,可灵活改变,设宴1桌-3桌。五缘湾店有两层,一楼以大厅散桌为主,最多可容纳约18桌大桌,二楼设有5间包厢。

两家门店装修雅致古朴,红砖、白墙、石柱,还有各式各样的陶器和渔具装点,闽南气息浓厚。