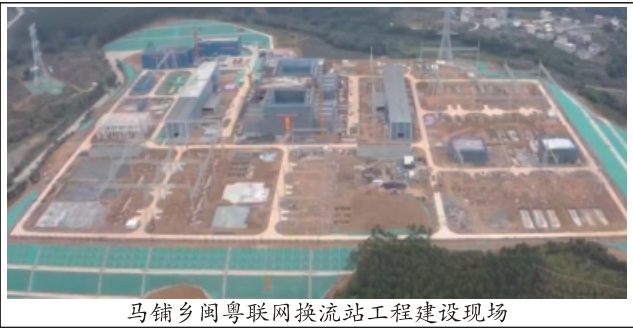


闽粤联网工程：建设者工地过年保进度



马铺乡闽粤联网换流站工程建设现场

本报讯 今年春节期间，在云霄县马铺乡的闽粤联网换流站工程建设现场，有近200位工程建设者自愿留在工地过年，推进工程建设进度，确保9月竣工投产。

工程建成后，将实现南方电网和国家电网互联互通、余缺互补、应急互备，更好地服务区域协调发展，提升电力安全保障能力。

闽粤联网换流站施工项目部副经理李晓鹏表示：“虽然大家没有回家过年，但是我们在工地组

织春节活动，让大家在我们项目部也能感受到家的温暖。”

“闽粤联网换流站工程，是福建、广东两省深化合作的重要工程，工程时间紧、任务重，我们都铆足了劲，都希望能把这个为民谋福祉的重点工程建设得更好些、更快些。”闽粤联网公司项目管理负责人郑子墨说道。

（来源：东南卫视）

云霄年·云霄味

本报讯（朱乔桢）一年里最美是过年，一家人最美是团圆。年，自一声爆竹响起，由一副春联红旺，在一杯老酒洒开，从一道美食延续……

除夕，云霄人俗称“年兜”，是一年中最为重要、隆重的节日。除夕夜，一家人要团聚在一起，吃着丰盛的年夜饭，品尝着只有过年才能吃到的小吃，诉说着过去一年的苦与乐，展望着美好的未来，沉浸在年的氛围里。

不知道大家记忆中的年味是怎样的？但相信云霄人的年味一定是飘着美食香气的。在云霄，过年的标配美食和小吃都有哪些你知道吗？

年糖蜜饯

回味年的味道，是甜的。在云霄，年糖蜜饯是春节待客的佐茶甜点和馈赠亲友的上等佳品，有客上门，都要奉上酥贡、润贡、隔壁响、金枣蜜饯等宴客



隔壁响

小点，让客人“甜一下”，寓意新的一年甜甜蜜蜜。

酥脆香甜的酥贡、绵密香醇的润贡、甜而不腻的隔壁响皆是花生与糖的完美融合的杰作，这是一份是香与甜的纠缠、酥与脆的碰撞。云霄隔壁响已有百年历史，因质地清脆、香酥可口，咬上一口隔壁都能听见声音而得名。隔壁响的制作过程十分考验功夫，需要制作者力量与智慧的结合。花生、蔗糖、饴糖、肥猪肉是制作隔壁响的基础原料，首先熬制糖浆至粘稠状，加入切好的猪白膘肉，利用高温把猪肉逐渐熬化，等锅内液体由白转黄，呈粘稠状，趁糖膏稀软尚未变硬，加入去皮炒熟的花生粒，用手铲拌匀，冷却之后切成正方形小块。趁热尝一块刚出锅的隔壁响，勾起了多少云霄人味蕾上的童年记忆，一进嘴满口香



蜜金枣

甜、越嚼越香，着实让人停不住嘴。

“吃金枣 年年好”，是云霄人的新年祝福语，也是闽南人的传承文化。新春佳节，家家户户都会泡上一杯热茶，放上一粒蜜金枣名为金早茶，或奉上一粒冰金枣接待来客，并送上“吃金枣年年好”的祝词。金枣是云霄著名的水果品种，尤以“下河金枣”为佳，下河金枣皮薄柔嫩、橙黄泛金、枣皮质如幼桔，色香味俱全。早在清末民初，云霄就有金枣系列产品的传统制作技术，蜜金枣的研制要经



蜜金枣

过划皮、盐制、调料、锅煮、腌制、干燥、修整多项工艺，体现了云霄人民的心灵手巧。

年糖蜜饯带着传统饮食文化积淀下的香甜，传递到了现代人的舌尖味蕾之上，也传递出了浓浓年味。

年夜盛宴



列屿石斑鱼

年夜饭的菜肴是一年中最为丰盛的，还讲究寓意。

“韭菜春”是上桌的第一道热菜，炒韭菜加上鲜墨鱼或墨鱼干，称为“韭菜春”，云霄话“韭”与“久”不论是文读还是白读，都同音同调，寓有“天长地久”“康健长久”“富贵长久”之意，因此云霄民间“逢节必韭、每宴必韭、团聚必韭”。



泥蚶 柳欣摄

泥蚶是围炉宴上的一道吉祥菜。云霄的泥蚶，以位于漳江出海口的竹塔镇最为有名，自明代起即有人养殖血蚶。竹塔泥蚶可鲜食或酒渍，亦可制成干品，肉味鲜美、口味独特、营养丰富、饮誉遐迩。云霄有句谚语“拉蚶炒豆”（闽南语），说的就是除夕夜云霄人的吃蚶文化。凡是云霄人，不管年龄大小，对于竹塔泥蚶都有一个情结，这是一个广为流传、延续至今而且让人因有一种历史特产而自豪感倍增的幸福民俗。

现当代著名作家汪曾祺曾在云霄籍作家何镇邦先生的全程陪同下，实地“打卡”云霄，让他最难忘的就是云霄泥蚶。汪老是老饕，能让他难忘的美食，自然不俗。且看他如何着笔——

泥蚶亦名血蚶，肉玉红色，极嫩。张岱谓不施油盐而五味俱足者唯蟹与蚶，他所吃的不知是不是泥蚶。我吃泥蚶，正是不加任何作料，剥开壳就进嘴的。我吃菜不多，每样只是夹几块尝尝味道，吃泥蚶则胃口大开，一大盘泥蚶叫我一个人吃了一小半，面前蚶壳堆成一座小丘，意犹未尽。吃泥蚶，饮热黄酒，人生难得。举杯敬谢主人，曰：“这才叫海味！”

汪曾祺与施松卿。施松卿祖籍福建，汪曾祺可谓福建女婿。

鱼是宴席主肴，自古就有“无鱼不成宴”的传统习俗，“年年有鱼”象征生活美满安康，“鱼跃龙



漳江口跳跳鱼 林雪燕摄

门”寓意学职升迁、财运两旺。鱼之味，百味之味；食之鱼，百味无味。云霄的水产名牌产品有漳江口银鱼、漳江湾鲢鱼、漳江香鱼、漳江鳊鲈、漳江花鲈、云霄石斑鱼等。漳江湾鲢鱼肉质细嫩、爽滑可口，素有“海上人参”之称，在民间有“冬天花鲢赛河鳊”的说法，是云霄的一道温补助阳的传统海鲜美味。云霄还有“寒乌热鲈”的俗语，指的就是冬天的乌鱼和夏天的鲈鱼最为美味可口。

风味小吃

过年最开心的莫过于能吃到平时吃不到的美食。烟肠，是一种别具云霄特色风味的肉肠品种，春节每家每户祭拜祖先必不可少的就是烟肠。制作烟肠必须以肥瘦相宜的五花肉为原料，切成小块与地瓜粉溶水搅拌均匀，加上少许精盐、鱼露、白糖、大蒜末以及少量白酒、白糖调和，以漏斗型灌装器将馅料塞进肠衣，两端扎紧放入温水中煮煮即成。烟肠还可制成两种风味产品，一种是通过自然风干制成烟肠干，二是通过烟熏制成熏肠，皆是人间美味。

在云霄民间，向来有“烟肠肉管”之谓，这是城乡居民日常宴客必出的地道菜肴，云霄肉管风味类似但又不同于夏漳龙海一带的“炸五香”。肉管以豆腐皮为外衣，萝卜丝、芹菜末做馅，在看似简单的油锅里翻炸一下，就将美味释放了出来，咬一口外酥内嫩、回味无穷，在品尝的同时让人不由得佩服云霄独特风味的饮食。

云霄年，云霄味。对于云霄人来说，年味依旧是这些流传久远的传统古早美食。年味中的

“团圆 幸福 喜庆 祥和”元素依旧浓厚，早已在云霄人心里深深扎了根，千百年来没有丝毫改变。

（部分图片来源于网络）

