"IP引领"激活全域旅游

南日镇推动文旅融合书写海岛发展新篇章

傅梅香 通讯员 林伟 梁龙龙 文/图





游客在南日岛燕里湾沙滩游玩。

今年国庆中秋"双节"期间,南日岛 进岛旅客数突破2万人,实现大幅提 升。岛上民宿酒店几乎爆满,福鲍沙滩 音乐会精彩纷呈,游客体验感持续提升。

今年以来,秀屿区南日镇贯彻落实省委书记周祖翼、省 长赵龙来岛调研精神,按照市、区有关部署,紧扣"南日岛, 自由自在,越来越爱"核心IP,围绕"爱情圣地""越野公园" "研学基地"三大定位,统筹推进重点项目建设,构建起"IP 引领、定位支撑、项目驱动"的文旅发展新格局,推动海岛旅 游从"单一观光"向"沉浸式度假"转型。

规划引领 打响IP

"以前来南日岛,顶多看看海、吃顿海鲜就走了,现在 不仅能体验拉渔网、垂钓、露营,还能带着孩子住海景酒 店、听沙滩音乐会、参加研学项目, 玩上两三天都不重 样。"今年国庆中秋"双节"期间,家住莆田市区的陈耿再 次带孩子到南日岛游玩。他们一家人逛了九重山、鲍鱼博 物馆、福鲍沙滩露营基地等,并体验了拉网捕鱼等项目。

"南日岛,自由自在,越来越爱"这一核心IP,正转 化为可触、可感、可沉浸式体验的实景。作为福建省第一 大离岛,南日岛坐拥九重山、月亮湾沙滩、燕里湾沙滩等自 然景观,还有烈士纪念碑、九重山战地公园等红色教育基 地,获评国家级"和美海岛"、省级"生态旅游小镇"等称号。

文旅发展,规划先行。今年年初,南日镇委托贵州省旅游 规划设计院有限公司(石培华团队)完成《南日岛旅游发展总 体规划方案》初稿及方案编制,目前方案正在进一步深化中。

"我们不仅要让游客'愿意来',更要让他们'玩得好、留 得住'。"南日镇乡村振兴发展中心主任乐明浚介绍,规划借 鉴了国内外海岛旅游的成功经验,结合南日岛的鲍鱼产业、 渔家文化,旨在将南日岛打造为莆田海洋旅游新的增长极, 建设一个面向全年龄段、全季节、全场景的家庭式旅游目的 地,力争成为福建乃至全国的海岛旅游新标杆。

记者了解到,规划中构建的"自由自在"野趣岛、"有风 来电"爱情岛、"野生野长"研学岛的复合型业态,正逐步从 蓝图走向现实。福建省首个海岛户外婚姻登记处主体工程 正在月亮湾畔建设,与之相呼应的是垦区爱情彩绘房、山海 石田步道上的山盟海誓同心锁、"海上第一缕阳光"等爱情 主题打卡点,共同构筑海岛浪漫风景线。

与此同时,岛上正在加快建设和美海岛体育综合馆、滨 海环岛漫步道,探索燕里湾水上运动中心等新兴文旅业态, 打造场景化野趣产品。国鲍荟提升工程稳步推进,土建部 分已进入主体施工阶段,展陈设计正在同步优化,将进一步 拓展产学研中心功能,通过"爱情""越野""研学"等多业态 深度融合,全面提升景区的吸引力与体验价值。

如今,即便在非旅游旺季,到南日岛拍摄日出日落的摄 影爱好者或开展户外团建的企业团队也日渐增多。南日岛

旅游IP的吸引力正在持续释放。

业态融合 释放动能

今年国庆中秋"双节"期间,南日岛福鲍沙滩音乐会再 次成为焦点。持续3个月的音乐会,以"一月一主题"为主 线,融合炫彩烟花秀、篝火派对、沙滩运动、赶海体验、星空 露营等多元内容,将福鲍沙滩打造成欢乐天地。这场以"音 乐+"为特色的活动,不仅串联起周边景区和民宿,更以其强 大的带动效应吸引众多游客前来体验,成为撬动海岛文旅 发展的特色品牌。假日期间,南日岛上民宿酒店几乎爆满, 展现出文旅融合带来的市场活力。

福鲍沙滩音乐会的成功,是南日镇立足"爱情圣地、越 野公园、研学基地"三大定位,打造多元化文旅业态的生动 实践。音乐会期间,垦区及山海石田步栈道上的爱情打卡 集群,为游客提供了记录浪漫瞬间的独特场景。"潮汐婚 约"、即兴歌会、"鲍随心动"限定套餐等特色文旅产品,巧妙 地将海岛风光与海洋文化、本地产业和音乐元素相融合,营 造出独具魅力的旅行体验。

在深耕"爱情"主题的同时,南日岛挖掘"野趣"元素,丰富 旅游内涵。今年以来,岛上成功举办2025年全国海钓邀请赛, 吸引了百名海钓爱好者参与,推动"赛事+文旅"深度融合。下 一步,南日岛将继续举办海峡两岸海钓邀请赛等精品赛事,探 索户外徒步赛、环岛健步赛等活动策划,推动"山野徒步+平地 健身+海上垂钓"立体化发展,将赛事流量转化为持续客源。

南日岛还注重文旅内涵建设,深化"产学研旅"融合。

该镇与莆田学院商学院、音乐学院签约共建,在渔村民俗文 化馆落地助农直播社会实践基地,培育"渔旅+电商"新业 态。莆田学院旅游管理研究生(MTA)联合培养基地在南日 岛正式揭牌,为海岛发展提供有力支撑。该镇与福建师大 美术学院初步达成写生基地合作意向,计划今年开展团体 写生活动,用艺术的笔触描绘海岛之美;依托新华书店进岛 策划的研学点,正逐步构建起一个集实践研学、艺术创作、 文化体验于一体的"研学岛"体系。

这些合作不仅为海岛带来了持续的客流与关注,更注 入了文化基因,推动南日岛文旅从观光式向沉浸式、学习式 的高质量方向发展。

项目驱动 设施提质

国庆中秋假期,南日岛木兰雅途酒店迎来客流高峰。 这家位于南日岛海洋文化创意园内的酒店,自今年7月正式 运营以来,凭借其独特的海浪曲线造型和依山傍海的地理 位置,迅速成为南日岛海洋文化旅游的新地标。酒店配备 临海草坪、多功能宴会厅、智能报告厅、健身中心等设施,为 游客提供高品质的度假体验。

此次假期,该酒店推出"吃住行游购娱"一体化精品旅 游线路,有效串联九重山景区、福鲍沙滩、鲍鱼博物馆等岛 上景点,为游客带来"一键入住,全岛畅玩"的体验。据酒店 相关负责人介绍,此次假期酒店房间几乎天天爆满,显示出 新模式对游客的吸引力。

木兰雅途酒店项目的成功落地与运营,是南日镇以重 点项目驱动文旅产业高质量发展的一个缩影。该镇全力推 进重点项目建设,以完善的基础设施、丰富的场景体验支撑 文旅产业高质量发展。

在交通方面,南西线道路提升改造已投入使用,服务核 心旅游区域。联一线南日段续建工程已完成40%工程量,将 有效串联全域景点,畅通游客出行"最后一公里"。岛上主要 路段杆线人地和港南片区道路提升改造工程实施后,将显著 提升岛容岛貌。码头枢纽建设也取得进展,石南轮渡码头配 套设施工程方案初稿已完成,轮渡综合楼主体建成,将集旅游 咨询、交通换乘等多功能于一体,全面提升游客进岛体验。

以"景岛共生"理念,南日镇着力打造沉浸式文旅空 间, 让游客从"看过"变为"体验过"。该镇通过推动"体 育+"布局,推进和美海岛体育综合馆、燕里湾水上运动项 目等项目,丰富海上娱乐选择。探索"业态+"场景,推进 港南大堤周边风貌提升、垦区彩绘房粉刷,落地"提灯咖 啡"等新业态,与垦区栈道设计相结合,构建"观海、休 闲、消费"一体化长廊。住宿配套日益完善,木兰雅途、 云海山庭两家酒店正式运营, 闽投"秀屿1号"海上平台 落地, 策划云喜民宿, 共同打造"酒店+民宿+海上平台" 的多层次住宿体系,满足游客的不同需求。"智慧+"场景 赋能全链,"南日一码游"小程序及新媒体宣传矩阵已上 线,电子导览功能持续优化,实现"一码通游"。推进港南 游客服务中心提升改造工程,将集成数字化管理平台,以 科技手段全面提升服务效率与游客体验。100辆北斗共享单 车即将"上岗",让游客便捷畅游南日岛。

从IP规划到业态落地,从项目建设到服务升级,南日镇 正以清晰的思路、扎实的举措,持续擦亮"南日岛,自由自 在,越来越爱"文旅名片,助力南日岛朝着"全国海岛旅游新 标杆"的目标稳步迈进。

责编/蔡玲 美编/刘智豪 校对/杨雪梅

响

代品

表牌

业

标

翁

玉

品

创

莆

Ш

盐

卤

只

腐

揆

追新族



"用黄金换黄豆!"省级非遗代表 性传承人翁玉富的举动,乍听令人直 呼"疯狂",背后却藏着他对莆田盐卤 豆腐传统制作技艺的深切坚守与纯 性传为

今年53岁的翁玉富是秀屿区埭 头镇人,父辈靠豆腐作坊谋生。年轻 时,他总想走南闯北寻找自己的出 路。他学习打金技艺,凭吃苦毅力开 起红火金店,成了街坊眼中"捧着金 饭碗的人"。

人到中年,思乡情愈浓。他时常 回忆起儿时与父亲一起制作豆腐时 有说有笑的温馨。莆田盐卤豆腐咸 嫩糯香的独特口感始终萦绕心头,让 他下定决心"回家做豆腐,让乡亲在 外也能吃到这口老味道"。

2016年,翁玉富瞒着家人重拾 莆田盐卤豆腐传统制作技艺,用金店 收入购置设备,在荔城区黄石镇创办 福建莆田卖豆郎食品有限公司,注册 "卖豆郎"品牌,拿下全市首张豆制品 SC 认证。"清白豆腐要有清白的标 准",标准化生产解决了传统作坊卫 生难题,日均产盐卤豆腐两三吨,产 品迅速赢得市场广泛认可。

我们跟着他动手制作。原来,莆 田盐卤豆腐的"香"藏在细节里:好原 料、好水源搭配莆田贡盐特有的盐 卤,纯天然、无添加。我们在制作时 体会到,泡豆、磨浆、滤浆、烧浆等工 序看似简单,却考验耐心。我们认真 对待,完成得很好。

最关键的一环,是卤水点豆腐。 点卤可是技术活,卤水放多放少会直 接影响豆腐柔硬的口感。我们在翁 玉富的指导下,盐卤用量精准到毫 升,来回泼洒数圈,再用勺子自下而 上搅匀。不一会儿,冒着热气的豆浆 宛若棉花挨挨挤挤开满了锅,挑逗着 我们的味蕾。这样的莆田盐卤豆腐 朴实无华,能吸收山海的精华却不失 本味,是餐桌上的"百搭配角"。



面对市场变化,翁玉富坚持 守正创新,"让盐卤豆腐百变" 2018年起,他与福建省农林大学 合作,攻克豆制品嘌呤含量难题, 生产出低嘌呤豆腐;带着黄金豆 皮卷等产品,到全国参展、学习研 讨;还投资4000多万元迁厂涵 江,扩产技改。如今,他手握13 项专利,让"卖豆郎"走出莆田,衍 生出生鲜、卤制、干货、冻品等系 列,并与海底捞、安井等知名品牌 合作。2022年,该公司获评全国 豆腐行业标杆企业。2024年,他 成为省级非物质文化遗产代表性 项目盐卤豆腐传统制作技艺代表 性传承人。

近两年,受日本福袋产品的 启发,他在全国独家研 发出寓意美





品,老手艺玩出了新花样。"这是 我们的专利产品,表皮用盐卤豆 腐炸制,里面裹着鱼籽、虾滑馅。' 他告诉我们,以前豆腐只能做块、 做片,现在他们研发的豆制品形 状多变,更厉害的是嘌呤含量比 大米还低,痛风病人也能放心吃。

今年国庆中秋期间,"卖豆 郎"的3吨盐卤豆腐、5万个"鱼籽 金元宝",在涵江白塘湖"舌尖盛 宴"上成"明星产品",升腾的烟火 气催生出"破圈效应",让"卖豆 郎"品牌声名渐远,销售版图也随 之拓宽。

"你看这豆子,能磨出老味

道,也能做出新产品;能靠老手艺 守本,也能靠新科技增效。这比 黄金更珍贵。"翁玉富笑道。藏在 街头巷尾的莆田老味道还有很 多,靠着祖辈的手艺传承。"卖豆 郎"的故事,是莆田传统食品产业 的缩影,也恰恰证明了传统食品 产业的潜力:守得住老技艺的 "根",找得到创新的"路",老味道 就能变成新名片。

图①:工人们抓紧生产"金元 宝"专利新产品。

分畅销。

的"金元宝"成"百搭配角"。

图②:"卖豆郎"的豆制品十 图③:由盐卤豆腐制作而成

青春绘廉 匠心传韵

少漏油吸

莆阳御史文化浸润校园

2025年10月24日 星期五

本报讯 10月21日, 湄 新闻前哨 洲湾职业技术学院举行"传承 inwe hao 御史清风 创享莆阳雅韵"文 创设计作品展,以莆田御史文化为核心,展出作品题材丰 富、形式多样,兼具传统文化厚重感与青春创意,尽显青 年学子的文化认同、责任意识与艺术才华。

作品一等奖获得者薛宇晴表示,清廉是内化于 心、外化于行的价值追求,文化是滋养心灵、引领风 尚的精神力量,同学们用多元创意表达,让严肃的廉 洁主题更深入人心。该学院纪委办综合科科长郑志鹏 认为,此次文创设计大赛是生动的廉洁教育实践课, 学子们以画笔绘清风、用匠心诠释廉洁,挖掘蔡襄、 江春霖、林润等先贤"持身以正、秉心以公"的精神, 让廉洁文化在设计图稿中"活"起来,在文创产品中 "走进"校园生活。

近年来,湄职院十分重视廉洁文化建设,持续推进廉 洁文化进校园、进课堂、进头脑。作品展正是该学院落实 立德树人根本任务、深化"三全育人"改革的重要举措之 一。该学院师生们表示,将以此次活动为契机,进一步增 强文化自信,自觉做莆阳优秀传统文化的传承者、弘扬者 和践行者,共同营造风清气正、向上向善的校园政治生态 和育人环境。

此次活动由市纪委监委、市文旅局、莆田学院与湄洲 湾职业技术学院联合组织,旨在进一步传承弘扬莆阳御 (吴伟锋) 史文化。

"说透大学那些事"

专题讲座为在京莆籍大学新生引路

本报讯 (全媒体记者 真有这事 朱志敏)10月18日,莆田市科 henyouzheshi 协北京莆籍科技工作者委员 会联合北京莆田企业商会、莆田各中学北京校友会等在 北京大学,专为在京莆籍大学新生量身打造了一场"说透 大学那些事"学业规划指导专题讲座,破解"大学怎么学" "专业与职业如何衔接"等困惑。

讲座特邀市科委会副会长、北京林业大学福建招生 组组长李颂华,围绕"学业适应""职业启蒙"两大核 心,结合案例分析大学阶段成长路径:从课堂资源利 用、专业与兴趣平衡到社团活动提升能力,从专业核心 课程解析到深造、就业路径规划, 兼具经验分享与专业 指导。

现场新生踊跃提问,李颂华逐一解答,实用内容获学 子们称赞。据悉,该系列活动是市科协服务莆籍学子的 创新举措,将持续助力学子们更好适应大学生活。