

“一县一桌菜”成功家宴 55 名选手上演“厨王争霸”

本报讯（记者 王丽清 黄奕群 文/图）8 月 30 日，“一县一桌菜”成功家宴推广活动暨 2024 年山海厨王争霸赛南安选拔赛在罗东镇举行。来自全市各古镇的 55 名参赛选手上演“厨王争霸”，用精湛厨艺和奇妙构思挑动着大家的味蕾，100 多道极具特色的地方特色美食，让在场观众味蕾生津、垂涎欲滴。

当天上午，比赛在“一县一桌菜”成功家宴推广活动中拉开序幕。

“每位参赛选手都要在规定时间内制作出两道美食。一道是各乡镇地方特色菜，特别鼓励参赛者以各乡镇特色食材为主料，结合新调料、新工艺、新方法烹制，体现乡村振兴的理念和各乡镇独特的地方风味；另一道是个人自选菜，在食材选择不受地域限制，但鼓励优先采用本地食材，并融合闽菜的传统烹饪技法进行创作，以展现对闽菜传统的传承与创新精神。”南安市厨师协会会长苏泉州说，希望通过这次大赛，激发广大厨师的创新精神，提升烹饪技艺，推动闽菜的繁荣与发展。

一时间，锅碗瓢盆交响曲在赛场奏响。厨师们精神抖擞地站在各自的操作台前，迅速进入比赛状态。

来自英都镇的陈文英选择“牛耕薯地”作为个人自选菜。只见她的菜刀上下翻飞，牛肉片薄厚均匀，裹上地瓜粉并插上牙签备用。随后，她用手在锅上方判断一下油温，快速将牛肉一片片下入锅中，“滋啦”一声，瞬间香气扑鼻。

赛场另一边，黄志文带来的是一道“富贵蝴蝶鱼”。只见他小心翼翼地吧鱼刺去除，以精湛的刀工把鱼身分



厨师们在做最后的摆盘。

成粗细相同 18 条，使其成蝴蝶状，淋上汤汁，再加上葡萄、圣女果、蓝莓的点缀，色香味俱全。

元宝虾、豆干焖猪婆参、茶油煲土鸡……临近比赛结束，参赛选手们将一道道令人垂涎欲滴的美食端到了评委们面前。

“这道‘尊品松茸养生卷’颜值很高，营养价值也高。”“‘茶油煲土鸡’口味不错。”“‘金瓜大连鲍’刀工精细”……评委们一一点评道。

经过激烈角逐，熊荣斌夺得本次厨王争霸赛第一名，黄志文、刘雅林获第二名，陈维钊、傅增辉、黄洁威获第三名。

此外，现场还评出 9 名“南安烹饪之星”、10 名“南安名厨”、8 家“南安美食名店”、15 道“南安美食名菜”、15 道“南安美食小吃”、14 道“南安美食名宴推荐佳肴”等。

“我今天带来的是‘闽南卤味锅’和‘香芋赛鲍鱼’。”熊荣斌说，“闽南卤

味锅”是把街边的各类闽南小吃汇聚于一锅之中，把闽南的烟火气生动地展现出来；“香芋赛鲍鱼”则是别出心裁地把香芋做成鲍鱼的形状进行呈现，以低成本的食材打造出高端菜品的既视感。“此次比赛让我结识了众多同行，大家相互交流学习、收获颇丰，尤其是比赛中那些山海结合的菜品，给我今后做菜带来了极大的灵感。”

南安市人大常委会副主任傅漳龙出席活动。

“戎”耀而归！39 名南安籍退役军人光荣返乡

本报讯（记者 王丽清 黄奕群 通讯员 徐加龙 傅德贤 文/图）“热烈欢迎南安籍退役士兵光荣返乡！”9 月 1 日，一场暖心的迎接退役军人仪式在泉州动车站举行。

当天上午 9 时许，在南安市退役军人事务局设置的接待点前，站着不少退役士兵的亲朋好友，他们手捧鲜花，紧盯着几十米外的电梯，翘首以盼人群中那个熟悉的身影。

来自诗山镇的梁亚杰是当天第一个回到家乡的退役士兵。当他背着行李沿着专用通道走到出站口时，南安市退役军人事务局工作人员随即上前，送上家乡的问候，并为他佩戴红花、披上“退伍光荣”的绶带。

“一出站就看到南安市退役军人事务局工作人员，感觉很惊喜。”梁亚杰说，虽然家人没空来接他，但是家乡人的迎接让他感觉很亲切。“当兵两年，让我成熟不少，现在就想回去见见家人，然后继续提升自己、完成学业。”

虽然是 10 时 40 分的动车，但是激



退役军人光荣返乡。

动的心情，让退役士兵洪紫涛的父亲洪东水再也坐不住，9 时许，他和家人们就从英都赶到泉州动车站。动车还没到站，洪东水携家人捧着鲜花，朝着出站的方向左顾右望，在人群中寻找着儿子的身影，眼里满是期待。

当看到身穿戎装的洪紫涛和战友

一起出现在电梯上时，洪东水一家赶忙小跑着来到检验处，将洪紫涛从头到脚来回看了几遍，待他走到出站口，立即把手上的鲜花递上。

“看到家人的那一刻，整个人兴奋且激动，毕竟久未相见。”洪紫涛难掩激动之情。谈到在部队的两年时间，

他说学到了很多实用的东西，比如每日的作息安排让他的生活习惯得到了极大改善。此次回来，他打算考公务员，继续为人民服务。

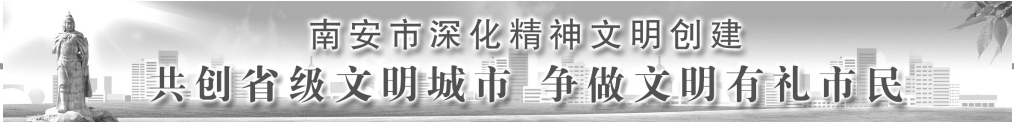
“哈哈哈哈哈……”现场，一阵笑声引来了周围众人的围观。人们纷纷转头，探寻着笑声的来源。

“你们真的来了！”退役士兵王俊扬身着军装，背着背囊，检验完毕正准备出站时，突然，一个展板迎上来，上面印着自己的照片。愣了一下，他随后和朋友们相视而笑。

看到亲朋好友准备的超大“惊喜”，王俊扬心情无比激动，他表示：“军旅生涯，让我变得更成熟，遇到问题，会想办法去解决，不会逃避。”

见到儿子王俊扬后，妈妈吴雪琼的脸上始终洋溢着笑容，她表示，第一眼看到孩子，明显感觉到他成长了很多，“孩子去部队后有了很大进步，变得更加成熟”。

昨日，南安市退役军人事务局共接到 39 名南安籍退役士兵。



南安市城管局考评中心 回访环卫考评后进村

本报讯（记者 陈江涛 通讯员 陈玲珍）8 月 30 日，南安市城市管理和综合执法局考评中心对上月泉州、南安考评排名后进的水头曾庄村和丰州旭山村进行回访，查看卫生整改情况，并就卫生整治长效机制进行指导。

据悉，水头曾庄村在上月考评中出现卫生死角、废弃物未清理、“牛皮癣”未清理、建筑垃圾未清理、保洁不到位等问题。

针对这些问题，考评中心工作人员建议，针对建筑垃圾乱倾倒、杂物乱堆放等问题，镇村务必见真章、动真格、求实效，坚决整治、立行立改，长期紧抓不放，避免考评扣分后再来“补牢”；要进一步健全网格化管理体系，依据地理、人口、垃圾量等因素，合理确定责任网格，实现保洁全覆盖、界线明确、不留空白；要多渠道开展宣教活动，同时，指导村民如何正确处理杂物、废弃物、建筑垃圾等。保洁公司日常必须按随

时可以接受检查的标准作业，自我加压，才能减少扣分，并在作业过程中有意识地向群众宣传渗透。

在上个月考评中，丰州旭山村出现垃圾未及时清理、垃圾收集点周边路面脏污严重、废弃物未清理、保洁不到位等问题。

针对这些问题，考评中心工作人员建议，盈联公司需要增加保洁力量，增加村民定点投放的垃圾桶数量。镇村须进一步加大整治宣传结合性质的卫生大扫除，促进群众垃圾袋装并入桶，教会村民杂物规整堆放、建筑垃圾竖牌子临时堆放等卫生整治实用方法，从问题的“根部”抓起；要发动包片干部、老人协会、党员、志愿者强化河塘沟渠、闲杂地、草从树下和房前斜坡等重点地带的保洁和巡查监管，有针对性地改变巡查的出行方式，改“车行”为“步行”，多发现问题，第一时间解决问题，防止扣分点数过多，有效“止损”。

提升农贸市场“颜值” 燃起文明“烟火气”

本报讯（记者 王丽清 通讯员 吕寅坤 苏开明）“菜篮子”连着“心窝子”，“小市场”体现“大民生”。日前，南安市创城办协同市场监督管理局、商务局、城市管理和综合执法局组成联合督导组开展商超、农贸市场专项督导行动，助力南安创建省级文明城市。

8 月 28 日 10 时许，记者跟随联合督导组对溪美第一市场开展专项督导“回头看”跟踪报道。

督导组在检查中发现，溪美第一市场大门两边立着“消防通道，禁止停车”的醒目提示牌，一旁墙上悬挂着社会主义核心价值观和文明标语，大门旁的两个 LED 显示屏滚动着菜价等信息，两边的商户均将物品整齐摆放在黄线内，整体环境卫生秩序明显改善，此前的占道经营情况基本整改到位，地面也整洁许多。

溪美第一市场副站长黄志鹏介绍，为保持市场的卫生整洁，他们增加了保洁人员并加强巡查；每天上午，还会不定期联合城市管理和综合执法局工作人员劝导占道经营的商户，且每个季度评选星级经营户，近期，在二楼又增加了两个 LED 显示屏，以营造更浓厚的创城氛围。

据悉，溪美第一市场于 2021 年 10 月启动升级改造，2022 年进行智能化升级改造，现有 100 多个监控摄像头覆盖全场，有力支持市场秩序管理和治安管理工作。智能

广播系统的 70 个音响遍布市场每个角落，配合 LED 彩屏进行食品安全、诚信经营等内容广播宣传。黄志鹏说：“市场增加了快检室，每天随机抽取 3 家商户对其经营的商品或农副产品进行快速检测并记录结果；同时，还通过监控系统对‘牛皮癣’小广告展开了有力整治，监控画面能实时捕捉到市场各个角落的情况，一旦发现有人张贴小广告等不文明行为，便能迅速作出反应，第一时间赶到现场进行制止和处理……”

近年来，南安以建设“菜篮子”工程为抓手，持续推进国有农贸市场整体升级改造，让“小市场”惠及“大民生”。目前，南安已完成溪美第一市场、溪美第二市场、洪濑综合市场、梅山综合市场、金淘综合市场、水头综合市场、水头侨美市场等 7 个国有农贸市场升级改造项目。

值得一提的是，在专项督导“回头看”前，市创城办还与市商务局展开座谈，双方就如何提升市场管理水平，为城市文明建设添砖加瓦进行了深入探讨，并提出要由商务局牵头，联合市场监督管理局、城市管理和综合执法局等组建第一市场创建“星级文明集市”工作专班，加强协作，形成强大合力，督促商户严格落实诚信经营、明码标价、证照齐全，共同打造良好的市场环境，切实做到市场秩序干净整洁、商户诚信经营，真正让群众深切感受到良好的消费体验。

开学了！这份交通安全提醒请收好

本报讯（记者 李贵灵 通讯员 康晓敏）2024 年秋季开学到来，昨日，记者走访发现，南安各小学已经做好了上下学期间学校周边交通疏导的准备工作，交警部门也加强部署，确保开学第一天师生家长的交通出行安全。

“学校门口路况较为复杂，家长接送学生安全一直是我们心系的事情。”8 月 31 日，南安市第三小学在开学前组织了家长见面会，并告知家长将实施错峰上下学和交通分流政策，即小车、电动车和摩托车接送学生的进门位置采取分开的措施，且实行即停即走，不允许掉头，以确保校门口的道路安全。

记者还了解到，上下学期间，有家长作为交通志愿者，在各个学校门口疏导交通。据悉，交警大队不断完善“警校家”联盟机制，在南安市区中小学、幼儿园实行“学校+家长+交警”共管共治的校园交通安全管理模式，铺就校园前道路交通安全“绿色通道”。

开学后，南安交警部门将会组织开展多场进校园交通安全教育活动。南安交警提醒广大师生，无论是步行还是乘车上、下车，都要注意交通安全，不要在路上逗留、玩耍、打闹，在路上需集中精力，遵守交通法规，走人行横道，遵守交通信号灯，远离大车盲区。特别是搭乘小汽车出行要系好安全带，使用安全座椅，要在车辆停稳后从车辆右侧下车。

开车接送孩子的家长要特别注意行车和停车规范；开车接送学生应即停即走，避免造成交通堵塞，影响学生上下学。

净化校园周边出版物市场 南安开展专项督导检查

本报讯（记者 李贵灵）8 月 30 日，南安市“扫黄打非”领导小组办公室、市公安局治安大队、市文化市场综合执法大队、市融媒体中心“扫黄打非”工作站等联合开展 2024 年度秋季校园周边出版物市场专项督导检查行动。

检查人员深入新华书店、育才书店以及南安市第一实验小学、南安市第一中学等校园周边书店、文具店等场所，以中小学校园周边为重点，检查图书、报刊、音像制品店，少儿文化用品销售店铺，印刷企业等经营场所，全面清查淫秽色情及含有暴力自残、校园霸凌、虐童恐怖等有害内容及盗版侵权出版物，并加强对经营者的宣传教育，对重点监管场所实行检查点地图标注，检查情况进行文字或图像记录。检查人员重点检查了出版物经营场所证照是否齐全、出版物进货来源是否正规、是否存在销售非法出版物及侵权盗版出版物行为等情况。

由南安企业发起起草 铁观音红茶将迎福建地方标准

本报讯（记者 李杨瑜）8 月 30 日，福建省地方标准《铁观音红茶加工技术规程》制定第一次全体会议暨专家研讨会在福州召开。本次标准制定由南安企业帝峰生态茶业发展有限公司发起起草，来自茶叶加工、科研院校及标准化领域的众多专家学者以及省、市、县农业部门相关专家共聚一堂，共话行业未来。

会议由福建省茶业委主持，与会领导阐述了《铁观音红茶加工技术规程》标制的指导思想、整体框架及核心内容，大家纷纷就标准的细节提出见解与建议，经过深入交流与协商，最终就标准的整体框架与具体内容达成了广泛共识，并明确了后续工作的时间节点与阶段性任务安排。

与会专家指出，铁观音红茶作为一款独具特色的茶品，其利用铁观音茶树品种精心制作而成，不仅韵味悠长，而且花香独特，市场前景广阔。而此次标准的制定，将有效促进该茶品加工技术的普及与规范，为其健康、长远发展奠定坚实基础。

据悉，《铁观音红茶加工技术规程》于 2024 年 6 月经福建省市场监督管理局批准立项，由帝峰茶业携手福建省茶叶学会、武夷学院茶叶科学研究所、福建省农科院茶叶研究所、福建省农林大学园艺学院、福建省标准化服务行业协会、福建省南安市农业科学研究所及多家茶企共同研制。

帝峰茶业技术总监林凯表示，长期以来，福建地区众多茶农与企业在生产铁观音红茶时，缺乏统一的标准指导，此次地方标准的制定无疑将为行业带来积极变化。“标准的出台，不仅有助于规范生产流程，提升产品质量，更将引领福建红茶产业迈向新的发展阶段，为全省茶产业发展注入强劲动力。”他表示，这对于南安打造“一红一绿”特色茶产业而言，无疑是锦上添花之举。



新闻集装箱

◆8 月 30 日，溪美司法所组织开展“共建绿色美好家园”主题社区矫正集中教育活动。

（泉州真情在线公益协会携手

◆8 月 31 日，南安市真情在线公益协会携手眉山乡团委、关工委开展金秋助学志愿者活动，共为眉山的困难学子发放助学金 8000 元和奖学金 1350 元。（通讯员 石倩雯 记者 王丽清）