

“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。来自全市各乡镇的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，在食材选择上不受地域限制，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”。只见他小心翼翼地把鱼刺去除，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……评委们一点点评道。

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“南安美食名小吃”、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盼，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……”现场，一阵笑声引起了周围众人的围观。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，村镇务必见真章、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，实现保洁全面覆盖、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。村镇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管局、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上，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，还会不定时联合城市管理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等工作。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家商户对其经营的食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’小广告开展了有力整治，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，双方就如何提升管理水平，为城市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关心的事情。”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。南安交警提醒广大学生，无论是步行还是乘车上下学，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。

会议由福建省茶标委主持，与会领导阐述了《铁观音红茶加工技术规程》标准的指导思想、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，铁观音红茶作为一种独具特色的茶品，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秋凯表示，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，还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。

（通讯员 杨雅雯 记者 王丽清）◆8月31日，泉州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）