

海丝起点 魅力南安

国内统一连续出版物号

CN 35-0072

邮发代号 33-82

福建日报社主管主办

海丝商报



官方微信

☎ 新闻热线 0595-26531010

今日 4 版

2025 年 4 月 25 日

乙巳年三月廿八

星期五 总第 2127 期



神舟二十号载人飞船发射取得圆满成功

新华社酒泉4月24日电 神舟二十号载人飞船发射4月24日取得圆满成功,中国载人航天在“东方红一号”发射55载之际开启第20次神舟问天之旅。

当日17时17分,搭载神舟二十号载人飞船的长征二号F遥二十运载火箭在酒泉卫星发射中心点火发射,约10分钟后,神舟二十号载人飞船与火箭成功分离,进入预定轨道。目前,航天员乘组状态良好,发射取得圆满成功。

据中国载人航天工程办公室介绍,飞船入轨后,将按照预定程序与空间站组合体进行自主快速交会对接,神舟二十号航天员乘组将与神舟十九号航天员乘组进行在轨轮

换。在空间站工作生活期间,神舟二十号航天员乘组将在空间生命与人体研究、微重力物理科学、空间新技术等领域开展多项实(试)验与应用,进行多次出舱活动,完成空间站碎片防护装置安装、舱外载荷和舱外平台设备安装与回收等任务。

这次任务是我国载人航天工程进入空间站应用与发展阶段的第5次载人飞行任务,是工程立项实施以来的第35次发射任务,截至目前,我国已有26名航天员、41人次进入太空执行飞行任务。

这次任务也是长征系列运载火箭的第571次飞行、神舟飞船的第20次飞行。

南安手工面线制作有了团体标准

■本报记者 李贵灵 通讯员 潘伟艺

面线在南安的地位,早已超越了食物本身:它是清晨餐桌的烟火气,是节庆祭祀的庄重感,是母亲手中的温暖,是游子心中的牵念。4月21日,《泉州菜 南安成功家宴甄品 手工面线制作技艺》团体标准正式发布,这是继“一县一桌菜”(南安)首个标准后,南安发布的第二个团体标准,该标准将于4月26日起实施。

跨越800多年的舌尖味

在南安人的日常里,面线是清晨灶台上腾起的第一缕烟火——一碗面线糊,加入肥而不腻的卤大肠、香酥的醋肉,化作舌尖的熨帖;午间暖阳下,炒面线与鲜甜的虾仁、清脆的高丽菜共舞,油香裹着面线的绵柔漫溢全屋;深夜,在砂锅里咕嘟作响的面线糊,最能安抚碌碌饥肠。面线以其直径仅0.7-1毫米的极细形态和易熟易消化的特性,成为南安家庭最便捷的“万能主食”。

“家里少不了面线,不知道吃什么,煮一碗面线是家居日常。”市民庄女士道出了面线在南安家庭中的地位。在深圳居住的市民黄女士说:“南

安人在外地,只要过生日,鸡蛋面线绝不会缺席。”

这纤细的面食早已超越食材范畴,化作南安传统礼仪中不可或缺的文化符号。当新生儿迎来满月之喜,长辈以面线礼盒相赠,寓意“长命百岁”;老人寿宴之上,必端鸡蛋面线,取其绵长之形,寄寓福寿延绵的美意。对于旅居海外或外出打拼的闽南人而言,面线是家乡的味觉符号。许多游子行囊中必带家乡面线,煮食时仿佛能召回故乡的气味与市井烟火。

面线制作工艺自宋朝开始,至今已有800多年历史,一直是闽南地区民俗文化中长寿、吉庆和平安的象征。乐峰镇福山村是南安制作传统手工面线的聚集区,在这个3000多人的村庄内,有近40家面线加工作坊,至今仍延续着和面、盘面、缠面等10余道纯手工技艺。2012年,福山面线制作技艺荣获“南安市级非物质文化遗产”称号,《南安市福山日膳面线制作技艺》正式列入南安市第五批市级非物质文化遗产名录。

乐峰镇的手工面线作为具有南安特色的传统食品,是“成功家宴”经典菜品“红菇面线”的主要原材料之一,同时也是“成功家宴”上不可或缺的精美伴手礼。

为非遗技艺系上“标准化纽带”

“一直以来,制作面线都是凭祖辈传承的技艺,没有统一的标准。此次团体标准的制定,为面线制作的用料安全、制作工艺流程提供了一个参考标准,也能够更好地保证食品安全。”南安市传统手工面线产业协会会长潘招珊表示。

该标准由南安市市场监管局、乐峰镇人民政府共同提出并指导,在泉州市标准化协会、南安市传统手工面线产业协会、南安市乐峰镇福山日膳面线厂和其他当地具有代表性的手工面线生产制作厂家,以及消费者代表的共同努力下,历经提案、立项、起草、征求意见、技术审查、批准、编号和发布等一系列严格程序后形成。

记者在该团体标准中看到,内容界定了乐峰镇手工面线的术语和定义,规定了原辅料要求和卫生要求,确立了制作工艺流程,描述了品质特色,提供了食用建议。其中对于原、辅料里的小麦粉、植物油、食用盐的食品安全国家标准,生活饮用水卫生标准等作了规范,并且明确了和面、盘面、缠面、甩面、晾晒的制作工艺流程。在品质特色上,手工面线外观呈微淡黄色,

色泽纯净,细长如线,干而不酥,柔而不湿,煮时不糊,根根分离,呈现透明状,细腻爽滑,嚼不粘齿,入口绵软。该标准还提出了炒面线、面线糊、红菇手工面线等使用建议。生产加工过程与食品接触的材料均应符合GB 4806.1规定的卫生要求。

潘招珊的哥哥潘招杨是此次团体标准起草人之一,他们共同拥有手工面线技艺传承,共同管理乐峰镇福山日膳面线厂。两位均表示:“团体标准的建立对企业来说是好事,不仅能够帮助乐峰手工面线的品牌创建,还能助力非遗技艺传承。”

“将面粉做成如发丝般细的面线要经过十几道工序,每一道工序都是环环相扣,哪一环出错都会导致面线制作失败,不同天气的水、面、盐的比例都在考验技艺人的经验,全凭传承技法,所以团体标准中有写明材料用量根据天气气候等情况灵活调整。”潘招珊表示,团体标准出台后,目前已有8家面线作坊表示将按照团体标准制作。

“出台团体标准用于参考,是要引导更多企业去参考执行,鼓励企业在此基础上提升。”南安市市场监管局计量科科长陈为名表示,通过规范手工面线传统制作工艺的每一道工序,为这一非遗技艺系上“标准化纽带”。

省政协领导到南安调研

本报讯(记者 傅雅兰 通讯员 赵福建)24日,省政协副主席黄如欣带队到南安开展“推动校地深度融合,促进教育科技人才一体化发展”课题调研和“构建我省全链条科技成果转化体系”重点提案调研活动。

泉州市政协主席肖汉辉,南安市领导庄国阳、黄身桂参加活动。

当天,调研组一行先后前往上海大学南安研究院、南安市华南师范大学绿色低碳研究院等地,通过参观展厅、观摩实验室、听取介绍等形式,详细了解各研究院建设背景、功能定位、运营机制、发展规划等方面情况以及校地合作成果等。同时,围绕地方支持高校高质量发展、高校为地方经济社会发展提供人才支撑、高校科技创新服务地方产业创新、校地资源优化配置共享、校地融合发展机制建设等内容,调研组与现场人员进行深度交流,详细了解当前校地融合发展中存在的困点、难点,并听取相关意见建议。

调研中,调研组对各研究院建设运营成果以及南安在推进校地协同发展工作中取得的成效给予充分肯定。调研组表示,校地合作是推动区域高质量发展的“金钥匙”,要创新体制机制,进一步完善校地合作的顶层设计和组织保障,打通校地融合发展和协同创新的堵点难点;要积极构建校地、校企产学研合作平台,围绕地方主导产业,整合高校科研力量和地方企业资源,推动校企校地合作向更深层次、更广领域拓展。

南安2家企业省外研发机构通过泉州企业异地研发中心认定

本报讯(记者 朱晓西 通讯员 杨儒根)近日,泉州市科技局下达《关于认定2024年度泉州市企业异地研发中心的通知》,南安市莱克石化有限公司的“山东莱克科技有限公司技术中心”和特易通电子有限公司的“深圳特易通物联科技有限公司”通过认定,获批2024年度泉州市企业异地研发中心。

据悉,泉州市企业异地研发中心将支持泉州市企业事业单位、产业园区到科创资源丰富的城市开展异地研发,高效嫁接利用先进地区、科创高地优势创新资源,大力推动“开放创新、泉州智造”,强化泉州产业科技创新成果供给。



雨水仍是主角 外出注意防范

本报讯(记者 庄树鸿 通讯员 关哲忠)昨日,南安大部分乡镇出现了中雨到大雨,局部甚至达到暴雨,大部分乡镇最高气温在19℃—22℃,人体感觉较为清凉。

记者从南安市气象局了解到,预计25日,南安依旧维持阵雨或雷阵雨天气,大部分地区有中雨到大雨,降雨时局地伴有短时强降水、强雷暴等强对流天气。26日白天,降水逐渐停止,转为阴天到多云的天气。气温方面,在雨水和冷空气的作用下,今明两天,最高气温在22℃左右。风力方面,25日沿海有东北风5-6级、阵风7-8级。

温馨提示:近期雨水频繁,大家外出请带好雨具,穿防滑鞋;驾车需减速,避开积水路段,遇强对流天气尽量暂缓出行。居家记得关窗挡湿气(尤其风雨雨大时),可开除湿机或空调除湿功能;衣物被褥及时整理,搭配防潮袋更安心,雨后适时通风,保持室内清爽。

云端有个服务站

本报记者 赖香珠

时间:2025年4月17日 星期四 天气:晴 地点:翔云镇沙溪村

村民看病是件难事。“我们村地处偏远,交通不便,离镇区卫生院需要半个多小时的车程。大部分年轻人外出打工,村里多为留守老人和儿童,如果打车的,来回就得50多元路费,而且存在安全隐患。村民一有头疼脑热,主打一个‘能拖就拖,能忍就忍’,许多老人因就医延误落下病根。”

陈星兵一直有个心愿,就是让留守老人“老有所医”。为切实解决这一民生难题,他以建设“党建+”邻里中心为契机,与李佳森探讨卫生健康服务站落地方案,着力打通邻里健康服务“最后一米”。

“我们发现,每逢节假日,病患就特别多,考虑到沙溪村留守老人看病不便这一特殊情况,我们决定与沙溪村党支部共建,将每月农历初十、二十、三十(遇小月则调整至月末最后

一天),作为卫生健康服务站看诊日。”李佳森告诉我,这一举措,大大解决了山区老人“看病难、医保报销难”问题。

民生服务“上山”,村民健康“落地”。就这样,这座海拔800米的卫生健康服务站犹如“云端灯塔”,守护起了200余名留守老人的健康。

“以前到镇区看病来回要一个上午,现在只要10分钟,还能和邻居结伴来,真是太方便了!”村民陈阿婆说。

伫立村头,放眼望去,山峦起伏,风车转动,卫生健康服务站内,白大褂们正忙进忙出,一旁的会议室则响起了为长者过集体生日会的祝福声……无论是卫生健康服务站,还是长者生日会,沙溪村正用一件件实事,照亮留守老人的幸福生活。



今天,对沙溪村的留守老人而言,是个值得铭记的日子。这一天,800米高山上的沙溪村“党建+”邻里中心卫生健康服务站开张了!

从南安市区驱车,沿着蜿蜒的山路前行,1个多小时后,便来到了这座“云端小村”。此时,村委会门前红旗飘扬,新开张的卫生健康服务站就坐落于此。

药房里,慢性病常用药储备充足;诊疗室内,便携式心电图机、血糖仪等设备摆放有序;理疗室里,针灸治疗床、理疗仪、红外线烤灯等配备齐全……卫生健康服务站虽小,却“五脏俱全”。

“阿婆,您慢点,靠着枕头舒服些……”走进输液室,翔云卫生院院长李佳森正搀扶林阿婆躺上护理床。林阿婆今年80岁,患有高血压。

责编:戴晓东 美编:柯吉 校对:欧爱婷 广告热线:0595-26531028 发行热线:0595-26531027 电子信箱:hssb1101@163.com

版权声明:福建日报社(报业集团)拥有海丝商报采编人员所创作作品之版权,未经报业集团授权,不得转载、摘编或以其他方式使用和传播。 省新闻道德举报电话:0591-87275327