

习近平对防汛救灾工作作出重要指示强调 全面压实政治责任 落实落细各项防汛措施 全力保障人民生命财产安全

新华社北京7月28日电 中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平对防汛救灾工作作出重要指示。

习近平指出，近日华东、华北、东北等地持续遭遇强降雨，引发洪涝和地质灾害，造成北京、河北、吉林、山东等地重大人员伤亡和财产损失。要扎实做好防汛抢险救灾各

项工作，全力搜救失联被困人员，果断转移安置受威胁群众，最大限度减少人员伤亡。

习近平强调，当前正处在“七下八上”防汛关键期，各地区和有关部门要树牢底线思维、极限思维，全面压实政治责任，落实落细各项防汛措施，盯紧守牢薄弱环节和重点部

位，科学调配救援力量和救灾物资，确保发生突发紧急情况后第一时间响应、第一时间处置，全力保障人民生命财产安全。

中共中央政治局常委、国务院总理李强作出批示指出，北京市密云区暴雨洪涝灾害造成重大人员伤亡，要全力搜救失联人员，妥善安置

受灾群众，尽最大努力减少伤亡。近期华北部分地区连降暴雨，国家防总要指导相关地方进一步强化暴雨洪涝灾害防范应对，做好极端天气监测预警，加强江河、水库堤坝巡护查险和城市内涝隐患排查，及时转移涉险群众，切实保障人民群众生命财产安全。

阵雨依旧 警惕强对流天气

本报讯（记者 庄树鸿 通讯员 关哲忠）昨日，南安市大部分地区都有雨水飘落，局部地区有小到中雨。在雨水的打压下，午后最高气温普遍在28℃—34℃，其中，以东田镇山西村自动站点34.9℃为最高。

记者从南安市气象局了解到，29日全市有分散性的阵雨或雷阵雨天气，量级可达中雨，局部有大雨到暴雨，30日雨势趋于减弱，有阵雨或雷阵雨，局部乡镇有中雨。气温方面，副热带高压即将返场，气温将逐步回升，30日起，大部分乡镇最高气温可达32℃—36℃，闷热感回归。预计29日中雨转多云，24℃—33℃；30日中雨转多云，25℃—35℃；31日小雨转多云，25℃—34℃。

温馨提醒：最近天气变化较快，建议大家及时关注最新预报预警信息，出行时随身携带一把晴雨伞，既能遮阳，也能防范阵雨的“突袭”。同时，注意防范局地强对流天气对农业生产、户外活动的不利影响。

南安市领导带队到洪濑调研

本报讯（记者 陈江涛）28日下午，南安市市长王连赞深入洪濑镇，开展易涝点治理、供水保障、污水处理等治水专题调研。

调研组一行先后前往洪梅路口易涝点、谯溪重点区域排涝治理项目现场，通过实地察看、听取汇报等方式，详细了解易涝点成因、排涝设施建设进度及当前存在的突出问题。王连赞强调，易涝点治理关乎群众切身利益，要坚持长短结合，常态化开展巡查工作，做好应急清淤检测，并系统分析易涝点形成的深层原因，科学策划治理项目，从源头上消除内涝隐患。

在洪濑自来水厂调研时，王连赞重点询问了供水能力、水质监测及管网覆盖情况。他指出，城乡供水一体化是重要的民生工程，要加快推进供水管网延伸改造，优化供水布局，全面实现“村村通”自来水目标，让群众喝上放心水、安全水。

随后，调研组来到老翼污水处理厂，详细了解了污水处理工艺、管网覆盖及运营管理情况。王连赞强调，污水处理是改善人居环境的关键环节，要聚焦人员密集居住区等重点区域，坚决落实污水“应接尽接”要求，不断提高污水收集处理效能。属地政府与职能部门要强化联动配合，建立健全信息沟通机制，形成治水工作合力，确保各项治理措施落地见效。

跨越山海的文化之旅 闽科与老挝占巴塞学院研学营启幕

本报讯（记者 傅雅兰 通讯员 骆惠勇）28日，闽南科技学院与老挝占巴塞职业技术学院国际研修营开营仪式举行。13名来自老挝占巴塞职业技术学院的师生跨山海而来，将在这里开启为期6天的文化之旅。

此次研修营依托闽南科技学院大数据与人工智能福建省高校重点实验室，以“知华·习技·融文”为核心主题，为老挝师生量身打造了一场深度体验之旅。其间，学员们将深入学习中文、德化白瓷、非遗技艺等内容，沉浸式感受中华优秀传统文化的魅力，并在动手实践中学习实用技能。

占巴塞职业技术学院成立于1982年，隶属于老挝人民民主共和国教育和体育部及政府。该校有两个校区，在校学生1200余名。学校设有工商管理学院IT学院、酒店管理旅游学院、金属加工学院、机械学院、电子电气学院设计与裁缝学院、建筑学院等8个教学部门，共34个专业。该校通过职业教育和培训，为老挝南方四省及全国劳动力市场培养技术工人，有效满足了当地需求。

“能来南安交流，太开心了！来中国是我从小的梦想。”学员赛松本·本米赛用一口流利的中文笑着。他家并非华侨家庭，家人都是老挝人。因外婆从事中文教育的缘故，赛松本·本米赛从小就对中文感兴趣，并从幼儿园开始学习中文。谈及此次行程，他眼中闪烁着期待的光芒：“最想学习有关无人机技术的知识，也盼着多了解中国文化和认识新朋友，做中老友谊的传承者。”

这场研修之旅的背后，是闽南科技学院“立足地方、服务区域、对接国际”发展战略的生动实践。“南安作为海上丝绸之路的起点，千亿级制造业集群与老挝的人才需求高度契合。”闽南科技学院副校长岳瀚诚表示，接下来，两校还将计划在职业技能培训、学分置换培训、学历教育、留学生招募等方面展开深层次合作，让这场短暂的研修成为长久友谊的序章。

中共南安市委十四届五次全会举行

审议通过《中国共产党南安市第十四届委员会第五次全体会议决议》

本报讯（记者 陈亮亮）中国共产党南安市第十四届委员会第五次全体会议，于2025年7月28日在南安举行。

出席会议的有市委委员31人、市委候补委员7人、市纪委常委、监委委员和有关方面负责同志，在省第十五次党代会代表、泉州市第十三次党代会代表和南安市第十四次党代会代表中的部分专家学者、基层代表等列席会议。

全会由市委常委会主持，市委书记张桂森讲话。

全会审议通过了《中国共产党南安市第十四届委员会第五次全体会议决议》。

全会指出，在推动区域协调发展和城乡融合发展上作出示范，是牢记习近平总书记殷切嘱托的必然要求，是服务国家战略、促进区域协调发展的必然选择，是践行以人民为中心的发展思想、增进人民福祉的必然要求。

战略、承载使命的必然抉择，是奋勇争先、再上台阶的现实需求，是回应民生、探路共富的重要路径。全市各级党组织和广大党员干部必须提高站位、深化认识，坚决扛起在推动区域协调发展和城乡融合发展上当主力、作示范的使命担当，以实际行动坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”。全会指出，在推动区域协调发展和

城乡融合发展中当主力、作示范，总体要求是：以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻党的二十大和二十届二中、三中全会精神，认真贯彻习近平总书记对福建工作的重要讲话重要指示批示精神，全面落实党中央城市工作会议和省委十一届八次全会、泉州市委十三届九次全会精神，传承弘扬、创新发展“晋江经验”，（下转2版）

花生喜丰收 农户采收忙

■本报记者 庄树鸿 黄奕群
通讯员 叶伟文/图

花生熟、稻谷香，丰收季节阵阵忙。眼下正是花生的收获时节，南安各地种植的花生也相继进入成熟采收期，村民们正抓紧农时采收花生，田间地头处处呈现出一派丰收的喜悦景象。

近日，记者走进石井镇院前村的花生地里，只见村民们弯着腰，双手攥紧藤蔓用力一拔，带着泥土的花生株应声而起，轻轻一抖，一串串饱满的花生果便露出“真容”。田垄间，拔花生的、摘果的、开拖拉机搬运的村民各司其职，动作麻利娴熟，脸上的汗珠映着笑意，诉说着丰收的喜悦。

“我们种的是白皮花生，主要是金花1012品种，还有闽花16、福花0830等10多个品种，共60多亩。目前，合作社有10多名工人一起采摘，一天大约采收5亩。”南安市石井前营蔬菜专业合作社负责人李清潭告诉记者。



村民开拖拉机搬运花生。

据介绍，院前村拥有独特的气候、水质和土壤环境，特别适合白皮花生生长。这里产出的白皮花生颗粒饱满、香气浓郁、口感丰富，深受市场欢迎，是院前村的特色农产品之一。

“今年花生喜获大丰收，经过测算，一亩花生的产量可达500公斤，花生颗粒饱满、品质上乘，晒干后亩产约150公斤。”李清潭兴奋地说，合作社一年种植两季花生，第一季花生总产量

约1万公斤，计划于8月种植第二季，预计11月采收。

田间采收热火朝天，合作社里也是一派繁忙景象。村民们将刚采收回来的花生洗净后，放入大锅灶中蒸煮，随后进行晾晒、挑拣、装袋等一系列工序。

“白皮花生又叫‘白沙花生’，以水煮

的做法最为常见。这种花生个头大，油脂含量高，味道香浓、口感酥脆，远近闻名。”李清潭自豪地说，合作社的花生以

零售为主，大多是老顾客订购，通过便捷的快递物流，销往全国各地。

“花生晾晒一周后就可以售卖，但近期雨水天气较多，难以晒干，因此合作社专门建了一个冰库存放花生。”李清潭补充道。

记者从南安市农业农村局了解到，今年全市共种植4.4万余亩夏花生，目前采收工作正有序推进，预计7月底完成收获，总产量8200多吨。

“福见南安·盛夏食光”餐饮联盟促销季火热进行 学生专享折扣点燃餐饮消费

本报讯（记者 朱晓西）眼下，“福见南安·盛夏食光”餐饮联盟促销季系列活动火热铺开，吸引消费者涌入餐厅品鉴地道美食，释放暑期南安餐饮业的消费潜力，助力泉州申创“世界美食之都”。

28日中午，喜盈门大酒店门口空调凉风劲吹，陆续有顾客扶老携幼进店。后厨里“锅气十足”，厨师们在炉火前忙碌。“我店积极参与‘福见南安·盛夏食光’餐饮联盟促销季活动，从7月15日至9月30日，全日制在校

生凭有效学生证可享受单桌9折优惠，应届毕业生凭初高中毕业证或中高考准考证可享受8.5折优惠。”该店经理吴志群说，从开业至今，店里的红烧羊肉比较走量，但考虑到夏天人们常吹空调、喝冷饮，他们从养生的角度，根据时节变化，推出了更为温补的茶油山羊肉。

除了羊肉，该店主打的溢鸭汤、溢牛肉、水库鱼头煲等菜品，销量也不错。其中，溢牛肉精选雪花牛肉，采取类似南安传统美食溢鸭汤的做法，软

糯入味。朝辉仔饭店南安总店同样一派热火朝天的景象。大厅里满是食客，人声鼎沸，厨房旁，打包外卖的工作人员手速飞快。“‘福见南安·盛夏食光’餐饮联盟促销季活动效果明显，让我们店铺客流量提升了20%左右。”负责人陈维钊说，他们也推出了凭学生证打折、团餐打折等促销，并向顾客推荐店内的油条炒牛肉、溢鸭汤等招牌菜。

“今天我最喜欢吃的一道菜是酸菜炒肥肠。”在店内用餐的小朋友苏祖毅说，暑假以来，他和父母去了南安三四家餐厅品尝小笼包、炸酱面等美食。

不久前，“福见南安·盛夏食光”餐饮联盟促销季系列活动发布会暨南安

生凭有效学生证可享受单桌9折优惠，应届毕业生凭初高中毕业证或中高考准考证可享受8.5折优惠。”该店经理吴志群说，从开业至今，店里的红烧羊肉比较走量，但考虑到夏天人们常吹空调、喝冷饮，他们从养生的角度，根据时节变化，推出了更为温补的茶油山羊肉。

不久前，“福见南安·盛夏食光”餐饮联盟促销季系列活动发布会暨南安