

南安市政府召开常务会议

本报讯(记者 陈江涛) 13日上午,南安市市长王连赞主持召开市政府第83次常务会议。会上听取市消防安全委员会办公室关于全市消防安全工作情况的汇报,并研究部署下阶段工作。会议指出,消防安全事关人民生命财产安全,事关社会大局稳定。

全市各级各部门要深入学习贯彻习近平总书记关于安全生产的重要论述和重要指示批示精神,深刻认识当前消防工作的重要性,深刻吸取近期事故教训,坚决扛起防风险、保安全的政治责任,以更实的作风、更大的担当、更细的举措,扎实推进消防安全治本

攻坚三年行动,全面提升消防安全工作质效,为全市高质量发展营造安全稳定的环境;要紧盯重点领域和关键环节,分类开展专项整治,全面排查风险,建立隐患台账,实施闭环管理,确保隐患动态清零;要加快推进消防基础设施建设,按标准配齐配强专职消防队伍人员和装

备,提升全市火灾防控能力和应急救援水平;要针对学校、社区、企业等不同类型的场所,定期开展差异化、多样化的消防安全宣传教育和技能培训,普及全民消防安全知识,让更多群众懂消防、能自救,有效预防和减少火灾事故。会议还研究了其他事项。

助力制造业设备更新 南安获超长期特别国债资金2674万元

本报讯(通讯员 余雅真 记者 陈亮亮) 近期,南安市获得2025年第二批超长期特别国债资金2674万元,专项用于制造业设备更新项目,重点投向新型显示用光电器件制造工艺技术改造项目,重点投向年产3900万张高端覆铜板技改项目。据悉,此次超长期特别国债资金的落地,将有力推动全市制造业向高端化、智能化、绿色化转型升级,为培育新质生产力、促进经济社会高质量发展注入新动力。

南安一企业 入选省级农业物联网应用基地

本报讯(记者 庄树鸿 通讯员 叶伟) 近日,福建省农业农村厅公布2025年省级农业物联网应用基地名单,福建帝峰生态茶业发展有限公司榜上有名。据了解,帝峰生态茶业位于南安市英都镇仕林村。此次入选后,该企业将投入20.27万元打造数字农业示范基地。项目以“物联网+精准种植”为核心,将搭建智能化管理系统、农产品质量安全监控系统和成果展示平台,通过部署气象环境监测传感器、高清摄像头、智能灌溉控制器等设备,构建“数据收集-分析-调控-追溯”的数字化管理闭环。基地建成后,将实现日常管理仅需1人通过手机或电脑远程操作,管理效率提升50%;依托土壤温湿度、光照、雨量等实时监测数据,实现精准灌溉与科学农事安排,预计节水20%-30%,茶叶产量与质量可提升12%;通过生成农产品质量追溯二维码,让消费者查询茶叶生产信息,筑牢食品安全防线多重突破。同时,基地将对接泉州市数字农业平台,形成可复制、可推广的茶产业数字化转型模式。

泉州级名单公布 南安11个村入选

本报讯(记者 庄树鸿) 近日,泉州市农业农村局公布2025年度市级“一村一品”专业村和农业产业化联合体名单,确定45个村为2025年度市级“一村一品”专业村,确定6个联合体为2025年度市级农业产业化联合体。其中,南安11个村上榜。

这11个村分别是东田镇盖凤村(茶叶)、诗山镇梧埔山村(蜜蜂)、蓬华镇新村村(芭乐)、英都镇良山村(水稻)、洪梅镇洪溪村(茶叶)、蓬华镇华美村(茶叶)、翔云镇福庭村(黄桃)、眉山乡高田村(百香果)、诗山镇红旗村(米粉)、乐峰镇湖内村(砂糖橘)、眉山乡外寨村(黑鸡)。

南安新增一家服务型制造示范企业

本报讯(记者 李杨瑜 通讯员 郑慧珍 尤丽文) 近日,泉州市工业和信息化局公布2025年泉州级服务型制造示范名单,南安企业福建泉盛电子有限公司位列其中,成为本批次泉州两家获评服务型制造示范企业之一。

近年来,南安不断引导企业基于制造优势领域,不断延伸服务链、价值链,实现模式和业态创新,增强企业竞争力。此次获评的福建泉盛电子有限公司以“总集成总承包”模式为核心,通过设立独立DICT服务事业部,整合研发、交付、服务售后环节实现跨部门敏捷协作,围绕“硬件+软件+平台+服务”一体化解决方案,实现了从传统通信设备制造商转型为智慧应急通信系统集成服务商,为传统制造企业提供了转型借鉴范本。截至目前,南安共培育服务型制造示范企业(平台)国家级2家、省级11家、泉州市级17家。

走出上万名烹饪人才 为泉州“世界美食之都”注入匠心底气 工业重镇深藏“厨师摇篮”

■本报记者 赖香珠 李想
通讯员 谢龙腾 叶欣欣 文/图

近日,泉州正式入选“世界美食之都”,这座浸润千年闽南烟火的城市,以味觉为桥,惊艳全球。

鲜为人知的是,毗邻泉州城区的南安市霞美镇,这座以机械装备制造为核心的工业重镇,不仅是南安工业发展的硬核支柱,更暗藏着泉州美食飘香的关键底气。

这里不仅有传承百年的厨艺,更有被誉为“八闽厨师摇篮”的职校,走出上万名技艺精湛的厨界匠人,为泉州美食文化注入生生不息的生命力,成为支撑“世界美食之都”声名远播的隐形力量。

近日,记者走进霞美镇,解锁这座“厨师摇篮”的养成密码,探寻闽南味道背后跨越世纪的传承与坚守。

薪火相传

“厨艺之村”走出800多名厨师

“霞美有这么一句俗语:‘霞美来个厨师会,泉州酒店要歇业;杏埔来个乡亲会,半城烟火要消散’。这话虽带玩笑,却道出了霞美厨师在泉州餐饮界的分量。”霞美镇副镇长洪双育告诉记者,要说霞美“半城烟火半城厨”的盛况从何而来,杏埔村的“厨界大拿”洪基俊是绕不开的关键人物。

1913年,年仅13岁的洪基俊赴厦门及南洋各大酒楼饭店学厨,逐渐练就一身精湛厨艺。“祖父18岁便在往来厦门的客轮餐厅内掌厨。当时客轮不仅覆盖国内各大港口,还远至东南亚各地,祖父既精通了正统闽南菜技艺,更融合了南洋饮食风味。”近日,在霞美镇老字号餐馆兴源饭店,洪基俊的孙儿洪瑞仁向记者讲述了家族厨艺的传承故事。

他回忆,祖父还曾在泉州华侨服务社接待归国侨胞,以家乡味搭配南洋风味慰藉侨心,1958年更被外交部接待司抽调至北京,参与西哈努克亲王访华国宴烹饪,为中外友好外交助力。

那时,常有人慕名求教,洪基俊从不藏私,遇家庭困难的学徒还免收拜师费,只盼这门手艺薪火相传。受其影响,杏埔村的村民们自幼便从择



位于霞美镇的红星职专,厨师专业的学生正在学习厨艺。

菜洗菜、刀工火候等基础技艺学起,慢慢养成“家家有厨师,户户懂烹调”的浓厚氛围;杏埔村也逐渐声名鹊起,“厨艺之村”的招牌越擦越亮。

杏埔村党委书记洪少强介绍,杏埔村依托宗族血脉、周边村庄的口传身授,逐渐形成以亲缘、乡缘为纽带的800多人厨师集群。“每逢泉州宗族祭祖、佛生日、婚嫁庆典等重要场合,几乎都能看到霞美厨师的身影,好手艺就在这样的烟火气里一代代传了下来。”

“从祖父那一辈至今,我们家深耕餐饮业,他们曾供职于国外大使馆、晋江机场、泉州华侨大厦、南安第一招待所等。”洪瑞仁介绍,四叔洪兴南曾供职于南安农工局食堂、招待所、南安华侨大酒店,1993年更是牵头成立南安市烹饪协会并担任会长,积极搭建“传帮带”体系,全力推广闽南菜技艺,成为南安餐饮业传承与创新的关键纽带。

后来,为了传承技艺、丰富闽南菜系,洪基俊和洪兴南还联手编撰了《闽南菜谱》。这本菜谱既是洪家的传家宝,更是南安厨师界的“技艺宝典”。记者看到,洪瑞仁小心翼翼地翻开一本泛黄的旧菜谱,页面上详细记载着各类闽南特色菜的制作工艺,收录菜品1200余道,字里行间尽显匠心。

时光流转,洪家的手艺已传至第四代。“祖父常说,做菜和做人一样,

既要控制火候,更要守住本心。”即便如今预制菜盛行,61岁的洪瑞仁仍坚持每日亲自掌勺,清晨早起熬制卤汤,花费两个多小时制作“猪脚包”,手工制作马鲛羹等特色菜品……从小在灶台边打转的他,学会的不仅是做菜的手艺,更是对食材的敬畏和对味道的执着,用坚守诠释着闽南匠人的初心。

产教融合

“厨师摇篮”让闽味飘香世界

“醋和地瓜粉的比例要准,炸制火候是关键,这样醋肉才能外酥里嫩!”在南安红星职业中专学校烹饪实训基地,油锅滋滋作响,教师正指导学生制作闽南醋肉。

这一幕,正是该校深耕烹饪教育、培育美食人才的生动缩影。早在1989年,红星职专便敏锐嗅到霞美厨艺传承优势,精准对接产业需求开设烹饪专业,与闽南美食文化结下不解之缘。

如何培养舌尖上的传承人?“培育美食人才,职业教育要先行。”南安红星职专副校长、泉州市产教融合首批专家陈瑞生介绍,一直以来,红星职专通过构建文化场景、推动专业协同、落地项目化教学等做法,不断增强学生对专业的认同感和归属感,致力于“让美食教育超越厨房,成为多维度的文化载体”。

多维赋能

美食与产业文旅碰撞新火花

上万名烹饪人才从霞美走出,不仅让“厨师摇篮”的美誉远播四方,更带动了本地美食产业发展,形成“厨师输出+餐饮创业+文旅经济”的良性循环。不少霞美籍厨师开办特色餐馆、农家乐,让家乡味道成为留住乡愁、吸引游客的重要载体。

在霞美镇四黄村,老字号“多星饭店”早已是远近闻名的美食地标。每到饭点,饭店里座无虚席,空气中弥漫着炒碎肉、卤萝卜、红烧海蛎的浓郁香气。“我们从1992年开到现在,主打传统家常菜,很多外地食客专门开车来吃。”店主黄求龙一边娴熟地翻炒菜肴,一边笑着说,未来将继续坚守传统手艺,不断提升菜品质量和服务水平,让更多人知道霞美、爱上霞美味道。

(下转3版)

家门口的国际篮球赛事将于11月27日开赛

本报讯(记者 朱晓西 通讯员 洪国祥) 13日,南安市第十一届“郑成功杯”国际男子篮球赛新闻发布会召开。赛事将于11月27日至12月4日在南安市体育馆举行,将有来自新加坡、马来西亚、澳大利亚、菲律宾等国家及中国港澳台地区的球队和南安队共8支队伍进行交流比赛。

本次活动由福建省篮球协会、南安市人民政府主办,南安市文体旅局、市侨联、市文体旅集团、市海峡两岸交流协会、市郑成功研究会承办。

本届比赛以“文体旅融合”为核心理念,将围绕“1+2+3”的整体架构,通过系统规划、市场化运营提升在南安的观赛体验:精心推出“国际篮球赛成功旅游线路”,串联九日山、五里桥、蓬塘乡田园、成功街Citywalk、成功船说、中骏世界城等南安核心文旅旅点位;打造线上、线下两大服务矩阵平台,在赛场周边打造融合本地文化与篮球元素的主题市集,与“看个比赛”APP达成战略合作,依托全球领先的体育数字化平台,提供票务、资讯、互动一站式服务,观众可选择

购买全程观赛套票,也可通过多平台直播实时参与,搭配专业解说与南安文旅介绍,满足不同观赛需求;围绕“现场氛围、互动体验与服务保障”三个维度,系统优化观赛感受,不定时发放南安定制文创周边产品,开展随机抽奖,依托市文体旅集团旗下国家篮球训练馆资源,邀请国内知名球员现场互动,持续点燃赛场热情,并配备专业志愿者、医疗点与饮水区等设施,确保观众都能在安全、舒心的环境中享受比赛。

据悉,首届“郑成功杯”国际男子

篮球赛于1986年举办,首次邀请菲律宾菲华篮球队、香港南安体育会队等6支海内外队伍参赛,开启了县级市举办国际篮球赛事的探索。1991年,台北幸福水泥队参加第三届赛事,成为台湾地区时隔40多年首支赴大陆参赛的球队。走过30余年的“郑成功杯”国际男子篮球赛,早已超越单纯的体育竞技,成为南安传承文化精神、联结内外情感、激活城市发展的核心品牌。

南安市副市长廖徐伟出席发布会。

南安天气

今日 16℃—24℃ 晴

15日 16℃—25℃ 晴

16日 18℃—27℃ 晴