

接过采访本 书写新篇章

近日,南安市英都中心小学举行海丝小记者站纳新仪式。仪式上,往届优秀小记者手捧奖状,神采飞扬,时间仿佛定格在这激动的时刻;新一届小记者也领到属于自己的小记者证、小记者书包和采访本,带着对记者职业的无限期许与崇高敬意,开启了自己的追梦之旅。

陈丽红 文/图



小记者合影

成为一名小记者

小记者 周伊彤 指导老师 林盛兰

“今天简直是我人生中最开心的一天!”我兴奋得忍不住欢呼起来,因为我终于梦想成真,成为一名光荣的小记者!老师一大早就告诉我们,小记者纳新仪式将在学校多媒体教室举行,从得知这个消息的那一刻起,我就满心期待,盼着那一刻快点到来。

终于,在满心的期待中,活动在主持人热情洋溢的开场白中正式拉开了帷幕。仪式现场气氛热烈,大家都兴奋不已。老师迈着轻快的步伐走上台,为每一位新加入的小记者颁发象征身份的物品——小记者证、采访本,还有小记者书包。当老师微笑着将这些东西递到我手中时,我用双

手小心翼翼地接过,那一刻,我感觉自己的心跳都加快了,嘴角不受控制地往上扬,脸上洋溢着自豪又喜悦的笑容。我紧紧地握着小记者证,仿佛握住了通往新世界大门的钥匙,心里默默地叨着:“从今天起,我就是一名真正的小记者啦!”

仪式结束后,紧接着就是小记者的第一堂课。这节课就像一把神奇的钥匙,为我打开了小记者世界的大门。老师绘声绘色地给我们讲解着小记者应该具备的素养:“小记者的眼睛要像放大镜一样,善于去发现生活中那些有趣的事儿;嘴巴要敢于提出心中的疑问;耳朵要灵敏,捕捉故事里隐藏的小秘密。”老师的话就像一盏明灯,照亮了我前行的道路,让我对小记者这个身份有了更清晰的认识。

看着身边和我一样充满憧憬的小

伙伴们,我暗暗在心里给自己定下了一个个小目标:课间休息时,要仔细观察校园里的新鲜事;遇到有趣的活动,要勇敢地采访老师和同学;要多留意校园里的点滴,把看到的、听到的都书写成温暖而有力量文字……

夜幕降临,我躺在床上,却怎么也睡不着,心里还沉浸在当上小记者的喜悦之中。

颁发小记者装备 小记者代表发言



学做美味豆干 传承匠心工艺

豆干是怎么做出来的?近日,南安市柳城小学40名小记者走进泉州市阿兵哥豆制品有限公司,见证黄豆变身豆干的奇妙过程。活动中,小记者不仅品尝了美味的豆干,还动手制作了豆干。让我们跟随小记者的报道,一起去解锁这道家常美味吧!

黄小红 文/图

解锁豆干制作密码

小记者 黄铭妍 指导老师 林万里

早就听说金淘豆干特别好吃,今天,我怀着期待的心情走进泉州市阿兵哥豆制品有限公司,开启一场豆干制作之旅。

在工作人员的带领下,我们了解了豆干制作的十二道传统工序。首先,要精心挑选颗粒饱满的黄豆作为原料,用纯净水浸泡八小时,让黄豆充分吸水膨胀。接着,用石磨将泡好的黄豆研磨成细腻的豆浆,再用柴火慢慢熬煮,以充分激发出浓郁的豆香。之后,用细密的纱布过滤豆浆,去除豆渣后加入特制盐卤进行点化凝结,待豆花形成后入模定型,随后,通过古法木榨压出水分,初步成型后进行二次加压塑形,经高温蒸煮杀菌后,最终置于通风处自然风干。工作人员还告诉我们,豆制品富含优质植物蛋白与多种微量元素,其营养价值在某些方面甚至超越了鱼肉和虾类等动物性食材。

理论学习后,我们迫不及待地开始动手制作豆干。我们先把消毒过的滤布平整地铺在特制的木框里,然后小心翼翼地将熬煮好的豆花均匀地倒入后,仔细地将对角对齐,包裹成规整的方形,再盖上压板,用力压出水分。随着水分缓缓渗出,原本松散的豆花逐渐凝聚成型。八分钟后,揭开压板,一块豆干便呈现在眼前。我们小组四人将共同制作的豆腐均匀分割,每人都收获了一份凝聚着劳动汗水的成果,指尖残留的豆香仿佛诉说着传统手工艺的温度。

傍晚回到家,妈妈用我带回来的

豆干做了一道菜,那味道简直棒了,比平时吃的豆干还要美味许多!

一场舌尖与匠心的邂逅

小记者 许元涛 指导老师 周柳捷

盼望着,盼望着,小记者活动开始了!今天,我们走进了泉州市阿兵哥豆制品有限公司,开启了一场豆干制作的探秘之旅。

在参观过程中,我惊讶地了解到,一块盐露豆干竟要历经多道精细工序。首要步骤是挑选原料,唯有那些颗粒饱满、色泽鲜亮的黄豆,方能制作出美味可口的豆干。挑选好黄豆后,需将它们置于清水中浸泡,使黄豆充分吸收水分并膨胀开来,为后续的研磨工序奠定基础;接着,将泡好的黄豆研磨成质地细腻、丝滑的豆浆;随后,豆浆经过点卤处理,逐渐凝固成嫩滑的豆脑;之后,对豆脑进行压制塑形,使其成型;最后,通过“风干”这一关键步骤,牢牢锁住豆干的独特风味。至此,一块地道的盐露豆干才算大功告成。

最让我兴奋的是体验磨豆浆的环节。我按照工作人员的指导,小心翼翼地吧筛选好的黄豆放进石磨里,再加入适量的清水。然后,双手紧紧扶住磨柄,沿逆时针的方向,慢慢地转动起来。一开始,我还有点紧张,生怕自己转不好。可是,随着磨盘一点点转动起来,我越来越熟练,动作也越来越快。乳白色的豆浆顺着石



认真做笔记

学习豆干制作方式



磨豆浆

磨缝隙流出,浓郁的豆香也随之扑鼻而来,钻进我的鼻腔。

快乐的时光总是过得很快,活动接近尾声了。工作人员还特别贴心,让我们带走了新鲜制作的豆浆和盐露豆干。这次豆干探秘之旅,不仅让我学到了很多知识,还让我体验到了劳动的乐趣。我期待着下一次还能参加这样有趣的活动!

探秘豆干制作

小记者 蔡铭灿 指导老师 欧阳玉

在南安这片美食的沃土上,金淘盐露豆干是一个独特的存在。这次,我们小记者走进泉州市阿兵哥豆制品有限公司,探寻这份美味背后的奥秘。

我们刚抵达目的地,热情的工作人员就带着大家往生产车间走去。一踏进车间,一股浓浓的豆香就扑鼻

而来,瞬间把我们肚子里的小馋虫都勾了出来。

在参观中,我了解到制作豆干的第一步是挑选原料。工作人员告诉我们,颗粒饱满的黄豆是打造美味豆干的基石。黄豆在石磨的缓缓转动下,逐渐变成了细腻丝滑的豆浆。之后,豆浆还要经过煮沸、点卤、切块等一系列工序,最后经过晾干处理,一块块色香味俱佳的豆干便新鲜出炉了。

体验环节,我兴致勃勃地上前体验推磨。我紧紧握住石磨的把手,用力地推起来。可是,没推几下,我的胳膊就酸得不行了,速度也越来越慢。这时候我才明白,这看似简单的制作工序,实际操作起来却并不容易。

这次探访之旅让我对金淘豆干有了更全面的认识。它既保留了传统的制作工艺,又融入了现代化技术,让传统美食焕发出新的活力。

(上接1版)

为了让侨力精准转化为发展动能,南安织密全球产销网络,建成覆盖17国、含73名重点侨商数据库,在印尼、菲律宾设立境外服务中心;整合74个异地商会、20个行业协会与337家海外社团资源,组建南商产销联盟,同步上线“南商优品汇”平台,吸引1689家企业入驻,3367款产品上线,实现“一键触达全球采购商”。不止于此,今年,南安优品(义乌)展销中心拔地而起,成为泉州在义乌的最大县域展馆。这个面积500多平方米的展馆,开馆首日即拿下5000万元海外订单,采购商代表现场签约,预计年采购额超10亿元。

近年来,南安累计组织343家企业赴近30个国家和地区参展,达成意向订单7.5亿美元;在菲律宾、俄罗斯等新兴市场举办5场供需对接活动,吸引15国采购团走进南安产业带,达成采购意向15亿元;举办厨卫展览会、水暖厨卫交易会、专用通信暨应急产业博览会等大型展会,展位数超5000个,吸引2400余家企业参展,客流量突破54万人次,意向订单达228.7亿元……如今,南安优品已远销全球130多个国家和地区,在东南亚、中东等新兴市场的份额持续提升。

内贸提质 多维发力激发新活力

向内扎根,方能向外生长,稳固的内需市场是双循环的压舱石。

“十四五”期间,南安从消费载体、场景创新、政策红利三方面发力,让内贸从单纯交易升级为生活体验,为经济发展注入强劲内力。

走进位于霞美的泉州新能源汽贸城,科技感与消费活力扑面而来,保时捷、特斯拉等30多个品牌云集,门店人头攒动;不远处,夜幕下的霞美微醺夜市烟火气息浓厚,精酿佳饮、各色美食与驻场歌手的悠扬演唱相互交织,“零碳街区+夜市经济+主题营销”的一体化消费生态魅力十足。“白天看车试驾,再到周边逛一逛,晚上逛夜市吃美食,这样的安排太惬意了。”刚订完车的林女士道出了不少市民的消费新体验。

这样的创新场景,在南安城乡并不少见。今年国庆中秋双节期间,北山森林公园“山语落霞·音遇市集”、成功街“1624·漫游成功红潮”露营市集等沉浸式场景接连亮相;石井镇岑兜村化身为一座人潮涌动、充满惊喜的“戏剧小镇”……场景创新不断丰富着市民的消费体验,“在南安,消费不只是花钱,更是享受生活”也渐渐成为共识。

消费活力的持续释放,离不开政策红利的精准滴灌。近几年,南安全域联动,推出“福见南安·享成功”系列活动,超200场促销活动密集落地;精准投放超1600万元消费券,直接拉动销售额23.7亿元。家电、家装厨卫、3C产品、汽车和电动自行车五大类以旧换新活动成效显著,217家企业、640家门店积极参与,惠及全市超20万人(次),补贴金额超1.98亿元,拉动相关消费规模突破40亿元……

消费市场的持续火热,折射出内贸的强劲韧性。2025年1—10月,全市社会消费品零售总额754.45亿元,同比增长5.6%,从商圈迭代到场景创新,南安正加快打造区域性消费中心,内需潜力正加速释放。

生态筑基 “四链”融合筑牢支撑网

无论是消费市场的持续火热,还是外贸出口的连番突破,背后都离不开坚实的产业支撑和完善的生态。

“十四五”期间,南安积极促进创新链、产业链、资金链、人才链“四链”深度融合,持续推动千亿产业提档增效,为双循环之路筑牢根基,让发展底气更足、后劲更足。产业升级是核心引擎,而特色产业集群则是产业升级的主阵地。驱车行驶在南安经济开发区茂盛路上,26.8公里长的水暖卫浴阀门千亿产业走廊贯穿“四链”,标准化厂房鳞次栉比,阀芯研发、智能控制、物流等配套企业紧密相邻,构成“上下楼即上下游,左右邻是产业链”的生态雨林,产业协同效率大幅提升。

这一产业走廊的建设,正是南安聚力推进“四链”融合的生动缩影。近年来,南安聚焦石材、水暖厨卫、对讲机等优势特色产业,精准发力打造3个国际供应链集散中心,同步推进2个外贸集聚区、4个跨境电商园区建设,以平台载体升级推动产业能级跃升,推动南安从“中国建材之乡”向“国际建材之都”进阶,让南安制造的全球竞争力持续增强。

产业升级动能澎湃,精准有力的要素保障让企业“轻装上阵”。在金融领域,南安印发“四链”融合金融助企专项方案,截至2025年10月,全市金融机构人民币贷款余额较年初增加69.85亿元,制造业贷款余额增加33.54亿元;政府性融资担保公司新增担保67笔共1.54亿元,在保余额达5.97亿元,为企业升级注入金融“活水”;人才与科创支撑同样精准发力,南安持续深耕人才“港湾计划”,建立“1+7+N”人才政策体系,为产业发展注入智力活水,同时,实行“高校+科研院所+企业”科创模式,大力引进和培育大院大所、联合实验室等平台,初步形成“三院所三中心一园区”的科创矩阵。

潮起海丝风正劲,奋楫扬帆启新程。“十四五”期间,南安以侨为桥畅通内外循环,以创新为钥激活内需潜力,以产业为核增强竞争底气,南安优品全链路出海,内贸市场韧性十足。站在“十五五”新的起点上,南安将继续纵深推进“扬帆出海、再下南洋”行动,深化“聚侨赋能、南商回归”机制,让更多南安优品走向世界,让更多全球资源汇聚南安,在高质量发展的航道上乘风破浪。

兴业银行南安支行开展存款保险宣传活动

为提升社会公众对存款保险制度的认知,强化存款保险保障理念,切实维护金融消费者合法权益,2025年12月18日上午,兴业银行南安支行组织存款宣传小分队走进南安市武荣公园,开展以“存保十年,守护万家”为主题的存款保险宣传活动。

在公园入口处设立咨询台,摆放存

款保险宣传折页、海报等,吸引过往市民驻足。工作人员通过面对面交流,用通俗易懂的语言讲解存款保险的定义、保障范围等核心知识,并强调存款保险制度在保障存款人资金安全、维护金融稳定中的重要作用。

宣传小分队走进公园内,对散步、锻炼的市民群体,发放宣传资料,现场问

答,针对群众关心的“存款是否需要缴费参保”“什么情况下进行偿付”等常见问题,耐心细致解答,消除公众疑虑。同时,通过现场演示手机银行查询存款保险标识等功能,引导市民掌握便捷的金融工具使用方法。

本次活动吸引了众多市民积极参与,现场气氛热烈,共发放宣传资料100

余份,解答咨询30余人次。通过“面对面、零距离”的方式,进一步扩大了存款保险制度的知晓度和覆盖面,深化了公众对金融安全的理解与信任。

相关负责人表示:“存款保险制度是金融安全网的重要组成部分,我行将继续创新宣传形式,推动存款保险知识进社区、进企业、进校园等,为营

造健康稳定的金融生态环境奠定坚实基础。”

此次宣传活动有效提升了社会公众对存款保险制度的认知水平,为构建安全、和谐的金融环境贡献了力量。今后,兴业银行将持续履行社会责任,推动金融知识普及工作常态化、长效化。