



以醋入菜,以酸提味

永春老醋亮相《舌尖上的中国》

本报讯(融媒体记者陈玲红 文/图)央视纪录片《舌尖上的中国》(第四季)今年2月隆重推出,眼尖的观众发现,永春老醋在第三集《焕发》中作为“以醋入菜,以酸提味”的一个典型例子亮相,老醋“搭子”“闽南醋肉”也亮相其中。

“我们的味觉灵感,往往出现在一些隐秘的方寸之地。从储藏中获得的新知,世代相传,形成食俗,雕塑了中国人的饮食文明。”《焕发》打开微观世界与味觉审美之间的通道,从食物发酵的储存到提味,展开一次探秘自然嬗变的旅程。

“一向口味清鲜的闽南人,对醋也有自己的追求,产自泉州的永春老醋,因为用糯米发酵而自带甘甜。”片中以福建厨师现场制作闽南醋肉画面为搭配,介绍闽南人喜食的醋没有那么酸,反而会回甘。画面中,肥瘦相间的腿肉被切成长条,两面粘上闽南特制的地瓜粉,油炸之后便得到“以醋入菜,以酸提味”的“闽南醋肉”。“醋会软化肉的纤维,让它更嫩。”厨



师洪志雄在片中这样解释。

据了解,永春老醋技艺始于北宋初年,一坛老醋经年累月,代代相传,是永春人眼中的“吉祥之宝”。《人民日报》2024年1月19日06版曾详细报道了老醋的制作技艺。

保障品质的前提是选用好的原料。“要以优质的糯米、红曲和芝麻为主要原料。糯米要选用颗粒饱满有光

泽的,红曲则要用充分发酵的。”报道采访了制作老醋40多年的老艺人郑荣年,并深入老醋制作现场,详细介绍了老醋从选料、拌红曲、入缸发酵再加醋母到炒芝麻等香料的50多道工序。“看似简单,但一次酿造,少则3年,长则十几年。”郑荣年说。2009年,永春老醋酿制技艺被列入福建省非物质文化遗产保护名录。



民警迅速破案挽损 群众送来锦旗致谢

本报讯(融媒体记者陈祥木 苏玮杰 通讯员李龙彬 文/图)“破案迅速,效率真高,给你们点赞!”2月20日上午,辖区余女士将一面印有“神速破窃案 雄风扬警威”字样的锦旗送到安溪公安凤城派出所,感谢民警迅速破案,为其挽回损失2000元。

19日8时许,余女士发现其放置于地下车库车内的2000元现金不翼而飞,连忙报警。接警后,民警迅速赶赴现场勘查。经过细致摸排和分析,民警锁定嫌疑人是同小区的熊某。

当天14时许,民警成功在熊某家中将其抓获,并查获全部被盗现金。这时,距离余女士报警仅过去6小时。审讯时,熊某对盗窃事实供认不讳。原来,当晚,熊某回家时发现余女士的车后视镜未收回,一时心生贪念,尝试拉拽车门。没想到车门未上锁,得手后,熊某迅速逃离现场。“没想到警察这么快就找上门。”熊某懊悔不已。

目前,案件正在进一步办理中。



金合欢斗艳蝴蝶岛

本报讯(融媒体记者陈小芬 通讯员许华森 文/图)春有约,花不误。已是雨水节气,春天的气息越发浓郁,泉州各个公园、街边的鲜花也欣然绽放。日前,记者来到德化县龙门滩水库蝴蝶岛,这里4000余株金合欢竞相绽放。远眺如金色云霞栖落山水间,近观绒球状花朵玲珑可爱,淡雅花香沁人心脾,营造出浪漫温馨氛围,令游客沉醉其中。

金合欢又名珍珠相思,属含羞草科金合欢属,是速生小

乔木,冬季和早春绽放金黄毛球状花朵,兼具观赏与生态价值,为水库增添灵动生机。

近年来,德化县以龙门湖国家水利风景区建设为抓手,持续实施生态提升工程。2018年以来,景区每年增植特色景观林木,同步推进库区、厂区彩化工程,并对周边1250亩森林实施封禁保育,有效涵养水源、优化生态链。如今,碧水环抱花岛、青山映照金霞的画卷,成为当地生态文明建设的生动注脚。



4000余株金合欢竞相绽放



余女士送来锦旗表达谢意

泉州市邮政管理局关于泉港区域快递市场监督管理委托行政执法公告

依据《中华人民共和国行政处罚法》《福建省促进快递行业发展办法》等法律法规规章的有关规定,泉州市邮政管理局委托泉港区交通运输局行使快递市场监督管理行政执法权,负责在泉港区域内履行快递市场监督管理职责,开展行政执法。委托期限自2025年2月18日起至2026年2月17日止。

泉州市邮政管理局地址:泉州市丰泽区祥远路玉源大厦4楼。
泉港区交通运输局地址:泉州市泉港区南山中路30号。