JINJIANG ECONOMY NEWS

# 晋江经济报

2021年4月8日　星期四
农历辛丑年二月廿七

菲律賓版
第3057期
晋江新闻网
www.ijjnews.com

http://www.jjjb.com.cn

E-mail:jjb419@yahoo.cn

# 晋江世中運首場測試賽將于5月15日舉行

■本報記者 李詩怡

**本報訊** 6日上午，世中運測試賽工作部署會在晉江舉行，這標志着測試賽工作正式啟動。記者從會上了解到，作為晉江2020世中運的首場測試賽，中國中學生游泳挑戰賽（晋江站）將于5月15日至16日在晉江市第二體育中心游泳跳水館舉行。

據了解，測試賽是晉江2020世中運籌備組織工作的重要組成部分。按照國際中體聯要求和大型綜合性賽事慣例，世中運執委辦將于今年5月至7月期間，組織開展田徑等18項競賽項目測試賽。測試賽級別將分為全國比賽（國際象棋、健美操、藝術體操、跳繩、游泳、乒乓球）、省級比賽（射箭、羽毛球、跳水、擊劍、競技體操、柔道、跆拳道、武術）、泉州市級比賽（田徑、摔跤）和晉江市級比賽（籃球、足球）。

據悉，5月15日至16日，中國中學生游泳挑戰賽（晋江站）暨晉江2020世中運測試賽，預計有300名選手參賽，裁判員70多人，志願者160多人。田徑和乒乓球項目測試賽擬于5月中下旬，分別在晉江市少體校體育場和福大科教園體育館舉行。

值得關注的是，測試賽重點測試競賽組織、場館設施設備、場館運行團隊、各工作部、比賽流綫安排和運轉五個方面的內容。在測試要求方面，需嚴格按照世中運的比賽要求組織比賽，確保測試賽不走形式、不搞虛樣，高標準、滿負荷測試，查找風險點和故障點，擬定保障措施，備好各項應急預案，提高場館設施設備和場館團隊運行的可靠性和穩定性，確保測出水平、測出效果。

## 世中運初定開通12條觀賽綫路 連接所有比賽場館

■本報記者 張茂霖

**本報訊** “隨着世中運的腳步越來越近，我們已初步規劃了12條觀賽公交綫路，將連接所有比賽場館和酒店，滿足市民到各個場館觀賽的需求。”日前，晉江公交公司總經理鄭昭明在輪值接聽市長專綫時透露。

鄭昭明介紹，12條觀賽公交綫路根據中心賽場、晉南和晉西片區的賽場、酒店、人員住宿，以及每個片區常住人口和人流量進行合理設計。目前，12條觀賽公交綫路已經上報給世中運組委會，屆時再根據實際情況適當調整。

“目前，晉江市有532輛公交車可以投入使用，其中有100輛是近兩年新增的。在世中運期間，我們可以根據賽會要求和使用頻率，臨時調整出70～100輛公交車，滿足賽事的要求。”鄭昭明說，下個月，晉江公交公司將對每一名駕駛員進行安全操作、禮儀、應急、心理疏導等培訓，提高駕駛員隊伍的整體素質。

此外，今年，晉江公交公司還將投入1000萬元人民幣，對晉江市公交站臺進行改造。此外，針對晉江市醫院新院的投入使用，公交公司將對原有公交綫路進行優化調整，滿足市民上醫院看病的需求。

## 靈水67歲吴鴻款：
# 一把菜脯半世紀 堅守傳統老味道

壓制了三天的蘿卜該“起菜”晾曬了，吴鴻款和兄弟們準時來到壓制蘿卜的水泥大坑前。

67歲的吴鴻款是晋江靈水社區少數幾個會傳統菜脯制作方法的老匠人，而目前成規模制作靈水菜脯的，也僅剩下他們一家了。

■本報記者 黄海蓮 文圖

### 時間沉澱出數百年的老味道

說起菜脯，閩南人都會有種不言而喻的親切感，這個可佐粥可炒菜的菜脯，雖然祇是尋常食材，卻是許多人的心頭好，也是一代又一代閩南人飯桌上的記憶。晋江有句口頭禪，“靈水菜脯，肖下查某”，人們提到靈水，第一個想到的便是這菜脯。

菜脯雖然平凡，但制作過程卻不容易，一缸好的菜脯要經過時間的沉澱才能造就出那讓人難忘的美味。靈水菜脯始于明代，迄今已有400餘年。400年來，靈水制作菜脯的老匠人們堅守着祖上傳下來的傳統方法，而“起菜”就是這個傳統方法裏很重要的一個環節。

“把清洗後的白蘿卜放到坑中，然後用石頭壓制三天，三天後把白蘿卜取出來的過程就叫‘起菜’。”吴鴻款說，“今天這一坑有1500多公斤，要全部拿出來晾曬後再放進來繼續壓制，如此‘三進三出’才能開始進入裝缸腌制的過程。”

由于堅守傳統工藝，靈水菜脯的制作全憑天然日曬，因此天氣是吴鴻款非常關心的。“今天天氣不好，不過還是得先起菜，晾幹一下，要時刻盯着，不能讓雨淋了。”就在起菜結束沒多久，天上飄了一絲細雨，吴鴻款趕緊和大家一起給晾曬中的白蘿卜蓋上塑料薄膜。待細雨消散，把薄膜掀去，一上午的時間，就在這反反復復中過去。“沒辦法，這是看天吃飯的活。”吴鴻款說，有一句老話說“49日黑誤三吴”，意思就是說如果冬天天氣連着陰沉就會耽誤靈水吴的菜脯制作、浮橋吴的甘蔗收成、磁灶吴的陶瓷制作，因為它們都得看天氣進行。“老話說的都是有道理的。”

天氣給力的話，經過“三進三出”反復晾曬徹底“消水”後，白蘿卜就要進入腌的程序。在這腌制過程中，靈水菜脯會用到祇產于本地的赤土，這個赤土不僅要和蘿卜一起進缸腌制，還要用它來封缸。“用赤土腌制和封缸可以說是靈水世世代代制作菜脯的秘訣，這土富含礦物質，腌制過程會讓菜脯變得更香，而用赤土混合之前‘消水’的菜汁密封，也能把菜脯的風味完好地保存在瓮裏。”吴鴻款說，封缸後要經過2-3個月才能出瓮，越久越香。

看似簡單的制作工藝，卻飽含着時間的沉澱，每一道工序都需要老匠人多年的經驗和眼力才能讓腌制後的菜脯咸香中帶有回甘。吴鴻款從18歲就進入生產社開始學習做菜脯，一晃半個世紀過去了，他已從少年變白髮，他手中的靈水菜脯的味道卻始終沒有變過。

### 祇爲記憶裏的味道不消失

雖然已是春天，但“倒春寒”的天氣讓這些天冷得讓人發抖。制作菜脯的時間就是從初冬一直到春末，正是寒冷的時候。“現在還好了，不算冷。過去在露天制作時更冷。”在吴鴻款的記憶裏，每年冬天白蘿卜收成的時候，大家圍在一起制作菜脯，寒風陣陣祇能披一個布袋繼續幹活，菜脯可以出缸後，凌晨2點就要出去售賣。“當時靈水菜脯賣到了漳州、同安、潮汕等地。去漳州、同安賣的時候，要到當地的早市，我們騎着自行車，凌晨就出發，那時路又不好都是土路，載着兩缸菜脯趕五六個小時到當地菜市場，顧不上吃早飯就得開始賣。現場一開缸，菜脯的香氣可以說是飄散在整個市場，人們就知道說靈水菜脯來了。”吴鴻款說的是四十年前賣菜脯的記憶，艱苦中又有着自豪。

不過，後來，靈水菜脯已經沒有這樣去售賣了。“很長一段時間，大家都不制作菜脯了，因為土地被徵收，沒有了大規模種白蘿卜的土地，而且過程辛苦又不賺錢，漸漸就沒人做了。”吴鴻款說，靈水的白蘿卜與別地不同，蘿卜有1/3會露出地面，因接觸陽光呈現青綠色，收成時，蘿卜一半白色一半青色，所以也被稱為半頭青。“靈水菜頭（蘿卜）半頭青是出了名的，過去村裏有上千畝的地可以種，後來城鎮建設沒地方種了。我也就祇能做少量。經常有人來問還有沒有賣，可是沒蘿卜沒辦法呀。”

吴鴻款苦惱的時候，他的外甥吴天亮也在遺憾着。“小時候會跟着媽媽、舅舅去賣菜脯，家裏飯桌上也從來沒缺少過菜脯。可是這幾年，靈水菜脯漸漸消失了，我覺得很可惜，那可是‘貢品’（相傳明洪武年間，靈水村從外地引種白蘿卜良種，加工腌制成菜脯後，很受歡迎。明萬歷年間，靈水鄉人吴淳夫入朝爲官，將靈水菜脯帶至朝内分送同僚，獲得好評，後進獻皇帝，博得皇帝嘉許）。”吴天亮說，于是，他想到了舅舅的老手藝。如何把這個老手藝傳承下去，讓靈水菜脯再飄香，吴天亮和吴鴻款想了很多辦法。

“我們去深滬找了農場，專門種植半頭青蘿卜，所有的種子都由舅舅親自挑選，種植過程也由他監督查看，種出滿意的蘿卜後才開始大規模制作。”吴天亮說，10年前的這個想法促成了現在靈水菜脯的重現，而2016年申請的“靈水菜脯”商標，也讓靈水菜脯再一次走進了人們的生活。

如今，吴鴻款又開始了忙碌地制作菜脯的生活，而靈水菜脯也成為有晋江地方特色的送禮佳品，被評選為晋江伴手禮，并獲得“福建名小吃”“最晋江菜脯”“地方特色美食”等榮譽稱號。這不僅是靈水菜脯的新生，更是傳統老手藝的新生。

## 内坑葛洲鄉賢設教育基金 108名師生獲獎

■本報記者 黄偉强

**本報訊** 6日下午，晋江市豐光中學舉行林慶國教育基金捐贈暨表彰儀式，首屆頒獎共有108名師生獲獎。

此次捐獻善款的是晋江市豐光中學1993屆優秀校友、廣東省佛山市家煒鑫陶瓷有限公司董事長、内坑鎮葛洲村鄉賢林慶國，樂捐25萬元（人民幣，下同），設立豐光中學林慶國教育基金，用于獎學獎教。

現場還舉行豐光中學林慶國教育基金首屆頒獎表彰儀式，教育基金設立獎教獎學兩部分，分為統考績優獎和學期教學質量獎，共有108人獲獎，其中學生90人、教師18人，共頒發獎學金10850元。

據介紹，2020年，位于晋江市内坑鎮葛洲村的晋江市豐光中學，先後獲評晋江市五星黨支部、晋江市德育先進校、晋江市五星級平安校園、晋江市5A級平安單位。2020年，學校頑強拼搏，迎難而上，三位同學中考成績居内坑鎮第一、第二、第四名。

“教育功在當代，利在千秋。關心支持教育，是我們每一個人的責任和義務。”林慶國表示，作為校友，回報鄉裏、奉獻愛心、助力家鄉教育事業，責無旁貸，義不容辭。

晋江市豐光中學校長周明亮表示，林慶國的捐資義舉，激勵着全校師生以更加飽滿的熱情投入到學校的事業發展中。

## 磁灶洋宅村 未來五年全力推進 18個鄉村振興項目

■本報記者 賴自煌

**本報訊** 5日下午，晋江磁灶鎮洋宅村召開村民大會，詳細介紹舊村改造工作及未來五年村莊具體規劃。在與會村民的見證下，洋宅村獲得晋江農商行1億元“整村授信”，洋宅村經聯社則獲得農商行1000萬元（人民幣，下同）授信。

近年來，洋宅村注重依托自身豐富的農地資源，以黨建為引領，大力發展生態農業，同時針對村莊小洋樓多的特點，重新高起點規劃全村，同步實施村莊整治，走出了一條“生態宜居”的美麗鄉村建設路子。村莊先後被評為泉州市“新農村建設試點示範村”、泉州市“美麗鄉村”試點村、福建省“千村整治、百村示範”美麗鄉村建設工程，并入列2020年泉州市鄉村振興示範村名單。

“農商行的‘整村授信’及對經聯社的授信支持，為我們更好地推進鄉村全面振興帶來了助力。”洋宅村黨支部書記李永川表示，目前村裏已制定詳細的未來五年發展規劃，涉及人居環境整治、道路改造、高標準農田整治和舊村改造等18個項目，其中不少項目已啟動實施或即將啟動。

記者了解到，作為洋宅村鄉村振興重點項目的舊村連片改造不久後將啟動實施。該項目占地26畝，涉及拆遷群衆117戶，將分兩期建設，預計投入建設資金6000萬元左右。項目建成後總建築面積2.73萬平方米。其中，一期建設安置房2棟24戶，配套商鋪3間；二期設計連體别墅18棟36戶。

截至目前，洋宅村舊村改造一期項目徵遷工作已完成近七成。當天介紹會上，村裏也邀請來設計院工作人員，向村民詳細介紹舊村改造項目的具體規劃及相關配套等。

■編輯人：李杰　設計：李江龍　校對：楊晨輝　廣告熱綫：0086-595-82005188　新聞熱綫：0086-595-82003110　承印與發行：菲律賓商報