

福清鄉情 專版

福建僑報 國際日報 合編



P.T. LING BROTHERS
JAKARTA - INDONESIA

中國首條跨海高鐵 福清段有新進展



近日，中國首條時速350公里跨海高鐵，福州至廈門高速鐵路，建設工地傳來好消息，全線控制性工程，湄洲灣跨海大橋主塔成功封頂。

福廈高鐵正線全長277公里，先後跨越湄洲灣、泉州灣、安海灣3個海灣，沿線設福州南、福清西、莆田、泉州南、廈門北、漳州7座車站。

湄洲灣跨海大橋位於福建莆田市和泉州市境內，全長14.7公里。主橋為預應力混凝土連續剛構矮塔斜拉橋，主跨180米，跨越湄洲灣規劃3000噸級航道，

設南北兩座雙柱式主塔。橋面以上塔高30米，共有28根斜拉索，是國內首座跨海高鐵路矮塔斜拉橋。

繼福清石竹山隧道順利貫通後，由中鐵十二局集團承建的新建福廈鐵路二標段建設再次傳來好消息，目前，該標段整體施工進度已完成總投資額的90%，為明年竣工通車創造了良好條件。

近日，記者在新建福廈鐵路二標段項目現場看到，挖掘機轟鳴作業，運輸車來回穿梭，工人們正在加緊施工，一派熱火朝天的施工景象。

據中鐵十二局新建福廈鐵路二標段梁場總工程師劉慧君介紹，該標段的制梁場共分為漁溪、宏路2個梁場。目前，漁溪梁場已完成134孔架設任務，宏路梁場已完成架設15孔(共需完成178孔架設任務)，預計今年8月份完成全部架設任務。

福廈高鐵是中國“八縱八橫”高速鐵路網中沿海通道的重要組成部分，計劃2022年通車。

福廈高鐵開通運營後，兩地旅客列車運行時間將縮短至1小時內，促進福建快速融入全國高速鐵路網，發揮沿海高速客運通道承上啟下的作用。(福日 圖/文)

每個年代，都有只屬於那個時代的回憶，對於70後、80後的你們，那些艱苦樸素的校園時光，回味而悠長，你們還記得嗎？

那時候，家離學校遠的，就寄讀在學校，每周末才能回一次家。基本上沒有家長在學校外面租房陪讀這一說，撐死就是來捎點吃的！

還記得每星期日下午回校前，家裏給的5塊、10塊錢嗎？給15塊、20塊的都是土豪家庭，現如今給孩子們1000塊一個月都嫌少。

每周帶的一罐咸菜，很多時候都不能堅持到周五放學，沒有了就找別人借菜吃，真不知道自己怎麼熬過來的，現在的人吃好了，嘴也更刁了。

家境好的帶點錢可以買點菜票，上學時用飯票，“借我一元錢飯票，哈哈...”

家境不好的就帶一瓶研菜、菜幹、菜脯...甚至啥都沒有！一般祇有周末才回家一次，冬天沒暖氣，夏天沒空調，日子那叫一個苦！當時一般是沒有桌子的，都是端着或蹲着吃飯的。

那時候日子過得是緊巴巴的，都是一天一天數着希望點點放周末，然後回到家中，嘗嘗家裏的炒的菜，加加餐。

現在都還記得那些年，拿5塊錢就跟過年似的，跑到小賣部可以買好多好多好吃的好玩的，或者偷偷的藏起來當“私房錢”。

現在的孩子都是吃最好的、用最好的，很多人都不知道也無法體會這種生活，但那些瞬間總令人難以忘懷。(閩清)

40年前上學的樣子 還有多少人記得？

2021年福清重點項目投資2023億

本報訊 近日，從福清市重點辦了解到，2021年福清市列入省重點項目共42項，總投資2023.59億元。省管項目6項，總投資1112.41億元，年度計劃投資60.85億元，其中在建5項，總投資

1104.28億元，預備1項，總投資8.13億元；福州市管項目36項，總投資911.18億元，年度計劃投資85.37億元，其中在建26項，總投資723.39億元，預備10項，總投資187.79億元。

這些項目涉及領域廣，包括風電、核電等能源產業項目，食品、化工、玻璃等工業項目，道路交通、醫療衛生等民生項目等等。

(蔡虹)

城區397座“時尚小屋”陸續登場

福清市垃圾分類工作又有新進展，城區計劃建設垃圾分類屋397座，目前已建成25座(其中精品垃圾分類屋7座)，在建17座。棕色的屋頂、原木色的牆……

日前，記者在石竹街道金輝華府小區看到，一座高顏值的垃圾分類屋，吸引了眾人的眼球。

該分類屋以原木色和棕色為主，外形美觀，配置齊全。垃圾分類屋裏面有擺放整齊的垃圾桶，上面標有“廚餘垃圾”“可回收垃圾”“有害垃圾”和“其他垃圾”字樣，分類屋邊上還設有洗手池供居民洗手。

據了解，垃圾分類屋是按照美觀、實用、耐用的要求進行建設，按照“四定”原則運營，即定時定點定人定監控。目前垃圾分類屋定時定點投放時間是每天6點到9點、18時到21時。為避免垃圾滯留現象產生異味，垃圾分類屋裏的垃圾桶採取即滿即移的原則，裝滿的垃圾桶，將被迅速移往垃圾分揀中心進行垃圾細化分類、稱重，相關數據可幫助優化垃圾桶配備。

今年年初，福清市7個街道完成垃圾分類項目招標，7家中標分類企業入駐街道全方位啟動轄區垃圾分類工作。企業第一時間落實工作硬件，配齊辦公場地和人員設施。

農曆新年伊始，各企業進駐街道垃圾分類屋，進行清洗保潔，補齊設施設備，同步配齊督導員、分類桶、袋等。同時建立健全轄區分類屋督導員隊伍，企業開展分類督導員招聘及崗前培訓工作。



隨着分類屋的陸續建成，督導員陸續上崗，分時段桶前值守。各中標分類企業陸續深入小區和學校周邊進行分類宣傳。

下一步，城區7個街道將建立分類企業、分類督導員日常管理考核體制，督促完成住宅小區樓層撤桶、協調物業與分類企業對接，督促社區、分類企業、小區物業持續安排人員入戶宣傳，落實定時定點投放工作，健全垃圾收運體系建設工作。(謝雄 圖/文)

福清，你怎麼有兩張「面孔」？

陳盼蘭

城市，由時光沉淀
每座城市都有它的兩面性
有古老的古老
有岁月的繁华
传承与创新

汽车小心翼翼地踏上千年龙首桥
晨曦悄悄爬上瑞云塔尖
天宝陵的青石嫩草在春天里
一起摇摆
暮鼓晨钟旧梦醒

龙江
演绎着亘古的传奇
也见证着传奇的福清故事不断上演
暮色渐沉
穿梭于龙江河畔的步履不曾停歇

旧时明月今时影
水纹波光上
如竹笋拔尖般的建筑群
是家的港湾，也是城的星光

夜色沉醉
古老的灵魂安眠
俯視融城
温情烟火在市井上空升腾
时尚潮流在繁华闹市快閃

福清
变幻古老与现代的容颜
风情万种，令人着迷
流水无声 岁月婉转
城市故事在延续……

福清宴席上的海鮮菜品，有你愛的嗎？

與家常飯菜相較，宴席菜品因為最早源自宮廷和官府，帶有貴族化的傾向，一般用料較為珍貴，加工工藝更加精細，調料亦較豐富多樣。有些菜品甚至可以稱之為工藝菜。其精美程度可與工藝品相比美。但是，福清宴席菜品卻並未過分貴族化，此中有深厚的自然和文化因素。

一是福清地臨大海，海產品豐富，故以菜品中以海味為主，兼以鷄鴨豬肉，家蔬野菜。

二是福清自古民生較為艱難，少有奢靡之風，調味料較為簡單。強調食材的新鮮，以保持其原汁原味。許多菜品本來就來自農家菜，且具純樸之氣。

三是福清地處省府福州與莆泉之間，菜品的花色及口味明顯帶有過渡性質，兼具閩東、閩中、閩南諸味，尤顯多樣。此外，還在對外交往中引進了其他菜系美食，加以改進，也成了福清宴席上的佳品。

白灼九節蝦

九節蝦是海蝦中的上品之一，其味鮮美，其肉緊湊，多以白灼，以保留其本來美味。炒鍋加清水并幾片姜片，幾粒

花椒，旺火燒滾。再下九節蝦，約5-7分鐘後蝦殼全部變紅後即可撈出，除去姜片、花椒後，裝盆上席。白灼九節蝦最大限度地保留了九節蝦的原味，鮮美可口，口感豐富。

桔汁鰱

取白鰱魚兩條，去腮剖肚，鹽漬片刻。旺火燒鍋，放花生油加熱至六成熱時，將鹽漬過的白鰱魚拖幹番薯粉後入鍋油炸，至顏色金黃後撈起瀝去餘油。炒鍋留底油，下水發香菇片、蔥白段、鳳梨片稍炒，烹入用食鹽、白糖、桔汁或番茄汁加番薯粉調汁的芡汁，勾成芡，淋在已裝盤的白鰱魚上即可。桔汁鰱顏色紅艷，口味酸甜，魚味鮮美。

白鰱魚是鰱魚的一種，又名銀鰱，體是菱形，側扁，鱗細，骨少而軟、肉味鮮美，福清人把它與馬鮫、鯨鯨并稱為海中三寶——“海上鯨鯨馬鮫鰱”與陸上三寶——“陸上鹿鹿獐”相比美。銀鰱初夏時節游到內近海產卵，福清盛產，是重要經濟魚類之一，為邑人珍重。

清蒸白力魚

取鮮白力魚一條約二斤，不必去

鱗，僅除鰓、肚，洗淨，置盆中上甌籠武火猛蒸8分鐘，停火後，打開籠蓋，在魚身上淋上白醬油、熟豬油，再加蓋蒸2分鐘，即可出鍋上席。清蒸白力魚除白醬油、熟豬油外不加任何佐料，盡量保留了白力魚的鮮嫩美味。用同樣方法也可蒸煮被稱為“海上鯨鯨馬鮫鰱”之一的鯨鯨，其味更加鮮美。奈近時因漁業資源破壞，鯨鯨已近絕迹，市場上十分罕見，痛失此一美味矣！

蟹肉羹

取新鮮蟻上甌籠蒸熟，打開殼蓋，仔細剔出蟹肉，分別裝在碗內。先將蟹肉、姜末、蔥白粒放入鍋內煸炒幾下，下清水煮滾，加入食鹽、米醋、味精等調料，再以稀水澱粉勾芡，起泡後盛入炖罐內，再在上面放一點蟹黃即可。蟹肉羹蟹味充盈，口感滑爽。

排骨鮑魚湯

取活鮑魚，用刷子把鮑魚殼及蟹殼均清洗乾淨，小排骨斬成每指寬的小塊，冬瓜切成同等大小的方塊。將上述三種食材(鮑魚1個，小排骨3-4塊，冬瓜3-4塊)放入炖罐內，加清水及食鹽。



將炖罐排列在甌籠中武火炖熟，取出炖罐，加上少許味精、熟豬油即可上席。排骨鮑魚湯中鮑魚脆軟，有咬勁，味鮮鮮，排骨鮮嫩，冬瓜綿軟，湯味清口。

鮑魚，也稱大鮑，古稱鮑或石決明，俗稱鮑魚。單殼堅硬，呈耳狀，海生貝殼類動物，其味鮮美，自古被視為海上珍品，名列“海八珍”之一，與海參等齊名。鮑魚中國沿海均產，過去多野生，數量少。近年漁民大量工廠化養殖，這種過去祇有在重大宴會上出現食品，已走進尋常百姓家，成為民眾餐桌上的平常食物。

炒鱸絲

鱸魚洗淨去肚腸，再取去頭、尾、

骨，先縱切成鱸條，再切成四指寬的鱸段，以食鹽、味精腌漬片刻。花生油燒成七成熟，下鱸絲油炸至酥脆撈起備用。鍋留底油，將姜末、蒜粒，下鍋煸炒，再將水發香菇絲、青椒片、茭白絲一併加入鍋中炒熟。倒入油炸好的鱸魚段，放調料食鹽、味精、米醋、白糖調味，煎鍋幾下，滴幾滴芝麻油後出鍋。炒鱸絲鱸香濃郁，酸甜適口。

酸菜煮紅魚

將紅魚洗淨切成3厘米長，2厘米寬的塊，用食鹽稍加腌漬。酸菜切成短段。炒鍋中火下少許花生油，將腌漬過的紅魚塊下鍋稍煎，待魚塊變色時，加入酸菜，如酸菜不夠咸，可再加入一點食鹽，烹少量清水，燜煮3分鐘即可裝盤。酸菜煮紅魚魚塊中吸附了酸菜的咸酸味，酸菜裏又有紅魚的鮮味，相得益彰，口味鮮美。

紅魚，鱈魚的一種，是近海底棲魚類之一。體扁平，呈菱形。尾細長，呈鞭狀。骨軟肉多，肉味鮮美，中國沿海各地均產，福清盛產，一年四季均有上市。一般與酸菜共煮，口味獨特。福清東張一帶選用油炸，別具風味。(美福 圖/文)