

厦门非遗美食登上央视舞台

吴招治亮相《中国美食大会·福建篇》，凭同安封肉斩获首场比拼第一名

晨报记者 洪艳艳

3月1日,央视美食文化节目《中国美食大会·福建篇》首期节目播出,来自厦门市同安区的省级非遗代表性传承人吴招治凭借厦门宴席名菜——同安封肉,斩获“地道好味”环节第一名,向全国观众展现了厦门非遗美食的独特魅力。

还原古法制作技艺

节目中,吴招治还原了同安封肉的古法制作技艺:用养足1年以上的土猪五花肉,经腌制、油炸后,将香菇、板栗、虾仁、鱿鱼丝等辅料一起用纱布包裹成“大印”状,放入垫有甘蔗的砂锅中,并将砂锅埋在沙里进行焖煮。“焖的时间久一点,这个肉就很香很好吃。”吴招治向在场的嘉宾介绍。

在评审环节,评审团对这道

菜给予高度评价。来自波兰的美食达人翠花在品尝同安封肉之后直呼“太过瘾了”!央视主持人王冰冰评价这道菜“肉质软烂,入口即化”。世界中餐业联合会名厨委执行主席、中国烹饪大师胡满荣表示,这道菜的传统制作技法特别、选材讲究,因此做出来的封肉口感非常丰富。

经过专家评审及大众评审打分,最终,在8位参赛选手中,吴招治的这道同安封肉以93.98分的成绩获得第一名。

让更多人了解厦门美食

“一开始收到节目组的邀请,我不敢相信是真的。”吴招治告诉记者,参加比赛前,她心里是非常没底的。为了契合赛事主题,她特地选择了“同安封肉”这道菜去参赛,因为这道菜既是厦门宴席名菜,又融入当地的山海

特色,很适合“地道好味”这个赛事环节。

据介绍,同安封肉这道菜的历史可追溯至五代后梁时代,是为纪念闽王王审知受封而创制,因形似官印,寓意吉祥,成为闽南宴席中常见的压轴大菜,因此有“无封肉不宴席”的说法。2019年,同安封肉传统制作技艺被列入厦门市非遗名录,吴招治作为同安封肉传统制作技艺传承人,40多年来坚持用传统方法制作同安封肉,她说这样做出来的封肉,味道香浓、肉质鲜嫩、肥而不腻,是真正的古早味。

节目播出后,这道厦门地道美食受到更多人的关注。“对于这个成绩,我完全没想到。”吴招治坦言,通过这次比赛,把厦门美食带到更大的舞台上,让更多人认识厦门美食,了解厦门美食文化,她非常开心!



吴招治（左）携同安封肉亮相央视。

东海第二救助飞行队

直升机雾中飞行 救助受伤渔民

晨报讯(记者 白斌斌 通讯员 康力)3月1日,交通运输部东海救助局接到险情信息:在厦门机场东南约110海里处,一艘渔船上一名渔民头部受伤,伤势严重,急需救援。东海救助局立刻指令东海第二救助飞行队执行救助任务。

接到指令后,东海第二救助飞行队第一时间启动救助预案,并与厦门大学附属翔安医院取得联系,提前对接伤员接救事宜。12时31分,“B-7328”救助直升机从厦门高崎机场起飞。受加强的偏南暖湿气流影响,航路上有大雾,机组人员飞行可视范围受限。机组

人员凭借丰富的飞行经验和专业的驾驶技术操控飞机,于13时37分安全抵达现场开始救助作业。

由于受伤渔民头部血流不止,伴有畏寒症状,且四肢麻木难以行动,为避免给伤员带来二次伤害,救生员决定采用担架将其吊运至机舱。不到20分钟,受伤渔民及一名陪同人员被吊运至救助直升机上。14时47分,“B-7328”救助直升机在厦门大学附属翔安医院直升机停机坪降落,受伤渔民被转交给医护人员进行救治。后经医院急诊手术治疗,伤者情况稳定。



救生员用担架将受伤渔民吊运至直升机机舱。通讯员供图

致公驿站揭牌

晨报讯(记者 陈丽)近日,厦门首个致公驿站暨致慧书屋在翔安区揭牌启用。现场还举行了致公驿站首任站长授牌和图书捐赠证书颁发仪式。

致公驿站占地面积80平方米,设置了活力致公、基层组织风采、荣誉墙等板块,是致公党翔安区总支部搭建的学习交流平台,将引导翔安区致公党党员围绕中心工作服务大局。

同步启用的致慧书屋为致公党党员提供了一个学习交流的平台,书屋内收藏了丰富的理论书籍,旨在为致公党党员提供全面的理论学习资源,增强致公党党员的政治觉悟和理论素养。

共同践行

社会主义核心价值观

国家· 富强 民主 文明 和谐

社会· 自由 平等 公正 法治

公民· 爱国 敬业 诚信 友善

中共厦门市委文明办 海西晨报社(宣)

公益广告