

泉州双垵街管网改造完工

排水管网使用年限长,破裂、雨污水混接等短板问题得以解决,片区水环境极大改善

海都讯(记者 柳小玲) 泉州市中心市区(城东、东海、北峰污水厂片区)污水收集处理提质增效工程——东海片区(一期)项目正在紧张有序推进。9月14日,记者获悉,作为子项目的市区双垵街管道建设

进展较快,已提前完工,极大改善片区内的水环境。“双垵街排水管网由于使用年限较长,存在破裂、淤堵、雨污水混接等多种安全隐患,导致排水功能无法满足周边小区需求,对市民的生活造成不便,也影响城

市环境卫生和道路安全。”泉州水务集团市政排水公司相关工作人员介绍道。记者来到双垵街看到,该路段车流量大,原先施工的管道建设已完工。“我们埋设的管道就位于主干道,考虑到车流量因素,且该区

域地下管线纵横交错,施工难度极大,在施工过程中面临着诸多挑战。“该工作人员进一步介绍。尤其是双垵街丰海路路口,布设电缆、燃气管道、自来水、通信等多条管道,无法使用机械施工,只能采用人工开挖的

方式进行,极大考验参建各方的管理能力及作业水平。为确保双垵街管道项目的快速安全有序推进,市政排水公司第一时间组织参建各方倒排工期,顺排工序,制定赶工措施,落实每个时间节点应完成的任务

量。“目前该项目已完工,双垵街排水管网短板问题得以解决,并将大大改善片区内的水环境,提升群众生活质量。同时,对中心市区污水收集率和BOD浓度‘双提升’起到了一定的助推作用。”该工作人员表示。

2024年南安市第十三届中小学生足球联赛盛大启幕

130多支队伍参赛

海都讯(记者 杨江参 通讯员 陈鑫炜 文/图) 9月14日晚,2024年泉州市“成功杯”青少年足球邀请赛暨“市长杯”2024年南安市第十三届中小学生足球联赛盛大启幕。其中,2024年泉州市“成功杯”青少年足球邀请赛有100多支球队报名参赛,“市长杯”2024年南安市第十三届中小学生足球联赛有130多支队伍报名参赛。这也是南安市新体育场首次正式启用、首次举办大型赛事活动、首次面向公众开放。

心策划的文艺表演《足球从娃娃抓起》《欢欣鼓舞》《壮志凌云——武术少年》《啦啦操》,进一步点燃了观众的热情。南安市相关负责人表示,南安的足球事业发展迅速,结出累累硕果,拥有全国青少年校园足球试点县、全国首批社会足球场、全国首批社会足球场、全国首批社会足球场、全国首批社会足球场“满天星”训练营、全国首批县域足球典型等多个“国字号”招牌。目前,南安市拥有全国青少年校园足球特色学校61所、全国足球特色幼儿园10所,数量位居全省县域首位,已



中小学生足球联赛揭幕赛

建立起元素丰富、体系完善的足球生态系统,培养了一大批青少年足球后备人才、足球爱好者和铁杆球迷,足球已然成为南安

又一张闪亮的城市名片。此次“成功杯”和“市长杯”两项青少年足球赛事的举行,必将进一步提升南安市足球文化品牌价值。

井盖污水外溢 商户直呼受不了

位于泉州市区沉洲路,社区表示,将反映给所属部门尽快解决

海都讯(记者 黄晓蓉) 近日,泉州市区沉洲路多位商户拨打海都热线通968880反映,沉洲路上有两个井盖不断往外冒污水,不仅味道难闻,而且路面打滑,存在安全隐患。

14日上午,海都记者来到沉洲路看到,冒污水的两个井盖一个位于机动车道上,一个位于人行道上,现场污水横流,味道刺鼻。由于污水长时间没有处理,路面已经长了青苔。

记者在现场观察发现,沉洲路两侧主要是餐饮店,就餐高峰期人流量和车流量很大。由于路面湿滑,不少骑电动车的市民为了避免打滑,会突然变道,存在较大安全隐患。

“这污水已经冒了快两个月,路面都长青苔了,也不见相关工作人员前来

处理。”附近商户介绍,污水横流给他们的生意造成了很大的影响,客人都被臭味熏跑了。他希望有关部门能尽快查出原因,彻底解决问题。

14日下午,海都记者将情况反映给沉洲社区居委会。相关工作人员坦言,两个井盖冒污水的情况社区已经知晓,此前已经派人员冲洗过路面,由于井盖是电力部门和燃气部门的,社区当时同步请两个部门和水务部门到现场查看,但不知道为什么相关部门后续没有解决好。

“社区会先派人把路面冲洗干净,避免打滑。”社区工作人员介绍,将把情况再次反映给井盖所属部门并到现场查看,尽快给出解决方案。

中秋这样吃月饼才健康

哪些人不宜吃月饼? 月饼“搭子”又是谁? 泉州中医专家为您——道来

海都记者 吴日锦

中秋佳节,月圆饼也圆,吃饼赏月共团圆。欢庆时刻,如何吃月饼才健康? 又有哪些人不宜吃月饼? 月饼“搭子”又是谁? 9月15日,海都记者邀请泉州市中医院副院长、医学博士阮传亮为您——道来。

这些人群吃月饼悠着点

“美国学者利伯在其所著《月球作用生物潮与人的情绪》一书中说:人体约有80%是液体,月球引力也能像引起海洋潮汐那样对人体中的液体发生作用,叫作生物潮。”阮传亮介绍,中医理论认为,月亮的盈亏变化会影响到人的气血、经络之

气的盛衰。所以,中秋养生,要天人相应。满月时,月球对人体的行为影响比较强烈。高血压及上消化道出血、脑出血等出血性疾病患者在满月日尤其要注意保养,不可太过劳累,保持情绪愉快。

他说,月饼属于高热

量、高糖、高脂肪的食品,做月饼的食材本身就富含淀粉,加上馅料中大量的油脂,摄取过量会导致血糖上升。糖尿病、胆囊炎、胆结石症患者,以及高血压、高血脂、冠心病、十二指肠肠炎或胃炎患者都要尽量少吃月饼。糖尿病患

者,在血糖控制较好的情况下,每天吃不超过1/4个月饼,可分两次吃,同时减少主食的摄入。胃炎、胃溃疡患者吃月饼不宜一次过多、过快,以免增加肠胃负担造成消化不良,还可能刺激胃酸分泌,加重消化道溃疡。

月饼的“黄金搭档”是茶

橙子、小番茄、石榴等酸甜水果,亦可以搭配无糖豆浆、绿茶、红茶等,低能量的水果如番茄、柚子、猕猴桃等也不错,既解腻,又能补充膳食纤维及维生素。

当然,月饼的“黄金搭档”是茶,一口月饼一口茶,有助于消化,又增添雅兴。茶可促进消化道分解月饼里的油,减少“积食”。

再好吃的东西也要适

量,吃月饼以分食、小量为宜。万一出现发腻、消化不良等情况,阮传亮建议可以用些陈皮、山楂、白萝卜等煮茶饮用。

另外,大家记得月饼不宜冰箱储存,含植物油脂、水分较少的中秋月饼放进冰箱,不仅会迅速发硬,还非常容易长霉。

推荐茶饮一:陈皮普洱 材料:陈皮3克,普洱

茶3克(1~2人份)。做法:材料洗净,加入开水,闷泡片刻即可饮用。功效:理气化痰消滞。

推荐茶饮二:柠檬红茶 材料:柠檬1个,红茶10克,冰糖适量(3~4人份)。做法:红茶热水冲开,大约泡10~15分钟;把柠檬切片,加入适量冰糖;搅拌均匀后即可饮用。功效:生津醒脾开胃。

“湖头米粉王”出炉

安溪31位湖头米粉制作能手同台竞技,决出金银铜奖各1名



湖头米粉制作比赛现场

海都讯(记者 陈丹萍 文/图) 9月13日—14日,2024年泉州市“工助振兴·乡村技艺”技能竞赛暨安溪县首届湖头米粉制作大赛在安溪县湖头镇举行,31位湖头米粉制作能手同台竞技,苏春贵、李青圳、李龙皇三位参赛者分获金、银、铜奖,金奖获得者苏春贵被授予“泉州市技术能手”称号,银奖、铜奖获得者被授予“泉州市

金牌工人”称号。比赛现场,参赛选手熟练地将粉条从放凉的水中捞出,“叠”好后整齐地放在竹匾上,摊成排片状,动作行云流水,一气呵成。随后,评委们根据福建省地方标准《地理标志产品湖头米粉》制作技艺标准,按理论考试占比10%、技能实操占比90%,评选出金、银、铜奖各1名,优胜奖6名。