

### 漳州开展月饼专项监督抽检 抽检30批次月饼全部合格

本报讯(记者 陈铃清)中秋佳节临近,为进一步加强食品安全监管工作,保障节日期间我市生产销售的月饼质量安全,近日,漳州市市场监管局组织开展了月饼专项监督抽检工作,由漳州市产品质量检验所配合完成抽检,共抽检30批次,全部合格。

本次月饼产品抽检覆盖了生产、流通、餐饮三大环节。生产环节共抽检5批次,流通环节共抽检15批次,餐饮环节共抽检10批次。抽检地域覆盖了芗城区、龙文区、龙海区、南靖县、漳浦县、华安县、平和县等多个县区,抽检对象为小吃店、面包店以及永辉超市、沃尔玛、新华都等大型商超。

抽检项目涵盖了苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸、纳他霉素、丙酸及其钠盐、钙盐、铝的残留量等食品添加剂,菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌等微生物指标,以及酸价、过氧化值等质量指标,能较为全面地反映抽检产品的质量。

监管部门提醒消费者,要通过正规可靠渠道购买食品并保存相关购物凭证;要看清外包装上的相关标识,如生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表等信息,不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品。如发现购买的月饼或生产经营者存在食品安全问题,请拨打食品安全投诉举报电话12315进行投诉举报。

监管部门提醒消费者,要通过正规可靠渠道购买食品并保存相关购物凭证;要看清外包装上的相关标识,如生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表等信息,不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品。如发现购买的月饼或生产经营者存在食品安全问题,请拨打食品安全投诉举报电话12315进行投诉举报。



采价日期:9月20日 9:00-11:00 计量单位:元/500克

品名	新华都	大润发	沃尔玛	延通市场	北桥市场	东岳市场
绿豆	5.98	7.80	4.98	6.00	8.00	7.00
猪精瘦肉	18.80	12.80	14.90	20.00	18.00	20.00
带皮后腿肉	12.80	7.80	7.90	15.00	13.00	13.00
排骨	28.98	26.80	32.80	34.00	32.00	33.00
牛腱子肉	44.98	65.80	/	54.00	53.00	53.00
牛腩	41.80	48.80	/	50.00	48.00	50.00
白条鸡	14.98	11.60	/	13.00	12.00	13.00
鸡场蛋	6.98	5.20	7.50	6.50	6.00	6.00
鸭蛋	7.98	5.50	8.90	7.00	7.00	7.00
冻带鱼	21.98	23.80	/	20.00	22.00	20.00
草鱼	12.98	12.80	12.80	12.00	12.00	10.00
白鲫鱼	19.98	19.80	/	16.00	20.00	/
芹菜	9.80	7.48	9.78	8.00	8.00	8.00
黄瓜	0.99	3.98	4.28	4.00	4.00	3.50
萝卜	1.98	3.98	2.48	2.00	2.50	2.00
茄子	2.58	2.98	4.78	4.00	3.50	3.50
大白菜	2.68	3.68	3.38	2.50	2.50	2.50
上海青	3.98	5.58	5.98	5.00	4.50	4.50
空心菜	2.98	6.48	5.98	3.50	3.50	3.50
西红柿	4.98	5.98	3.98	5.50	4.50	4.00
胡萝卜	1.98	2.48	2.98	3.00	3.00	3.00
花菜	3.98	5.98	5.98	5.50	5.00	5.00
油菜	4.98	3.98	5.98	5.00	4.50	4.50
富士苹果	3.98	4.58	6.98	6.50	6.50	7.00
鸭梨	2.98	4.99	2.98	5.00	5.00	4.50

(漳州市发改委提供)

备注:以上信息仅供参考。更多市场行情请登录“漳州菜篮子” <http://www.zzclz.com>



公告栏展示平价商品的品种和价格

陈铃清摄

### 芗城龙文12家平价商店9月18日启动

## 平价肉蛋油上架 拟持续供应30天

#### 44家平价商店上线 “菜篮子”拎得更轻松

9月19日,在大润发芗城店,工作人员向记者介绍,白萝卜每斤3.98元、西兰花每斤5.98元、土豆每斤2.98元、丝瓜每斤9.98元,像胡萝卜、上海青、空心菜、茄子等蔬菜的价格和9月13日相同。有的蔬菜正在做特价,比如油麦菜每斤3.98元,比平时便宜。在新华都胜利店,正在购物的市民张女士告诉记者:“政府指定农副产品平价销售区”的商品价格实惠不少,比如金龙鱼调和油5升装只需62.30元,鲜鸭蛋每斤只需6.12元,五花肉每斤只需9.36元。”

记者从市发改委了解到,我市11个县(区)的平价商店已全部启动,累计共有44家,市民可在商超等的“政府指定农副产品平价销售区”购买到平价的肉蛋油。

据悉,芗城和龙文的平价商店9月18日起启动,暂定持续30天,主要平价销售品种有普通红壳鸡蛋、鸭蛋、金龙鱼食用调和油5升装、五花肉等品

种。这两区的平价销售运行期间,蛋类每斤补贴0.5元,食用油类每桶补贴5元,肉类每斤补贴2元。

#### 应急监测启动 实时掌握重要民生商品情况

为做好疫情防控期间居民日常生活物资保供稳价,市发改委及时、高效、有序组织启动全市重要民生商品及防护用品应急价格监测,形成全市“一盘棋”应急监测体系,密切关注市场价格、供需变化和市场价格秩序,及时捕捉苗头性、倾向性、潜在性问题,确保重大情况“不迟报、不漏报”,为规范市场价格行为、平抑市场价格、维护社会稳定提供决策依据。

据了解,市发改委共设立30家农贸市场(商超)、23家药店为应急监测定点单位。每日监测报送粮油肉蛋菜等26种重要民生商品价格,每周监测报送口罩、酒精等4种防护用品价格。

9月19日,漳州市发改委价格工作巡查组前往市区新华都、沃尔玛、北桥市场、康佰家药店等,详细了解重要民生商品及防控疫情用品价格、供应

等情况。从巡查情况来看,全市市场总体平稳。

市场应急价格监测方面,我市市场、超市品种齐全,供应充足。9月19日的价格(平均每500克集市超市价格,下同),较9月18日比(下同)稳中有降。其中因我市开展平价商店销售,对四种商品进行补贴销售,猪肉下降2.71%,蛋品下降1%,蔬菜微降0.58%;水产品因道路运输成本增加,上涨1.04%;其他商品价格保持稳定。

防控疫情用品市场方面,我市各县(区)药店一次性口罩、84消毒液、75%医用酒精等防疫用品均正常销售,一次性医用口罩(10个装)均价6.43元、一次性普通口罩(10个装)均价3.64元、84消毒液(500毫升/瓶)均价4.29元、75%医用酒精(500毫升/瓶)均价5.46元。全市各地大药店价格平稳未涨,未出现哄抬价格现象,居民消费井然有序。

9月19日晚上9点,在市区康佰家大药房胜利西店,货架上有超过20包的口罩,有一次性使用外科口罩、一次性使用医用口罩等。“口罩、75%医用酒精等防疫用品最近购买的人很多,口

罩库存很足,75%医用酒精在康佰家的胜利西店和通北店目前已售空,隔天应该就能补货。”康佰家大药房胜利西店工作人员表示。

■本报记者 林露 通讯员 赵美燕

#### 平价商店有哪些?

- 芗城区:大润发芗城店、沃尔玛丹霞路分店、吉马(竹园)购物商场、新华都购物广场、钟法路购物商场、新华都百货(丹霞店、金峰店、胜利店、西洋店);
- 龙文区:大润发龙文店、吉马荣昌购物广场、永辉超市漳州万达广场店、龙海区:永辉超市龙海平宁路店、岛内价超市;
- 长泰区:锦龙商贸圆池生活广场、锦龙商贸(锦江东路)、锦龙商贸江华苑店;
- 漳浦县:恒晟商贸(环城分公司、朝阳分公司、富丽分公司、青年路分公司、金浦分公司)、新华都百货绥安店;云霄县:恒晟商贸(元光分公司、云漳分公司、建发分公司、双溪口分公司、清华园分公司)、新华都百货宝城店;
- 诏安县:恒晟超市邮政店、耀星商厦;
- 东山县:林锋贸易西埔新生活购物广场、新华都百货苏峰店;
- 平和县:金恒晟侨联店、大世界商贸(02店康桥大世界超市、04店永泰大世界超市、24店润和广场大世界超市、44店长宏国际大世界超市);
- 南靖县:永辉超市裕德店、旺德隆商贸新中山店;
- 华安县:福林超市、福万家超市、美又鑫超市、家家益超市。

■林露 赵美燕 整理



市民有序测温后进入超市 陈铃清摄



超市物资供应充足 陈铃清摄



酱香浓郁的猪蹄面

干拌面亦是漳州一道老少皆宜、广受喜爱的小吃,因配料以卤猪蹄为主,因而也叫猪蹄面。这道小吃以漳州传统大树碱面为主食,拌以花生酱、沙茶酱等多种特制酱料,再搭配上猪蹄、大肠等闽南人钟爱的各味卤料,形成了独具漳州风味的一道面食小吃,入口酱香浓郁、爽滑Q弹,令人回味无穷。2020年,漳州猪蹄面传统制作技艺被列入漳州市第八批非物质文化遗产名录。

#### 广式卤味与漳州碱面的交融

连接着老城区与江滨的钟法路,承载着许多人的记忆,除了那一棵标志性的百年老榕树之外,还有一家传承了三代人的老字号店——广和隆猪蹄面。广和隆是漳州猪蹄面的老牌代表,其创始人纪兴桂祖籍广东省浦林县,20世纪30年代,纪兴桂辗转来到漳州谋生。“当时漳州地区就已经盛行拌面这种吃法,当地人尤其喜欢吃漳州传统碱面做的拌面。”纪兴桂的外孙,广和隆第三代传承人陈进元表示,“我外公有着一手制作卤味的好手艺,来到漳州后,他把广式卤味融合进漳州特色碱面中,开创

## 猪蹄面:酱香中的面食小吃

了广和隆猪蹄面店。”由于风味独到,广和隆猪蹄面声名远扬,成了当时的名店,生意十分红火,每到饭点,店内总是食客爆棚。1956年,纪兴桂被安排到国营企业广发牛肉店上班,他将卤味和猪蹄面技艺

带入国企。80年代初,从小耳濡目染父亲做猪蹄面的纪福霞和丈夫陈文海用自家的老字号又做起了猪蹄面生意,纪兴桂也时常到店里帮衬女儿女婿,并将自己的手艺倾囊相授。

“我们店里现在卤猪蹄用的那锅卤水就是外公亲自调制的,这锅卤水已经熬煮了50多年。”卤水越老做出来的卤料就越醇滑香浓,陈进元将这锅卤汤视为镇店之宝。作为家中长子,他打小就经常帮忙家中生意,早就学会了猪蹄面的全套精髓,19岁时他接手广和隆猪蹄面店,成为第三代传承人。

时至今日,广和隆猪蹄面依然以其真材实料和独特风味占据着漳州小吃中的一角。“漳州猪蹄面区别于其他地区干拌面的两大特色,一是闽南特色大树碱面,二是搭配广式卤味改良而来的特色卤料。”在陈进元看来,漳州猪蹄面正彰显了闽粤两地的饮食文化交融。

#### 经典口味源自细节把控

猪蹄面看似一烫一拌十分简单,这背后的讲究可不少。

首先,传统的猪蹄面一定得选用漳州特色碱面为基底。碱面是漳州很多名小吃的主角,这种面不但爽Q弹,还透着淡淡的咸味和丝丝的碱香,与各种酱汁混搭在一起,愈发美味。据陈进元介绍,店里生意好的时候一天可以消耗上百斤的生碱面,甚至经常出现面不够卖的情况,为了保障供应,确保面条质量,他接手广和隆以后,便在店内后厨开辟了一块制面“小作坊”,自己生产手工碱面。

“为了做好碱面,我特地和一个师傅学了半年的制面手艺。”陈进元表示,面要好,原材料很关键,为使面条爽香十足,他特地选购市场上带有麦筋的中高筋面粉,和面后反复捶打碾压,使其更加劲道,再经锋利平整的出条器切割,松软Q弹的手工碱面便做好了。

接下来,轮到主角猪蹄登场,卤猪蹄是陈进元家的独门秘技,猪蹄选材原则就两个字“新鲜”,肥嫩的猪蹄必须要处理得干干净净,白白嫩嫩,不能有一丝杂质,然后快刀砍成等大的数块,下锅卤煮。陈年老卤,油多于汤,香味浓郁,先大火旺煮,再小火慢煨,火候的掌握全靠手工艺人的经验。

经此卤出来的猪蹄色泽金黄红润、肉质软糯、肉香四溢。除了卤猪蹄外,陈进元还以老卤为原汤,按照祖传秘方,熬制了另一锅卤水,专门卤制猪大肠、猪舌头、猪内脏、猪尾巴、鸭肝、鸭心、笋干、豆干、板栗等十多种卤料,供顾客选择。

酱料堪称是猪蹄面的“灵魂”,花生酱、蒜蓉酱、沙茶酱、辣椒酱、葱油是经典搭配,当然,食客也可以根据口味喜好自行调配。在广和隆,每一种酱料都是独家制作,特别是他们家的特制花生酱,味

道格外香浓。陈进元透露,“我们的花生是用溪沙炒制的,如果单用铁锅炒,花生受热不均匀,会很容易烧焦,就会有苦味,用溪沙炒制,花生在热沙包裹下,受热较为均匀,比较不容易烧焦,而且我还在里面添加了白芝麻,做出来的花生酱味道更香。”

主食、配料、酱料皆已备好,只待灶火烹煮,美味即可呈现。取适量碱面放入翻滚的开水中焯烫,而后迅速捞起,利落地甩干水分,一气呵成。碱面入碗以后淋上各种酱料,快速翻滚搅拌,最后扣上猪蹄等卤味,一碗令人食指大动的猪蹄面就完成了。

吃进嘴里,面条爽滑,酱香满口,猪蹄软糯,再配上一盅暖胃的时令炖汤,那就是一句“厚呼!”

■本报记者 陈铃清 文/图



▲烫面、滤水一气呵成

▲花生酱、蒜蓉酱、沙茶酱、辣椒酱、葱油是经典搭配



▲烫面、滤水一气呵成

▲花生酱、蒜蓉酱、沙茶酱、辣椒酱、葱油是经典搭配