

南大街三座过街天桥即将改造

振华购物中心天桥最先动工,将于本月25日拆除



目前的天桥上有不少小摊占据了道路。本报记者 姜宁 摄

本报9月22日讯(记者 姜宁) 南大街亚细亚、文化宫、振华购物中心三座过街天桥均始建于上世纪八九十年代,“服役”期限超过20年。近日,记者从市城管局市政管养处了解到,这三座老旧天桥将于本月25日起开始拆除重建,最早年末重新运行。

22日,记者从城市管理部门了解到,三座天桥中,现状最差的振华购物中心过街天桥将第一个拆除重建,计划本月25

日开始拆除,30日前完成拆除工作,10月1日进场施工重建;亚细亚过街天桥计划10月3日-8日进行拆除,10月9日进场施工重建;文化宫过街天桥10月5日前完成管线搬迁,计划10月10日进行原桥拆除,10月16日进场施工重建。三座人行过街天桥提升改造工程计划年内全部完工。

从设计方案中,记者看到,三座桥梁结构设计基准期均为100年,安全等级为一级;桥梁

上部为全钢结构,桥梁每侧设置上下变频自动扶梯各一部;桥面铺装钢纤维细石混凝土加彩色防滑路面材料;人行天桥设置全桥电子监控、广播远程控制系统及夜景亮化。

新购物中心天桥全长约61.25米,桥面全宽5.5米,净宽4.8米;新亚细亚天桥全长约43.75米,桥面全宽6米,净宽5米;新文化宫(振华国际广场)天桥全长43.4米,主桥全宽6米,净宽5米。

据了解,烟台市去年曾经邀请西安公路研究院对市区现有20多座桥梁进行综合评检,检查结果认为“主桥底面部分起皮锈蚀,局部焊缝处锈蚀,存有一定安全隐患”。此外,按照现在的眼光看,三座天桥在综合功能上远远满足不了人们正常出行需求。在今年对市区几座天桥进行修整以及对上夼西路过街天桥进行拆除之后,南大街过街天桥修整问题提上了日程。

新天桥将与 三中天桥相仿

为将施工对城市交通的影响降到最低限度,施工方案做了非常详细的考虑。比如,白天不封路;桥梁拆除期间,先做准备工作,将需要封路的工序集中一起进行;桥梁主体拆卸或新桥上梁期间,实行夜间错峰封路;“十一”黄金周期间,桥梁基础施工只安排小范围围挡,避免影响市民出行和购物。

在原桥梁主体拆除期间,交警部门将配合工程进展进行短期封路,初步确定封路时间为上述桥梁拆除期间的夜间10点至次日凌晨5点。

此外,为避免桥梁拆除后市民绕远通行南大街,城管处正和交警部门积极协商,看能否在购物中心对面临时开通穿行南大街的人行通道,方便市民购物和通行。

据了解,在三座天桥主横梁拆除及新天桥“上梁”过程中,都需要封路。据责任部门介绍,“为尽量减少对城市交通的影响,一般会选择晚上8点以后进行局部封路。”

此外,新建成的天桥还将对外部的广告牌进行改善修整,将广告宣传做得更加规范、更加美观,不会再像以前那样挂一个标志牌或者广告布就行了。

据了解,新建成的这三座天桥的运行模式和设计方式将和现在三中附近的天桥相仿,除了安装一系列现代化电子设施以外,在日常的养护过程中,也将会避免商贩的摆摊行为。

本报记者 姜宁

裁判一天“尝”了五六百道菜

第五届中国(烟台)国际美食节在福山启幕,美食文化狂欢将持续9天

本报9月22日讯(记者 刘清源) 22日上午,第五届中国(烟台)国际美食节在福山开幕。

22日上午,福山青龙山脚下,由52栋造型古朴、装修精美的仿古建筑组成的福山区美食城内热闹非凡。由中国烹饪协会、山东省烹饪协会、烟台市人民政府主办的第五届中国(烟台)国际美食节在此开幕。

开幕式上,烟台市副市长杨丽致开幕词,并接受了原中共中央军委副主席、中国烹饪协会名誉会长迟浩田的贺信和书法作品。迟浩田在贺信中表达了对家乡举办国际美食节的美好祝愿,并祝愿家乡人民节日快乐。

开幕式后,美食节各项精彩活动相应展开,按照比赛要求,参赛菜式包括中式热菜、冷拼、面点制作、餐厅服务四项。记者在福山区美食文化城7号

楼的裁判区看到,5位资深裁判坐镇,各种菜品鱼贯而入,每道菜都要尝一筷子,从色香味等方面打分。

看着裁判们如此高密度的尝菜,记者都要纳闷,那么多菜,裁判们“吃”得消吗?

现场一位裁判负责人介绍,大家看起来裁判们在“吃”菜品,严格上讲应该叫“尝”。

“有的或许只用筷子插一下,就知道菜品的制作水准,裁判再蘸点儿汁一尝,就知道味道了。”这位专家介绍,虽然在比赛首日,裁判们要尝五六百道菜,不过并不会影响裁判的味蕾。每次尝过重口味的菜品后,他们都会用水漱口,纸巾擦拭餐具,保持下一道菜口感的纯正。

美食节期间,还有互动节目,并将举行第五届全国海鲜烹饪大赛等活动。本届美食节将一直持续到9月30日。



各类美食吸引了很多市民围观拍照。本报记者 李泊静 摄

大赛看点

此次大赛只选 平常食材烩盛宴

在福山美食文化城2号楼御宴堂内,八大菜系“泰斗级”大师现场展示经典菜品制作,烹饪艺术大师通过现场制作代表菜品,游客零距离地分享大师们的精湛厨艺。各项展示菜品让到场时民大为惊叹,大家纷纷拿出相机、DV等聚焦经典美食。

同时,第三届烟台市鲁菜创新大赛、第三届山东省青年厨师大赛、第七届全国烹饪技能竞赛山东赛区比赛三场比赛在22日展开角逐。记者从第七届全国烹饪技能竞赛山东赛区组委会获悉,美食节期间举办的烹饪比赛规则要求全部使用平常食材,档次高、价格高的食材将不允许参赛。

第七届全国烹饪技能竞赛山东赛区裁判长史正良介绍,在全国烹饪行业中,将比赛规则侧重于大众化,有助于实现烹饪行业的产业结构调整。另外,菜品制作过程中,节俭意识也将作为评判标准。

与此同时,本届美食节期间,场地内外均有中华名小吃及特色小吃展销。来自全国各地的老字号企业、品牌餐饮企业、小吃名店集中展示,共同迎来9天的美食文化狂欢。

本报记者 刘清源

相关新闻

烟台争创“中国鲁菜之都”

22日下午3点,“中国鲁菜之都”创建高端研讨会在福山宾馆一楼会议室召开。来自成都、杭州等地的专家就创建烟台“中国鲁菜之都”发表了自己的观点,烟台市政府领导、中国烹饪协会领导等出席了会议。

据烟台市烹饪协会会长程

伟华介绍,烟台自2007年以来将“中国鲁菜之都”确定为餐饮界的奋斗目标,全市餐饮界从业者一直在不懈努力。今年9月8日,烟台市政府正式印发了《关于烟台市创建“中国鲁菜之都”工作方案的通知》。如今,创建活动已进入倒计时阶段。

见习记者 阳佳

为做叫化鸡,从重庆空运一吨泥

“叫花鸡多少钱一个?”“30元!”“给我来一个!”“好嘞!”在“洪七公叫花鸡”的美食摊位前,围了不少看热闹的市民。

“用泥巴包着,感觉做法挺新鲜,买一个回去尝尝!”市民孙女士提着一个叫花鸡笑

着说。就在摊位边,老板郑尚金和一位老师傅正忙不迭地给用荷叶包好的叫花鸡裹上湿黄泥。郑尚金介绍,为了让口感更正宗,这些黄泥都是自己从家乡重庆荣昌带过来的,“有十几袋,将近一吨重。”

见习记者 阳佳