

建设两岸融合发展示范区

一味连两岸 一桌宴八方

“世界渔都·连马家宴”一县一桌菜发布会侧记

本报记者 黎伦俊 林文婧 通讯员 叶建隆

爱上一座城市有很多种方式,美食绝对算一种。作为祖国大陆距离马祖最近的地方,全国海洋大县连江如何用美食征服八方来客,让更多人领略“海连江”食材的鲜美、连马美食的温度、世界渔都的风度?

22日,一场发布会给出了答案。当天,连江县“世界渔都·连马家宴”一县一桌菜发布会举行,17道融山海之味的菜品揭开面纱,汇聚成舌尖上的“连马同源”,擦亮“世界渔都”城市品牌名片,助力福州申创“世界美食之都”。

可以说,这不仅是一次关于连江美食的寻味之旅,也是一个讲述两岸融合的乡愁故事,亦彰显出一座城市扎实干、奋力拼、大胆创的雄心壮志。

寻味: 山海聚连江 敢为天下“鲜”

首发仪式现场,“连马家宴”菜单亮相:龙须菜沙拉、酱脆海蜇、丁香鱼拼虾皮冻、核桃小鱼酥等前菜四小碟,以及香油笔架、清蒸大黄鱼、渔都八鲜、锦绣红蟳饭、鱼丸肉燕汤、带鱼海带卷、红汤糟鸡线面、上海海带苗等菜品,让人垂涎欲滴。

始于寻味,成于文化,这些菜品的名字亦暗藏玄机。“同乡共海物阜丰”“搁笔犹看山外山”“黄花逐浪乡愁寄”“山海交融一坛鲜”“两岸同源映丹心”“连马同心代代连”“一带一路连世界”……伴随着现场工作人员的精彩解说,每道菜背后的故事生动展现在食客面前,让嘉宾们在品尝连江山海风味的同时,品味背后的文化。

活动现场,中国烹饪大师、福州市餐饮烹饪行业协会秘书长陈伟杰受邀成为美食推广顾问,将



大厨精心制作菜品。本报记者 色华摄

助力“连江味”更好飘香全国、走出国门。他表示:“连江是世界渔都,水产品丰富且质量上乘,我们以连江特色食材为核心,融入连江、马祖两地元素,经由专业厨师团队在传统闽菜烹饪手法上进行创新,用美食展示‘十八度海正鲜’的连江滋味,打造出守正创新的连江佳宴、别具一格的连马家宴。”

据悉,“连马家宴”由福州、连江名厨大厨团队打造,耗时一个月、历经多轮调整,在传统闽菜的基础上融合当代烹饪手法和艺术摆盘,呈现出新时代的连江风味、闽菜风貌。

寻情: 乡味解乡愁 连马亲上亲

连江连海连两岸,同心同行同滋味。采访中记者发现,借由

宴席这种表达方式,一道道菜的背后实则是一个个连马融合的乡愁故事。

先从食材上来看,“连马家宴”精心挑选了被誉为“乡愁鱼”的大黄鱼、“相思鱼”的丁香鱼、见证两岸情谊的鱼丸肉燕,以及连马两地酒宴必备的鲍鱼、红蟳、带鱼、鲳鱼等。“连江与马祖一水之隔,饮食习惯相同,饮食文化相通,以美食作为桥梁,跨越海峡,在味蕾中唤起的是家乡的味道、故乡的回忆。”厨师团队主创成员、连江御禧酒店总厨林忠祺说。

再从菜品传承创新上说开,如香油笔架是连江、马祖一带特有的贝壳海鲜,连江黄岐古称里山,马祖古称外山,两地中间的海湾称为马祖澳,一道“笔架”,不愿相隔,折射的是里山外山、山山不

断的情谊;在20世纪80年代,连江黄岐渔民便以捕获的大黄鱼换取马祖乡亲的香皂、牙膏等生活用品,大黄鱼成了两岸渔民在特殊年代乡情的见证,清蒸大黄鱼菜品由此而生……

“我们会借此契机紧密互动,积极申请省级非遗传承人,打造鱼丸观光工厂,把两岸最正宗的鱼丸制作技艺传承下去,将‘福丸’推向世界。”连江人林禹与马祖乡亲曹常斌同为福州市级非遗项目(连江黄岐鱼丸制作技艺)传承人。昨日,两人合作首创的福州首款“两岸鱼丸”产品一上桌,就收获众多拥趸。

寻机: “海连江”出圈 “世界渔都”竞风流

海洋,是连江最闪亮的标签;海洋产业,是连江最鲜明的优势。乘势而上开新局,从打造城市品牌“世界渔都”可窥连江的魅力与魄力——3112平方公里海域、238公里海岸线,水产品总量稳居全国县级第一,孕育出500多种海中珍品。

不仅如此,连江还拥有“连江鲍鱼”“连江海带”“定海湾丁香鱼”等国家地理标志保护产品,获评中国生态食材之都、中国美食地标之都,海洋一二三产业融合发展势头正猛。“相信很快,连江大黄鱼也能像三文鱼之于挪威一样,成为福建乃至全国的符号,带来源源不断的人气 and 财气。”“连马家宴”食材商卢统锋对此充满期待。

庄臣集团董事长林灼华的想法与卢统锋不谋而合。“连马家宴”邀请企业来“唱戏”,我们一定能更快更好走出去,打响“海连江”品牌,享誉全球。”眼下,林灼华计划与马祖酒厂合作,将马祖高粱酒原液运往连江进行分装,让两岸同酿更多优质酒品。

有产业定力,就有产业竞争力,就可以赋能城市竞争力。可以说,“连马家宴”的面世,让连江不仅有表象的符号记录,在应用的过程中反复被提及、被品鉴,连江优质产品得以进一步传承,也能擦亮“世界渔都”城市品牌名片,更能为助推现代产业发展出一份力。



个体工商户扫码即可发布融资需求

本报讯(记者 沐方婷)近日,全省个体工商户点击“福建市场监管”公众号,进入个体工商户年报入口,即可在下方看到“闽商易融”贷款码,用“闽政通”APP扫一扫就能提交融资申请,得到银行机构的快速响应。

以往,个体工商户办贷款,需要寻找相关意向银行,与客户经理约时间、提交贷款审批材料、等待银行审批,办理流程长、时间慢,较难满足小微市场主体“短平快”的融资需求。“金服云”平台相关负责人介绍,如今个体工商户用“闽政通”APP扫一扫“闽商易融”贷款码,直接授权信息后,即可进入平台发布融资需求。发布需求时,只需填写需求金额、意向担保方式、经营地址等信息。

个体工商户发布融资需求时,既可选定金融机构,也可以不选定。如果个体工商户没有选定金融机构,那么入驻“金服云”的100多家金融机构均能看到需求信息,大幅提升融资对接成功率。

市总工会发出劳动法律监督提示函

事关民企及新业态职工报酬休假等

本报讯(记者 李白蕾)市总工会劳动法律监督委员会近日发出劳动法律监督提示函,提醒全市各用人单位积极响应省、市协调劳动关系三方会议部署,于本月至5月参与集体协商“要约行动月”活动。

提示函指出,劳动关系双方均可就劳动报酬、工作时间、休息休假、劳动安全卫生、保险福利、职业技能培训等事项向对方提交《集体协商要约书》,另一方应自收到协商要约之日起十五日内予以答复,无正当理由不应拒绝、拖延协商。倡导生产制造业等技术工人集聚的行业企业就技术技能类津补贴、学历提升类津补贴、创新创造类成果奖励、荣誉类专项奖励等开展深入协商,签订能级工资专项集体合同。倡导新就业形态领域行业企业开展行业性集体协商,科学合理确定计件单价、抽成比例、报酬支付办法、劳动量与劳动强度、工作时间、劳动安全与卫生、订单分配、奖惩制度、补充保险等直接涉及劳动者权益的事项,保障劳动者的知情权、表达权和建议权。

梅雨季即将到来 市场监管部门发布食品安全风险提示

本报讯(记者 沐方婷)福建即将进入梅雨季,高温高湿等天气条件下,食品如贮存不当,极易导致霉变受潮、生虫腐败等变质现象。3月21日,省市场监管部门发布食品安全风险提示。

对于广大食品经营企业,要做好食品安全自查。全面检查贮存管理、场所环境、设施设备、人员健康等风险隐患,发现安全风险问题要及时整改。对受潮、淋水导致变质、腐败等不符合食品安全标准的食品,一律清理、下架、销毁。

严格落实食品采购索证索票、进货查验制度,不采购来源不明、过期、腐败变质、掺杂掺假等不符合食品安全标准的食品。提高梅汛期食品安全意识,不得销售因受潮、泡水、高温等原因导致的腐败变质、霉变生虫、包装破损等食品,严防不合格食品流入市场。

对于普通消费者,购买食品应选择资质齐全、食品贮存条件较好的正规商场、超市和市场。认真查看食品标签标识、质量情况,选择包装完整、状态正常、在保质期内的食品。储存食品时应注意避免温度湿度过高,导致细菌滋生、食物腐烂。需冷藏冷冻的食品,应尽快放入冰箱分类保存。已开封的包装食品,未食用完的应及时冷藏,不宜久存。如发现违法违规销售食品行为,可拨打12315举报投诉。如食用食品后出现身体不适的,请及时就医。

供销社农货走俏

本报讯(记者 陈君沂)昨日,“乡村振兴·福州供销社”及“福州供销社春日花田”——油菜花展示活动在苏宁广场举行,将持续至3月24日。

记者在活动现场看到,市供销社在摊位上提供了土鸡蛋、橘柚、草莓、大米等活动产品,每日前20份仅需9.9元,引起不少市民的关注。

“李干是永泰名产,我们加入蜂蜜制成的蜂蜜李干酸甜可口、生津开胃。”福建小杨家生态农业发展有限公司的杨经理向市民介绍产品,他口中的这款蜂蜜李干是当天的“销冠”。“希望通过这次展销活动,打响这些农特产品的知名度,也欢迎大家来永泰旅游。”

“朋友们,这是长乐的糕点,还有闽侯的麦芽糖……”昨晚6时许,魏存莲举着手机走在市集间,向直播间里的网友们介绍现场的农特产品。她并非慕名而来的美食主播,而是闽清优选摊位的负责人。这次她带来了粉干、笋丝豆干、蟹黄芋条等闽清农特产品。“福州十邑美食多得数不清,希望能让更多人了解这些乡村味道。”

据福州日用杂品有限公司相关负责人介绍,23日至24日下午,福州市供销社将携手麦香满园麦芽糖,举办现场制作试吃活动,为大家展示麦芽糖制作的全过程。

“云上茶乡”摘取“春的味道”

本报记者 林文婧 通讯员 颜国金



长龙镇两万余亩春茶开采。(连融媒供图)

嫩,色翠香幽,味醇形美,是茶中佳品。”长龙镇茶叶生产企业联合党支部书记陈锋告诉记者,由于清明节前气温较低,茶树生长缓慢,发芽数量有限,能达到采摘标准的很少,加之明前茶采摘期短,正常不到1个月的时间。一名熟练的采茶工人忙碌一天,也只能采摘约两公

斤嫩芽,大约能制作0.4公斤茶叶,因此有“明前茶,贵如金”之说。

山上采茶忙,山下制茶热。在长龙第一茶厂,采摘回来的嫩芽经过杀青、揉捻、炒青、烘焙,酝酿出“春的味道”。“明前茶的采摘从3月18日持续至清明节,是茶厂一年最忙碌的季节,每天都需要200多名

工人。目前第一批明前茶已制作完成,每公斤售价在600元左右,供不应求。”厂长梁碧娥边说边沏上一杯今年的明前绿茶,一时间满室飘香。

喝茶间隙,一块烫金招牌吸引了记者的注意。这是今年初福建省茶叶流通协会授予茶厂的“创新创业实践培训基地”,这与当地开展党建引领研学旅行密不可分。“我们通过党建引领,深挖长龙特色,指导带动茶厂开展茶旅研学、亲子采摘等活动,让市民游客在欣赏长龙美景的同时,体验采茶、制茶、品茶的乐趣,感悟博大精深的中国茶文化。”不久后,陈锋还将化身“陈老师”“陈导游”,带领各地慕名而来的研学团队开展一场场“茶

乡寻宝”之旅。

近年来,长龙镇不断加大茶产业扶持力度,实施茶树种更新改良,改造标准化生态茶园,现有2万多亩绿色、无公害茶园,生产能力达到一定规模的茶叶加工厂有16家,年产干茶约7000吨,培育出长龙绿茶、茶垅七墩、龙顶云尊、金观音、滴碎绿等茶叶品牌,形成茶叶种植、加工、销售、茶山休闲旅游产业链,带动茶厂增收、村民致富。“接下来,我们将做足茶文化、茶产业、茶科技‘三茶’融合文章,力争讲好一片叶子的好故事,实现‘茶园景区化、茶旅一体化’,继而带动一二三产业协调发展,为乡村振兴注入源源不断的活力。”长龙镇有关负责人说。



福州城投集团展示馆开馆

展现全面贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想的“城投实践”

严治党”、尾厅以及文化走廊等六大主题空间共同构成。

一走进序厅,一幅生动的主题艺术浮雕壁画就映入眼帘——从左侧融合福山、福水、福船等“福”文化元素的“好福景”,到墙体中央福州城投集团logo构建起的“铁军”形象,再到上墙展示的“闽江之心”、现代物流城、国际人才港等该集团10个精品建设项目,画面气势磅礴,引人入胜。

在“使命所向,不忘初心”展区,从“纸屑苍霞”到宜居福地的蜕变,展陈内容真实记录了福州城投集团所属城乡建总集团践行“人民城市人民建,人民城市为人民”重要理念,举全司之力,参与项目建设的场景。

“党建引领,砥砺前行”展区,则“请”来了智能讲解员,通过数字



福州城投集团展示馆开馆。本报记者 陈暖摄

产业大屏等多媒体手段,带领大家共同回顾福州城投集团一路走来 的光辉历程。

用墙面图文与互动多媒体相结合的形式,打造集廉政铁律、廉政互动、廉政监督等专题于一体的廉政警示板块。

据了解,福州城投集团是福州首家3A信用评级的市属大型国企,市国资委所属一级国企,注册资本超20亿元,2023年资产总额达到2373亿元,年营收突破640亿元。2023年,集团位列中国服务业企业500强第168名,福建企业100强第27名。

“展示馆是集团抓实抓牢党员干部思想政治工作的创新举措,我们将充分利用好这一平台。”福州城投集团相关负责人表示,集团将牢记习近平总书记关于“继续把这座海滨城市、山水城市建设得更加美好”的重要要求,接续奋斗,以成为一流的智慧城市运营服务商为目标,持续提升国企战略引领力、创新支撑力、产业带动力及国际竞争力,为福州加快建设现代化国际城市贡献城投力量。