

法国友人在福建船政“邂逅”日意格 中法人民友好交往从马尾船政开始

本报记者 欧阳进权 通讯员 毛淑文 王彦 吴丹红

“150多年前,法国人士曾经参与建设中国福建船政和福建船政学堂,法国最早接受中国公派留法学生;百年前中国青年赴法国负笈求学,其中一些有志青年后来为新中国的建立和发展作出了杰出贡献。”在赴巴黎对法国进行国事访问之际,国家主席习近平在法国《费加罗报》发表署名文章,其中提到中法有关福建船政的往事。

今年是中法建交60周年。历史上,中国与法国创造了璀璨的文明成果,并通过交往交流架起东西方文明沟通之桥。福建船政,跨越时空,成为传承和发展中法关系的见证。

6日,一场中法船政文化交流会在巴黎举行;而在距离巴黎9600多公里的福州马尾,来自法国驻广州总领事馆、法国La Villa P é rochon(佩罗轩摄影艺术中心)、法国Gilles Caron基金会的法国友人,来到中国船政文化城参观中国船政文化博物馆。

这是中法友谊的双向奔赴。

“马尾,为什么叫马尾?”法国驻广州总领事馆文化领事白川鸿好奇地问。马尾船政文化研究会会长陈悦说:“‘马尾’这个名字的由来与闽江中一座形似骏马的暗礁‘大马礁’有关,大马礁的‘尾部’朝向的土地就得名马尾。在中国,马尾古镇位于福州,自古以来就是福州的水上门户,傍水而生、依水而兴。到了近代,重要的



法国友人参观中国船政文化博物馆日意格展区,前面为日意格塑像。通讯员 毛淑文摄

海防事务机构——船政落马尾,使得马尾名闻天下,成为中国近代工业、近代大学教育乃至近代海军的摇篮。”

1866年,船政在马尾诞生,开展了建船厂、造兵舰、制飞机、办学堂、引人才、兴海军等一系列富国强兵活动,在中国近代史上留下浓墨重彩的一笔,创下诸多“第一”——建立我国第一家上规模造船厂,制造我国第一艘千吨级蒸汽动力暗轮军舰“万年清”,制造中国历史上首架自制飞机“甲

型一号”水上教练机,创办第一所海军学校船政学堂……

在中国船政文化博物馆内,白川鸿惊喜地看到一尊法国人的塑像——普罗斯佩·日意格,这是2014年中法建交50周年之际法国外交部捐赠给福州市的,成为中法友谊的又一见证。

日意格是谁?一个法国人的塑像,何以入藏中国船政文化博物馆?

陈悦说,19世纪60年代,中国的有识之士提出学习西方先进科

技的自强计划,日意格受闽浙总督左宗棠聘任,把西方的先进技术、设备、人才和管理经验从欧洲带到马尾。“可以说,现代意义上的中法人民友好交往,从马尾的船政开始。”日意格于19世纪中叶来到中国、学会中文,对中国越来越了解而产生感情。1866年,左宗棠率日意格等人,在马尾创办船政。船政发轫时期,日意格受雇组织、管理外国技术人员,传播造船、航海等各项技术,他还促成了船政学生到法国、英国留学,这

是中国最早的、也是最有成效的留学活动,培养了严复、魏瀚、陈季同等一大批近代科技、军事、外交等人才。

“日意格组建的外国技术团队初期共45人,以法国人居多。”陈悦说,2016年12月,福建船政创办150周年之际,《一个法国人的中国梦》专题展览在马尾举办,讲述日意格“追梦、寻梦、圆梦”的历程。

现在,船政是马尾、福州、福建的一张名片,也是全国独一无二的文化瑰宝。法国友人魏延年从2006年起十几次来到马尾,探访船政史迹,收集、研究船政史料,带动越来越多人参与进来,共同传承和弘扬船政文化。“lieu de m é moire”——这是魏延年对船政学堂所在地马尾的精辟概括,这句话直译便是“记忆之地”的意思,这个词不仅含有历史遗址的含义,更象征一个国家历史记忆的富饶之地,就如“油田”一般。魏延年说:“福州马尾是船政文化的诞生地,也是中法关系的重要连接地,这里承载着厚重的历史,更承载着中国联通世界的故事。”

“后续将与法国方面有关人士合作,通过拍摄船政文化纪录片,举办中国船政文化展览等,不断增进两国人民之间的相互了解和友谊。”福建船政文化管理委员会有关负责人说。

中法人民友好交往故事,在福州马尾,还在不断续写。

“后续将与法国方面有关人士合作,通过拍摄船政文化纪录片,举办中国船政文化展览等,不断增进两国人民之间的相互了解和友谊。”福建船政文化管理委员会有关负责人说。

中法人民友好交往故事,在福州马尾,还在不断续写。

中法人民友好交往故事,在福州马尾,还在不断续写。

今年市县工会干部赴基层蹲点工作启动 聚焦三个重点开展服务

本报讯(记者 李白蕾)昨日,市总工会召开2024年福州工会市县两级机关干部赴基层蹲点工作动员部署会。45名工会干部将分成15组,以市、区(产业)、基层三级工会联动模式,聚焦“新就业形态劳动者维权服务三年行动”等重点开展为期3个月的常态化脱产蹲点。

蹲点单位包括我市大型平台企业分支机构、关联企业、加盟商、合作商,以及新业态工会联合会或新就业形态劳动者密集的区域性工会联合会;获评市级模范职工之家的百人以上非公企业或者机关事业单位;乡村振兴一线,尤其是工会组建难点多、工会工作比较薄弱、劳动关系情况比较复杂的镇街(园区)工会。

市总工会相关负责人说,与往年相比,今年蹲点工作有三大变化。首先是加强力量,人数之多为历年之最;其次是明确聚焦3个重点,即新就业形态劳动者维权服务三年行动、非公企业工会建设三年行动、小三级工会建设三年行动,并融入乡村振兴相关工作内容,制定了加强思想政治引领、建会入会、基层规范化建设等七项主要工作任务;第三是创新管理方式,以组长、组员分级负责方式,实现计划、执行、检查、分析、改进、总结等闭环管理,推动各项工作任务落地落实。

蹲点任务完成后,市总工会将继续加强指导帮扶,原则上再联系服务一年,向蹲点单位提供服务支持和指导帮扶,帮助解决问题,规范基层建设,把蹲点单位建设成为标杆示范单位。

当日,市总工会还集中培训蹲点干部,并启动今年的“千名工会干部进民营企业”活动,这是工会干部与基层常态化非脱产挂钩联系活动,至年底结束。

省委常委会召开会议

(上接1版)

会议要求,全省广大职工和劳动群众要自觉扛起时代赋予的光荣使命,立足岗位研究问题、破解难题、推动工作,各尽其能、施展所长,为新福建建设增光添彩。全省各级党委和政府要关心爱护广大劳动群众,切实实现好、维护好、发展好劳动者合法权益,激励广大劳动群众在辛勤劳动、诚实劳动、创造性劳动中成就梦想。全省各级工会要扎实推进产业工人队伍建设改革,用心用情帮助职工解决急难愁盼问题,切实当好娘家人、贴心人。要坚持党管青年工作原则,加强对青年工作的领导,关心青年成长,支持广大青年建功立业,做青年朋友的知心人、青年工作的热心人、青年群众的引路人。持续做好台湾青年工作,助力更多台湾青年来福建追梦、筑梦、圆梦。全省各级团组织要传承弘扬优良传统,坚持为党育人、自觉担当尽责,心系广大青年、勇于自我革命,团结凝聚广大青年为党和人民事业不懈奋斗。全省广大青年要继承和发扬五四精神,坚定不移听党话、跟党走,争做有理想、敢担当、能吃苦、肯奋斗的新时代好青年,努力成为堪当民族复兴重任的时代新人。

会议要求,要深度融入高质量共建“一带一路”,更好发挥投洽会等重要平台和中欧班列作用,进一步加强与塞尔维亚经贸、教育、文化等领域交流合作,大力推动中塞“两国双园”项目建设,深化文旅宣传推介,为新时代中塞关系发展作出福建贡献。

会议还研究了其他事项。

市委常委会召开会议

(上接1版)

进一步激发全市上下牢记嘱托、感恩奋进的强大动力。要实干担当促发展,紧抓省委省政府支持强省会战略机遇,全力抓项目、重创新、强产业、拓市场、促消费,加快建设现代化国际城市。要勤政为民守初心,树牢造福人民的政绩观,持续提升海滨山水城市品质,全面推进城乡统筹发展和乡村振兴。要从严从实强党建,主动扛起管党治党政治责任,切实抓好班子、带好队伍,提振干事创业精气神。要廉洁奉公树新风,以开展党纪学习教育为抓手,弘扬践行“马上就办、真抓实干”优良作风,坚决纠治形式主义、官僚主义。要统筹兼顾抓当前,深化拓展“三争三领”行动,加强经济运行分析调度,扎实推进机构改革,统筹抓好安全生产、信访维稳、防灾减灾等工作。

会议要求,要把学习贯彻总体国家安全观作为重大政治任务,不断提高政治判断力、政治领悟力、政治执行力。要坚持底线思维,以“时时放心不下”“事事心中有底”的责任感,全力维护政治、意识形态、经济、廉洁、社会等领域安全。要健全工作机制,聚焦重点领域、关键节点、风险群体,强化监测预警,着力消除隐患,筑牢安全屏障。要严密责任链条,压紧压实属地责任、监管责任和主体责任,形成齐抓共管的工作格局,确保省会安全和稳定。

确保用餐信息公开 全面落实陪餐制度 人大代表提交多份建议关注中小学校园食品安全

本报记者 李白蕾

家里有娃在学校吃饭,做父母的肯定关心餐食是否新鲜,营养搭配是否合理。这些问题同样是市人大代表关注的。记者昨日从市人大常委会了解到,年初市人代会上代表们围绕中小学校园食品安全提交多份建议,这些建议均已办结。市教育局表示,要加强对学校食堂和集体配餐的管理,让家长们放心。

预制菜不宜推广进校园

聚焦校园餐食新鲜度,刘用辉代表提出的《关于加强中小学校园食品安全监管建议》和陈长钦等5位代表提出的《关于中小学校园使用新鲜食材的建议》,均明确反对预制菜进校园。

代表们建议加强源头管控,对配餐企业在招标上设置较高的标准,或经学校、市(区)人大代表、家长代表等实地考察并沟通商榷后选定。供餐情况要公开透明,定期邀请学生家长代表到学校食堂参观、

监督饭菜制作过程,品尝配餐企业配送的饭菜,同时将食品采购信息向家长公开,消除他们的顾虑。

回应代表们的建议,市教育局相关负责人表示,会严格按照教育部关于“预制菜进校园,应持十分审慎态度,不宜推广进校园”的要求,进一步加强对“校园预制菜”的监督管理,学校与集体用餐配送单位签订的规范合同中应明确禁止预制菜进校园。为保证食堂及配餐企业每天采购新鲜食材现炒烹饪,让学生吃到健康可口的餐食,教育部门将建立家长监督、学生监督、社会监督机制,及时回应各方意见建议。

拟出台集体配餐管理办法

由于一些学校不具备开办食堂的条件,由企业统一配餐配送进学校,现象比较普遍。针对配餐质量,郑书鸿代表提交了《关于提高中小学校园配餐质量规范配餐企业良性运营的建议》,希望完善配餐

企业从招投标到退出等环节的闭环管理机制,所有配餐企业需纳入“明厨亮灶”管理范围,做到食品溯源“一品一码”。还要严格限定配餐企业配送半径或到校车程,以保证配餐菜品的口感和营养。

记者了解到,市教育局将抓紧出台《福州市直属学校食堂及集体配餐管理办法(试行)》,明确自主经营食堂管理、委托经营食堂管理、集体用餐配送管理、食品安全突发事件应急处置、问责追责等政策规定,完善从招投标到退出等环节的闭环管理机制,突出精准治理、分类施策,从源头上防范食品安全事故的发生。选择集体用餐配送方式的学校,要与具有集体用餐配送单位资质的配餐企业订立规范的合同,对中标单位提供食材、服务的履约情况进行监督。

校外供餐单位要全面实现食品安全“一品一码”追溯工作,还要全面施行“互联网+明厨亮灶”。目前市场监管部门正在制定《福州市

集体用餐配送食品安全监督管理与配送分餐操作工作指导意见》,也明确新开办的校外供餐单位要推行“互联网+明厨亮灶”,主动接受市场监管部门和教育主管部门以及订餐单位的监督。明确供餐温度与配送时间等也会在上述指导意见中体现。

据悉,市教育局将联合市场监管部门开展集体配餐单位食品安全专项行动。

学校须建立陪餐制度

关注学校食堂管理,施华明代表提交了《关于加强学校食堂监督管理,保障校园食品安全的建议》,希望提升学校食堂管理水平、健全学校(托管机构)食堂信息公开制度,加强学校食堂规范化建设,实行营养菜谱制度和热菜热饭工程等。

市教育局相关负责人表示,今年该局除了出台《福州市直属学校食堂及集体配餐管理办法(试行)》,还与福建师大生命工程

学院生命科学系合作课题《福州市中小学生学习餐食营养标准》,预计在年底完成,届时将为我市中小学生学习制定不同学段的餐食标准,包括蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、膳食纤维等方面的摄入量建议,确保营养标准切实有效落实到每名孩子。

回应家长关切,各学校要建立集中用餐信息公开制度,利用官网、微信公众号等平台每周向师生家长公开学生餐食谱、食品进货来源、供餐单位等信息。每月或每学期开展就餐满意度调查,及时公开评价信息。学校还要全面落实陪餐制度,每餐均应有学校相关负责人与学生共同用餐,及时发现和解决学生在校就餐中存在的问题,督促立即整改,并对整改结果进行复核。



既要“倚老”更要“卖新” ——闽侯百年老字号鼎鼎肉松闯出发展新路

本报记者 谭湘竹 通讯员 李焜焜 黄文斌



工人在无菌环境里封装加工好的肉松。通讯员 李焜焜摄

“才过西郊橄榄风,枇杷欲老荔枝红。小楼夜雨烹牛脍,花巷青帘卖肉绒。”这是近代诗人沈秋对福州特产肉松(即肉绒)的称赞。很多人可能不知道,肉松的“出生地”是福州。发明肉松的正是闽侯上街人林振英(别名“林鼎鼎”)。如今,有着上百年历史的鼎鼎肉松在守正与创新、传统与现代之间找到了自己的路,活力满满地向“新”而行。

昔日小作坊的华丽蝶变

肉松的诞生,起源于一次“过火”的烹饪。

清咸丰年间,林鼎鼎在福建盐运使刘步溪家当大厨。一次,他在烹制时不慎把肉煮干了,肉块不成形。他索性将肉汁煮干,手执铁勺,在锅里又捣又翻,渐渐地,一锅金黄色、绒毛状的东西呈现在眼前。因为失误,林鼎鼎无意中创制了肉松,给民众增添口福。

很快,“林鼎鼎肉绒”的美名不胫而走。1890年,林鼎鼎辞去家厨之职,在光禄坊早巷巷口开了一家

肉松作坊,名叫“鼎鼎有”。1915年,林鼎鼎制作的肉绒参加巴拿马万国博览会评比获得了金奖。海军名将萨镇冰曾手书“酥制肉绒福建第一,宝鼎老牌名震全球”。

世事变迁,如今,昔日的小作坊已发展成为现代化企业,收获了福建省和福州市著名商标、第一批福州市非物质文化遗产等荣誉,成为了福州饮食文化的代表之一。“鼎鼎

肉松制作技艺至今已有百年历史,我们希望能在新时代继续传承这门手艺。”福建省级非遗传承人、鼎鼎肉松第四代传人林家和说。

用行动诠释精益求精

在林家和看来,老字号之所以能够“经典永流传”,不仅是存在时间久,更重要的是产品品质始终为消费者所认可。作为鼎鼎肉松第

四代传承人,林家和始终坚持传统工艺,从选择原材料,再到熬制配料,每个环节都是高标准、严要求。

“我们坚持选用新鲜猪后腿精肉,经过剔筋、去膜和除肥膘,洗净后蒸煮。接着,配上酱油、冰糖、福州特产红曲以及精选的天然香料,按祖传工艺制作而成。”林家和介绍,一块上好的猪肉变成肉松,要经历十余道工序,稍有失误,就会影响肉松的口感质量。

在秉持传统工艺的同时,鼎鼎肉松还通过对技术与生产设施设备的高投入不断提升产品品质。“企业在办厂初期就花费巨资率先建成洁净度分别达一万级与十万级的无菌包装室和产品储藏间,在选料、卫生及质量上严格把关,积极结合现代制造工艺进行产业化生产。”林家和说,现在车间日产量可达3吨,生产效率大大提升。

“有些老字号逐渐没落,就是因为后来的经营者丢掉了匠心,产品质量大不如前,失去了消费者的心。”林家和说,鼎鼎肉松能传承百年,靠的就是对品质的精益求精。

寻找企业的向“新”力

“老”是每一个老字号的情怀和优势,“新”是企业发展的不竭动力。历经百年传承,如何守住“老”的同时发扬“新”?是摆在鼎鼎肉松面前的一道考题。

丰富传统肉松的品类。“我们在新品研发上下足功夫,根据不同消费者需求,逐步开发低糖肉松、儿童肉松、海苔肉松、蔬菜肉松(菠菜味)等新品,同时还推出猪肉脯、猪肉条等系列产品,进一步提高市场占有率和占有率。”鼎鼎(福州)食品有限公司总负责人李华云说。

除了转变口味,鼎鼎肉松在营销手段上也进行了新探索。“线上+线下两条腿走路。线下向永辉、沃尔玛、山姆、麦德龙等连锁超市供货,线上则积极开辟互联网销售平台。”李华云说。

持续不断地向“新”力换来了良好的市场反馈,鼎鼎(福州)食品有限公司2023年产值达8000万元,很多人童年记忆里的“福州味道”,随着肉松销往全国各地,走进千家万户。