

庆祝中国红十字会成立120周年 主题宣传活动在榕举行 市民争相成为 红十字救护员



市民在活动现场学习心肺复苏急救技能。 本报记者 叶诚摄

本报讯(记者 燕晓 林文婧)12日,“人道精神 生生不息”庆祝中国红十字会成立120周年暨第77个“世界红十字日”主题宣传活动在福州晋安湖公园举行。省市红十字会工作人员、志愿者、红十字青少年代表和爱心企业代表等500多人参加活动。

“我宣誓:我是红十字人,热爱红十字事业……”20名红十字工作者面向会旗,重温“我是红十字人”誓词,坚守红十字人的初心承诺。

“3、2、1,鸣枪,出发。”健步行活动现场,环绕晋安湖设置“120周年”你我在身边一拍照打卡、“防灾减灾—应急救援”“红十字”“救在身边—急救救护实操”“生命健康—艾滋病、反诈宣传、心理辅导”“爱心捐赠、血脉相连、生命接力—三献”知识问答”6个打卡点,参与人员根据地图前往6个地点,即为打卡成功。

省红十字会工作人员表示,举办健步行活动,就是让大家在轻松愉快的氛围中了解健康、科学、文明的生命理念和人道价值,也让大家掌握自救互救方法,增强安全防护意识。

活动发布了“急救救护第一响应人”项目,倡导市民积极成为红十字救护员,愿意在发生意外伤害或灾害事故现场,第一时间处置心脏骤停、创伤、骨折等情况。现场不少人扫描了二维码,进入招募页面,都想成为“急救救护第一响应人”。此外,活动现场还为爱心企业颁发了中国红十字会人道勋章和奉献奖章。

在今年“红十字博爱周”期间,省红十字会还组织开展了“5·8人道公益日”项目筹资活动,“人道精神 生生不息”短视频大赛等系列活动,广泛宣传生命理念和人道价值,弘扬“人道、博爱、奉献”的红十字精神,动员和凝聚更多社会力量参与和支持红十字事业,使红十字精神不断发扬光大。

青年无偿献血 践行五四精神

本报讯(记者 王玉萍 通讯员 江文玲)记者从仓山区委获悉,仓山区纪念五四运动105周年系列活动近日在首山路举办,青年志愿者积极无偿献血,贡献青春力量。

此次活动由仓山区委以及对湖街道党工委、办事处联合主办。活动现场,仓山区最美童萌幼儿园的小朋友表演了舞蹈《听我说谢谢你》,中交四航局第五工程有限公司的志愿者代表带来了手舞《爱》。随后,在工作人员引导下,青年志愿者有序前往献血点,献出青春热血。

仓山区委相关负责人介绍,将紧紧抓住党建带团建这一主线,整合各类社会资源,吸引更多青年加入到无偿献血公益事业中,以实际行动传承和践行五四精神,弘扬社会主义核心价值观,为建设健康仓山作出贡献。

闽剧《侯官女人》首演 展现林则徐夫妇的深厚情感 和家国情怀

本报讯(记者 谭湘竹)11日,闽剧新编历史剧《侯官女人》在位于闽侯县科技中心的县影剧院首演。该剧共有六场戏,从林则徐夫人郑淑卿的视角切入,诠释了她对丈夫的深厚感情和浓烈的家国情怀,同时展现了林则徐虎门销烟、赴戍伊犁、南疆垦荒时“苟利国家生死以,岂因祸福避趋之”的感人情怀。

“出嫁、功夫、训子、送别、家书、魂归”……舞台上时空变换,演员们尽展功力,用独特的福州话展现故事情节;台下,观众在起承转合中“穿越”历史,在不同的场景和故事中感受波澜壮阔的时代气息,品味林则徐和郑淑卿的脉脉温情。

《侯官女人》是一部以侯官名人故事为原型的剧目,由闽侯县闽剧艺术传承发展中心出品。“这部剧真的很震撼!郑淑卿身上有很多值得当代女性学习的精神,剧中她展示林则徐的家书,教育儿子要恪守本分,令人感动。”戏迷纪女士说,特别是在最后一场戏“魂归”里面,郑淑卿与林旭之妻沈鹤应、林觉民之妻陈意映以及马江海战、甲午海战、黄花岗起义烈士遗孀等几代侯官女人的“隔空”对话,更是令人泪目。

林则徐是清朝名臣,因为“虎门销烟”的壮举被世人尊崇。史书记载:“公(林则徐)善辞章,尤笃于情。”也就是说,林则徐善于写诗作文,是一个满怀柔情的人,一生挚爱郑淑卿。郑淑卿在世时,尽管当时文人仕宦纳妾成风,林则徐却从未纳过一个妾,他们伉俪情深,被传为佳话。

“连江味”香飘北京城

福建“三品”消费季连江产业推介周活动侧记

本报记者 林文婧 谢星星 通讯员 叶建隆

连江连海连世界,向海向洋向未来。12日,“世界渔都·连江福品”福建“三品”消费季连江产业推介周活动在北京福建大厦开幕。活动为期5天,采取“海连江”优品直播、品牌展销会、企业推介会、“世界渔都·宴”等形式,线上线下同频共振,展示“海连江”区域公共品牌的独特魅力,彰显连江全力做大做强海洋经济的雄心壮志。

“20世纪90年代初,习近平总书记主政福州期间,高瞻远瞩地提出发展海洋经济、建设‘海上福州’的发展战略,并多次到连江调研指导,对连江发展海洋经济、做好对台文章格外关注,要求连江在‘海上福州’建设中走在全市乃至全省、全国前列。我们牢记嘱托,围绕‘海上福州’桥头堡、两岸融合发展示范区、现代化国际城市坚强北翼的发展布局,奋力笃行,久久为功。”连江县委书记陈动松表示,目前连江县正加快向海图强步伐,全力推动新质生产力“下海”,汇聚资源、用好金字招牌矩阵,积极打造“世界渔都”城市名片,推动海洋大县向海洋强县迈进。

出圈: “海连江”产品亮相京城

238公里,这是连江海岸线的长度;3112平方公里,这是连江辽阔的海域;500多种,这是连江海产品的种类……全国海洋大县连江遇见北京,会擦出怎样的火花?

在“海连江”区域公共品牌推介会,13家连江特色企业逐一亮相。鱼丸、大黄鱼、鲍鱼、海带、丁香鱼、台湾高粱酒……浓郁的海洋味道吸引众多参会人员驻足品鉴,近距离领略海洋大县的山海交融、物产富饶。现场还设置了打鱼丸、做肉燕体验专区,一解嘉宾们的乡愁。

“最难忘是家乡味!再次吃到连江原汁原味的鱼丸、肉燕、鳓蛭等海产品,听着浓浓的乡音,就像回到了家乡。”北京连江企业商会会长詹贵动情地说,随着此



“世界渔都·宴”汇聚连江美食。 本报记者 林文婧摄

次家乡特色海产大规模进京推介,相信今后会有越来越多“连江鱼”游进北京城,越来越多“连江创”誉满全国。

活动还举办了“连江甄选·海上福品”海连江优品预制菜直播活动,“推荐官”们轮番上阵,用生动的语言、翔实的数据为连江产品代言。“定海湾”岱岗族大黄鱼、东洛岛海带结、秋官郎鱼丸、丹阳肉燕等一个个极富连江特色的渔业产品,在直播间里开卖。此次直播还整合了市、县媒体资源,多平台联动,吸引全国各地众多用户下单购买,生动展现了近年来连江县深入实施消费品工业增品种、提品质、创品牌“三品”战略,促进消费品工业创新发展的显著成效。

中国水产流通与加工协会会长崔和表示,连江县在良种培育、生态养殖、精深加工、品牌打造、市场推介等方面持续发力,同时强化科技创新,用工业化思维打造“海上粮仓”,不断提升海产品的生产标准化、规模化、现代化水平,以新质生产力助推“海洋强

国”建设。

出新: 从连江福品到世界渔都

全国每三粒鲍鱼就有一粒来自连江,每三片海带就有两片来自连江,每四粒鱼丸就有一粒来自连江,可以说渔业是连江的传统优势产业,也是连江的文化符号之一。当前,连江渔业正在进行全产业链综合转型升级,“海连江”区域公共品牌应运而生,向现代渔业服务、渔业科技创新、渔业品牌建设、渔业文化传承等多方面拓展。

百舸争流,奋楫者先。作为全域式、全品类公共品牌,“海连江”区域公共品牌此番再添新彩——当天,“海连江”区域公共品牌运营中心携手中国物品编码中心、长威科技推出全国首个区域公共品牌食品数字标签,实现产品从海区到餐桌的食品安全全程可追溯,进一步拓展与消费者的交流渠道,有效提升连江食品品牌的品牌形象和市场竞争力。

中国物品编码中心产品研发与数据共享研究室主任毛凤明说,这种数字标签将让连江食品企业在全国、全球更有竞争优势。

喜上添喜!签约仪式上,12家“海连江”区域公共品牌生产企业与北京12家企业签约,标志着“海连江”产品全速打入北京区域,让更多北京市民品尝到“连江海味”,搭建起两地人民又一交流感情的桥梁。“我相信连江大黄鱼很快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和财气。”连江企业家卢扬铭充满期待。

“海连江”专班负责人詹立坤介绍,在“海连江”区域公共品牌打造方面,连江县采取“1+N+X”模式,通过严格的质量把控,以“一品一码”食品安全可追溯体系为抓手,筛选一批优质企业纳入“海连江”品牌管理体系,如今已有25家企业加盟、超200种产品入驻,助推打响“世界渔都”城市品牌。

本次推介周活动将持续到5



“世界渔都·连江福品”产业推介周活动在京启幕。(连融媒供图)



活动现场举行“海连江”区域公共品牌产品北京区域销售签约仪式。(连融媒供图)

一桌连江菜 一场“相亲宴”

本报记者 谢星星 林文婧

鞋、拿手机就能养殖数万万计的鱼,而且口感野生。”大黄鱼背后的含“新”量让吴典鹏眼界大开,当场找到福建乾动海上粮仓科技有限公司负责人谈合作。

连江人林禹与马祖乡亲曹常斌同为福州市级非遗项目传承人。他们合作首创的两岸鱼丸正是“沉鱼落燕”菜品的角色。“头一回听说两岸鱼丸,连江黄岐鱼丸以鳃鱼和鳔鱼为主原料,马祖鱼丸以马鲛鱼为主,非遗鱼丸一定好卖!”

北京宋公香辣蟹餐饮有限公司总经理柳赛端赶紧加了林禹的微信。“全国每两株海带苗就有一株来自连江,加上海带苗近年来深受市场欢迎,我们有信心让连江海带苗遍布海底捞一千多家直营门店。”连江研发“良种芯片”让海带成为“金纽带”,既掌握行业话语权,又拥有绝对的市场竞争力,吸引海底捞“相中”亿达。

来自北京富海宏业商贸有限公司的柳永耀对“招财进鲍”情有

独钟。“全国每三只鲍鱼就有一只来自连江,品质过硬。”柳永耀现学现卖,牵手福州日兴水产品有限公司。

有人图“新”,有人重“情”,连江一桌菜的竞争力归根结底在于高品质。昨日,连江县还携手中国物品编码中心、长威科技推出全国首个区域公共品牌食品数字标签。

“这就像食品的数字身份证,可实现消费者获取信息、食品生产经营与市场监管的三方共赢。”中

国物品编码中心产品研发与数据共享研究室主任毛凤明说,这让连江食品企业在全国、全球贸易中更有竞争优势。

一桌菜引来一帮客,绝非一朝一夕之功,背后是30年的接力奋斗。1994年6月,福州出台《关于建设“海上福州”的意见》,在全国沿海城市中率先发出“向海进军”宣言。

作为“海上福州”桥头堡,连江实施水产种苗培育创新工程、“百亩万吨”深远海生态养殖工程,海带、鲍鱼从无到有、从优到强,大黄鱼养殖从近海走向深远海……如今,连江渔业产值居全国县级首位。

“连江是世界渔都,水产品丰富且上乘,我们以连江特色食材为核心,融入连江、马祖元素,经由专业厨师团队在传统闽菜烹饪手法上进行创新,打造出守正创新的连江佳宴,别具一格的‘世界渔都·宴’,用美食展示‘十八度海正鲜’的连江滋味。”陈伟杰说。

主办方说,为了制作舌尖上的经典名菜,本次家宴由福州、连江名厨团队组成,耗时一个月、历经多轮调整,在传统闽菜基础上融合当代烹饪手法和摆盘艺术,呈现新时代的连江风味、闽菜风貌。

本次活动由福建省工业和信息化厅、福建省商务厅、福建省人民政府驻北京办事处、福州市委、福州市人民政府指导,连江县委、连江县人民政府、福州市工业和信息化局、福州市商务局主办,连江县工业和信息化局、“海连江”工作专班承办。

深入学习宣传贯彻党的二十大精神

面向现代化 文明向未来

统筹推动文明培育、文明实践、文明创建
在全社会弘扬劳动精神、奋斗精神、奉献精神、创造精神、勤俭节约精神

中共福州市委文明办 宣