

西藏八宿县青少年 来榕交流



两地青少年一同体验手工技艺。
本报记者 冯雪珠摄

本报讯(记者 冯雪珠)昨日下午,在福州市援藏工作队带领下,西藏八宿县师生一行37人走进福州教育学院附属第一小学(以下简称“一附小”),参观体验此次来榕交流活动的第一所学校。

大巴还未停稳,来自八宿县的学生就迫不及待地掀开车窗帘,露出好奇的眼睛。学校内,伴随着《茉莉花》的歌声,一附小师生鼓掌热烈欢迎来自远方的客人。

学习机器人编程,观看无人机表演,体验陶艺艺术……在一附小,来自八宿县的中小学生学习代表与一附小学生一道,在互动活动中感受学校的特色教育理念及教学模式,收获满满。

“今天是来福州的第一天,这里湿润的空气和满眼的翠绿,与家乡的辽阔苍茫是完全不一样的景致。”来自八宿县的中学生洛松贡布说,进入校园后,他们立刻被老师和同龄人热情包围着。

据悉,交流活动为期9天。接下来,八宿县师生代表还将参观体验福州市英才学校、仓山小学、金山小学,深度体验福州教育实践,还将前往福州市图书馆、福州市科技馆、中国船政文化博物馆以及三坊七巷、上下杭等地,感受现代福州与闽都文化的魅力。

二手车经销企业 可申请省级奖励资金 最高奖励50万元

本报讯(记者 吴梓真)记者昨日从市商务局获悉,我省已启动二手车经销企业奖励申报工作,福州符合条件的二手车经销企业(含主营和兼营二手车经销业务)可在10月31日政策执行期结束后即向所在县(市)区商务局、财政局提交申请材料,最高获得50万元奖励。

经销额2000万元以下的企业,按0.5%给予奖励;经销额超过2000万元(含)的企业,按0.7%给予奖励;单家企业最高奖励不超过50万元。二手车经销额以开具二手车销售统一发票(二手车销售反向发票以及二手车交易市场开具的二手车销售统一发票不得计入)且实际完成车辆转移登记为准。

申报企业需满足依法登记注册,具有独立法人资格;在商务部“全国汽车流通信息管理系统”完成备案;2025年10月31日前达到限额以上商贸企业标准,并按统计部门有关规定履行法定统计义务;二手车销售统一发票票须在福州市内开具,开票日期须在2025年6月1日至2025年10月31日;近3年在“信用中国”网站无严重失信行为记录。

大风影响持续 福建沿海57条 客渡运航线停航

本报讯(记者 吴梓真)20日,受台风“风神”外围和冷空气共同影响,福建沿海连续出现大风天气,最大风力达8级到10级,阵风10级到12级。

大风对福建沿海交通和生产作业带来持续影响,截至20日12时,福建沿海共有57条客渡运航线、131艘客渡船停航,其中厦金、泉金、两马、黄马等4条“小三通”客运航线全部停航,厦门海上游、厦漳轮渡、莆田湄洲岛轮渡等大客流航线停航,共有113个水上施工作业项目停工,295艘施工作业船舶转移至安全水域避风。

福建海事局于19日17时启动防台风四级应急响应,20日维持防台风四级应急响应和大风预警三级响应,全力应对大风天气。持续播发大风预警信息3000余条,加强重点海域巡航巡查,督促船舶落实避风措施。

福建海事局科学调配部署海上应急力量,2艘大型专业救助船、47艘海巡艇、107艘社会港作拖轮、4架专业救助直升机和1架固定翼飞机均已做好准备。

马尾区作家协会成立

本报讯(记者 朱榕 通讯员 黄俊)18日,马尾区作家协会第一届第一次会员大会召开,标志着马尾区作协正式成立。经过大会选举,江海洋当选第一届理事会主席。

现场同步举办《以文润心 向潮而歌》主题诗歌音乐朗诵会,作家、诗人、音乐人及高校代表以诗乐为纽带,共同见证重要时刻,共话马尾文脉赓续之路。

未来,马尾区作家协会将围绕“出精品、出人才”的核心任务,守正创新、开拓进取,搭建起会员之间交流的桥梁纽带,通过定期举办创作讲座,邀请省内外知名作家、评论家分享创作经验与写作技巧,提升会员创作水平;通过组织文学采风活动,深入大街小巷、乡村海岛,挖掘鲜为人知的故事。同时,主动与各种各类文学刊物、媒体平台联手合作,拓宽作品发表渠道,让马尾的文学作品更精彩、文学底色更亮堂。

四川小伙扎根闽侯,开启就业创业之旅 奔着金鱼来 收获“吉美”人生

本报记者 谭湘竹 通讯员 陈堡 林若野



郭辉在查看金鱼长势。通讯员 陈堡摄

“我们采用古法养鱼,遵循季节性饲养。因此别人4个月就能养出成品鱼,我们却需要8个月,很多鱼友调侃这是‘老头鱼’,但我觉得自然养成的金鱼才是最美的。”秋日的午后,在闽侯县南通镇瓜山村的游吉美金鱼直播间里,44岁的郭辉正和鱼友们分享养鱼心得。

从四川南充大山里的小村庄到繁华的八闽首邑,从稚嫩少年到养鱼达人,郭辉不仅在闽侯收获爱情,拥有美满的四口之家,并创造了全国唯一一个以爱和家庭为主题的金色品牌——游吉美。

扎根 金鱼牵起一段良缘

郭辉与金鱼的缘分,始于1997年的年初。那一年,他在老乡介绍下,从南充市来到福州王良宏金鱼养殖场打工。起初,他只是想“打份工,混生活”,没想到一尾尾美丽的金鱼却成了他生命中最重要的羁绊。

“之前,在我的印象中,金鱼和小鲫鱼差不多。到了这边,我才知道原来金鱼可以养到这么大,这么美!”郭辉说,他在王良宏养殖场打工的6年里,收获了比金钱更珍贵的养鱼技艺。

2003年,技艺精进的郭辉与人合作开办金鱼养殖场期间,结识了同样来自南充的姑娘陈雪梅。两人都对金鱼养殖很感兴趣,他们以鱼为媒,从相知、相爱到走进婚

姻殿堂。婚后,两人养育了一对儿女,组成幸福的四口之家。一尾金鱼,牵起一段良缘,让这名四川小伙在异乡扎下了根。

创业 获得邻里热情相助

有了家庭之后,郭辉干事的劲头更足。2009年,郭辉盘下南通镇古城村的一家金鱼养殖场,开始自主创业。

万事开头难。尽管有着12年的金鱼养殖经验,但第一次当老板的郭辉,还是忙得焦头烂额。辛苦一年下来,养殖场盈利不到3

万元。而此前,他每年能从合伙人那里稳定分红十几万元,巨大的落差让他倍感压力。

让郭辉感念至今的是,尽管在异乡,但他并没有背井离乡的孤独,反而体会到闽侯人带来的温情。“那时的古城村,已是远近闻名的金鱼村,村里有大大小小的金鱼养殖场十多家,不少养殖户知道我创业的困难后,纷纷伸出援手,帮我解决销路等难题。”十多年过去了,每每提及当初“一人有难,八方支援”的场景,郭辉依然很感动。“创业之初,我还担

“黑珍珠”绘出好“丰”景 福州新区(长乐区)江田镇近30亩树葡萄再迎集中采摘期

本报记者 蒋雅琛 通讯员 陈琳



树葡萄如“黑珍珠”般缀满树干。(长乐融媒体中心供图)

季结束后,今年的采收就彻底收尾了。”他特别提到,明年树苗挂果时,阿根廷品种也将同步进入挂果期,“这个品种果实个头更大,但口感绵密度、甜度均不及沙巴品种,目前我们仍以沙巴为优先培育的核心品种,阿根廷品种将作为补充种植。”

为何偏偏选择在溪潭村种树葡萄?李守钦给出了答案:“这里四面环山、空气清新,还有清澈山泉滋润,最关键的是昼夜温差能达到3—4摄氏度——山下水果成熟时,这里的要晚半个月,挂果时间更长,糖分积累更足,甜度和经济价值都更高。”

不过,梯田山地种植也有挑战:一方面成本比平地高,另一方面每年12月至次年1月上旬,当地会出现零下2摄氏度左右的短期低温,易冻伤果树。为此,合作社不仅搭建了水肥一体化系统,保障果树营养供给,还摸索出成熟的防冻办法:“提前打防冻液,极端低温的夜晚用烟熏法,让烟雾在果园上方形成保护层,最大程度减轻冻害影响。”

优质的果实吸引不少游客慕名而来。“30元一斤的价格很实惠,特意开车来体验,既能亲手采摘新鲜果实,又能亲近乡村自然,特别值!”游客李先生笑着说。

李守钦介绍,合作社的客源主要靠“朋友圈+老客带新”宣传引流。每批果实快成熟前,他们

会在朋友圈发布果园实景视频等,新老客户看到后会主动咨询;不少游客体验后还会分享采摘照片,间接带来更多客源。“考虑到产量递增,我们分阶段下调价格:第一批因挂果量少,每斤定价80元;第二批产量有所增加,定价降至60元;第三批挂果量大,直接调低至每斤30元,就是想让更多人尝到这份鲜甜。”

随着小苗明年挂果,合作社树葡萄产量将进一步提升。李守钦说,未来不仅要把树葡萄种好,打响“溪潭树葡萄”的特色招牌,还计划把果园打造成集采摘体验、田园观光、特色农产品展示于一体的农旅打卡点,既带动村民参与果园管理增收,也能让溪潭村的特色农业成为乡村振兴的新引擎。

党报记者看乡村振兴

到对鱼类进行生态隔离,再到追肥,多种手段保证了王莲花期的延长。

“一叶当舟”是王莲的特色,一片看似轻薄的叶子,却能承受住几十公斤的重物,这与它特殊的叶片结构有关。需要注意的是,茶亭公园王莲的叶片,还不足以支撑大多数游客的体重,市民切勿尝试踩踏其叶片。



扫码查看
精彩视频

25年来头一次 茶亭公园王莲今年开花超百朵

100多朵,且仍在盛花期。

茶亭公园的王莲,集中种植在步云桥边的池塘里,共10株,包括5株长木王莲和5株克鲁兹王莲。同一片池塘里,还种植了印度红、泰国粉和埃及白三种热带睡莲,目前也在盛花期。

茶亭公园管理处相关工作人员说,公园于2000年开始引种王

莲。作为热带多年生植物的王莲,并不能完全适应福州气候。它无法在自然状态下繁殖,公园每年需要采购新的王莲种子,重新播种。从种植到开花,王莲还需要经历很多“关卡”。首先,它需要大量养分,普通的池塘并不能满足它的需求。其次,种植王莲的水深有讲究,水位过高,王莲的叶片难以生

长。再次,王莲生长过程中,嫩叶会被鱼类啃食。

过去20多年来,茶亭公园一直在研究王莲培育技术。说到今年王莲持续开花的原因,园林专家认为,王莲一般在30摄氏度以上才能开花。从今年6月开始,福州持续的高温有利于这种热带植物生长。公园方面也加强了养护,从调控水位

日产9万个! 永泰葱饼基地启动标准化生产



新鲜出炉的葱饼。(永泰县融媒体中心供图)

本报讯(记者 傅亦静 通讯员 江阳宸)永泰葱饼是当地的特产美食之一,其制作技艺被列入福州市非物质文化遗产代表性项目。近日,位于数字永泰产业园的永泰葱饼基地启动生产,意味着永泰葱饼制作技艺逐渐从作坊式手工生产向规模化、标准化生产转型。

走进永泰葱饼基地,记者看到智能化生产线有序运转,全自动和面机精准配比原料,揉出细腻面团,真空拌馅机将葱花、肉末与调料充分搅匀,定量注入压好的面皮中,包馅机械臂快速完成包裹捏

合,一个个生饼坯被整齐送入巨型烤箱。

经过高温烘烤,圆鼓鼓的饼身泛着油润的金黄,边缘烤得微微发焦,金黄酥脆的葱饼新鲜出炉,随后进行速冻处理,最后由自动化设备完成封装。工作人员在一旁时刻监控参数、检查品相,全流程高效且规范。

“这是永泰葱饼首条全自动配置生产线,从真空拌馅到全自动压面、成型、摆盘,再到最后的速冻环节,实现全流程自动化,技术水平在行业内处于领先。在产能上,单条生产线日产葱饼达3万个,效率

大幅提升。同时,纯自动化生产能更好地保留葱饼‘不油不腻、不掉渣’的传统风味,让更多的人吃到健康的永泰葱饼。”福州优焙食品有限公司(葱饼基地)董事长倪飞鹏说。

据了解,作为全国首个永泰葱饼生产基地,其总建筑面积3600平方米。依托3条高效的生产线,基地日产葱饼可达9万个。同时,基地还将为当地提供100个至200个就业岗位,帮助居民实现“家门口就业”,在带动群众增收的同时,进一步完善县域特色产业生态。