

百年老字号破圈 推动“福酒振兴”

“红曲酒与威士忌”

文化体验中心落户福州

本报讯(记者 燕晓)近日,全国首个以“红曲酒与威士忌”双文化为主题的综合体验中心“酒库街”在三坊七巷安民巷启用。该中心由具有近百年历史的福州老字号民天集团牵头建设,是福建省深入实施“福酒振兴”战略的一项具体实践。

福建红曲酒酿造历史悠久,以独特的酿酒原料、精湛的酿造技艺与深厚的文化底蕴而闻名,承载着闽地特有的饮食文化与民俗记忆。此次设立的文化体验中心整合了省内多家红曲酒生产企业的资源优势,设有红曲酒文化展示区、威士忌品鉴区、文化沙龙空间等功能区域,通过实物展陈、工艺演示、品鉴体验等形式,全方位展现红曲酒酿造技艺的传承与发展,同时引进威士忌酿造文化,促进中西酒文化的交流对话。

据悉,该中心将定期举办红曲酒文化讲座、传统酿造技艺展示等公益活动,并与本地文旅项目深度结合,打造具有福州特色的文化体验空间。

闽侯完成24户 困境儿童房屋改造

本报讯(记者 谭湘竹 通讯员 程钊)3日,闽侯“梦想起航点”公益改造项目圆满收官。该项目为各乡镇(街道)的24户留守儿童撑起了一片希望的天空。

据了解,2024年底,闽侯县乐志社会服务中心与“1点点”公益达成合作共识,将“梦想起航点”项目落地闽侯,共同为闽侯山区的困境儿童改善居住环境。这些孩子居住的房屋大多年久失修,面临屋顶漏雨、私拉电线、灯光昏暗、门窗晃动等问题,昏暗的灯光、潮湿的环境不仅影响他们的身体健康,更难以提供一个专心学习和健康成长的空间。“梦想起航点”项目组经过前期细致的走访调研,为每一户孩子量身定制了改造方案,重新粉刷墙壁、更换安全电路,添置温暖的小床,崭新的被褥……

“我们深信,每个孩子都值得拥有一个专属于自己的梦想空间。因此,我们不为家庭提供‘标准答案’,而是为每一户进行量身定制。从前期细致的上门勘测,到后期严格的物料甄选,我们全程用心。”闽侯县乐志社会工作服务中心儿童服务主管陈华告诉记者,“明年,我们将与‘1点点’继续合作,进一步扩大受益群体——从原先的留守、困境儿童,扩展至残障儿童,以帮助更多孩子改善生活环境,预计明年上半年还将完成10户改造。”

罗源二中体艺馆投用

本报讯(记者 任思言 通讯员 雷永)近日,作为罗源县为民办实事重点项目之一,罗源二中体艺馆正式建成并投入使用。这座现代化多功能场馆的启用,不仅彻底改变了以往师生体育活动“看天吃饭”的窘境,更为优化体育教学、繁荣校园文化注入了全新活力,赢得了师生们的广泛赞誉。

3日,记者走进宽敞明亮的体艺馆,崭新的专业篮球场映入眼帘。老师们正带领学生进行篮球训练,篮球与专业地板的碰撞声、球鞋的摩擦声此起彼伏,充满了青春的活力。学校工作人员介绍,专业场地为体育教学提供了更大的发挥空间,使得教学效率和安全性都得到了显著提升。

“这个新场馆太棒了!”罗源二中学生雷鹏兴奋地分享着他的体验,“以前一到下雨天,体育课和课外活动就只能取消。现在无论刮风下雨,我们都能尽情运动了。”

据悉,罗源二中体艺馆为独栋四层建筑,总投资达3136.6万元,总占地面积1772.87平方米,建筑面积达4751.95平方米。其内部设施齐全,功能多元,不仅配备了标准的篮球场,还设有美术训练室、心理咨询室、体质检测室等多个功能空间,充分满足了学生全面发展与个性化成长的需求。



美食为商文旅融合注入“舌尖动力”

“南北双聚·臻筵闽京”中华老字号非遗美食节启幕

本报记者 李白蕾 通讯员 郑榕

一场宴会,汇聚南北非遗精粹;一桌美食,激活百年老字号新动能。

3日傍晚,备受瞩目的“南北双聚·臻筵闽京”中华老字号非遗美食节在福州聚春园大酒店启幕。

此次活动由福州市商务局、福州古厝集团指导,中国饭店协会、福州聚春园集团、中国全聚德集团、福州市餐饮烹饪行业协会主办,活动不仅是聚春园160周年庆典的重头戏,更是我市以“老字号+非遗”为核心引擎,推动商文旅深度融合、培育新型消费的一次创新实践。在为期7天的活动中,榕城市民与八方来客将亲身感受南北饮食文化激情碰撞带来的味觉震撼,见证福州在建设现代化国际城市进程中,如何以美食为媒,书写商文旅融合发展的精彩故事。

非遗宴席,南北味蕾共鸣

“非遗双星,联袂献艺”是本次美食节的最大亮点。活动现场,聚春园佛跳墙制作技艺第八代传承人杨伟华与全聚德挂炉烤鸭技艺第六代传承人吴玉波同台亮相,携手推介精心研制的三款联名宴——“百年福味·闽京宴”“百年福味·非遗雅宴”“百年福味·福地臻宴”。这不仅是京菜与闽菜的“巅峰对话”,更是一场味觉与文化的盛宴。

记者了解到,本次联名宴全聚德烤鸭与聚春园佛跳墙是必上菜品,还有火燎鸭心、淡糟香螺片等一批京闽名菜也将亮相。食客们还能体验到创新摆盘的全聚德盛世牡丹烤鸭。“我在全聚德工作50年了,这款‘盛世牡丹’摆盘的烤鸭曾亮相2014年北京APEC国宴,广受好评。这次联名宴,我们带来的菜品九成与鸭有关,希望大家畅享北京全聚德正牌‘全鸭



宴’。”吴玉波说。

吴玉波还兴致勃勃地与杨伟华交流两地菜品的精华与可借鉴之处。“福州菜我最喜欢佛跳墙,初次品尝时那种惊艳的感觉至今仍回味无穷。”“这道菜号称‘闽菜之王’,这次联名宴也有。”杨伟华说。

记者了解到,此次是聚春园与全聚德第二次推出联名宴,上一次是去年9月在北京全聚德和平门店开展“全聚京闽·福聚味来”联名盛宴,为160岁的全聚德庆生,这一次是全聚德南下,为160岁的福州聚春园庆生。“两家中华老字号都有一个‘聚’字,年龄也仅相差一岁,缘分不浅啊,真可谓是‘门当户对’。去年北京的活动共有3000多人来品尝闽菜,希望这次京菜入闽也能得到福州人的喜爱。”全聚德集团负责人说。

聚春园集团负责人表示,美食是文化传承的重要载体,此次活动是继“闽菜进京”后的回响,完成了京闽菜系交流从单向输出



到双向奔赴,双方合作实现了“闽菜进京”到“京闽荟萃”的地域与内容双重升级。

政策落地,消费宏图徐展

这场舌尖上的盛宴,不仅是味蕾的狂欢,更是福州城市发展战略在餐饮消费领域的一次精准落地,蕴含着市委、市政府对商文旅融合发展战略的深远谋划。

深入贯彻中央关于提振消费、扩大内需决策部署,今年7月,我市出台《促进商文旅融合发展培育建设国际消费中心城市工作方案》,要求聚焦消费载体提升、消费品牌集聚、消费业态创新、消费环境优化,打造具有全球影响力国际消费目的地。此次非遗美食节的举办,是聚春园集团贯彻落实文件精神的具体举措。

记者了解到,聚春园与全聚德的核心技艺“佛跳墙制作技艺”、“挂炉烤鸭技艺”双双入选国家级非物质文化遗产名录。两大顶级IP的强强联合,精准契合了“消费品牌集聚”要求,联名宴还未开席就预订电话不断。活动还将打造集非遗技艺展示、美食品鉴、文化体验、互动交流于一体的复合型消费场景,将单一餐饮消费延伸至文化体验消费,是“消费业态创新”的一次生动呈现。美食作为旅游的核心吸引力之一,将吸引本市乃至全省的美食爱好者慕名而来“打卡”,直接带动周边酒店、交通、旅游景点的人气与收入。这与我市鼓励的“以节兴旅、以旅促商”的要求深度契合,将为国际消费中心城市注入源源不断的“舌尖动力”。

市商务局相关负责人表示,未来要继续加大政策支持力度,



▲全聚德挂炉烤鸭技艺第六代传承人吴玉波推介京菜。本报记者 石美祥摄

◀市民群众慕名而来体验京闽两地名菜。本报记者 石美祥摄

道,强强联合,优势互补,通过“非遗+节庆”“非遗+旅游”“非遗+体验”“美食+文旅”等多种形式,将文化价值转化为市场价值,激发老字号的发展活力,让更多优秀“国潮美食”走入千家万户,进一步扩大闽菜影响力,为福州建设现代化国际城市、培育国际消费中心城市贡献聚春园力量。

相关链接

何为“南北双聚”?

聚春园:闽菜作为中国八大菜系之一,由中原饮食文化和闽越饮食文化融汇形成,历史悠久、底蕴深厚,在中华民族饮食文化宝库中占有重要地位。始创于1865年的聚春园是闽菜的主要发祥地,也是“闽菜之王”佛跳墙的发源地,以其精湛的技艺与卓越的品质,荣获“中华老字号”殊荣,2008年“聚春园佛跳墙制作技艺”列入国家级非物质文化遗产名录。

全聚德:创建于1864年,传承宫廷挂炉烤鸭技艺161年。全聚德挂炉烤鸭的技艺出自宫廷,30余道工序延续百年,经历了七代烤鸭师的坚守与传承,铸就了“中华老字号”全聚德金字招牌。2008年“全聚德挂炉烤鸭技艺”被列入国家级非物质文化遗产名录。在百余年里,全聚德菜品经过不断创新与发展,形成了以挂炉烤鸭为龙头,集各大菜系之所长、制作讲究、独具特色的全聚德菜系。



“南北双聚·臻筵闽京”中华老字号非遗美食节在福州聚春园大酒店启幕。本报记者 石美祥摄

优化产业发展环境,推动闽菜与全国各大菜系的交流互动,促进闽菜在守正创新中实现高质量发展,让蓬勃的餐饮业为城市增添更多活力。

开放引领,闽菜香飘未来

以美食破题,让百年老店的航船行稳致远,聚春园的眼光已投向更远的未来。

中国饭店协会资深会长韩明对此次活动的举办给予高度评价。“十五五”规划明确提出要促进消费、扩大内需。餐饮事关服务业、农业等,是惠及民生、促进消费的重要力量。”她说,此次的“南北双聚”活动意义重大,为百姓送来了放心有品的美味佳肴,满足人民群众对美好生活的向往。她表示,未来协会将继续发挥桥梁纽带作用,积极整合全国餐饮资源,推动更多南北菜系、老字号品牌开展深度合作,在技艺切磋、产品创新、市场拓展上形成合力,共同探索行业高质量发展新范式。

聚春园集团相关负责人表示,此次活动邀请了哈尔滨马迭尔集团、北京饭店、北京东方饭店、大连宾馆、杭州新新饭店、满洲里大酒店、南京颐和扬子饭店、绍兴市咸亨酒店、天津利顺德大酒店等百年文化酒店以及扬州富春饮服集团等国内老字号企业参会,聚春园要抓住这一难得机会,促进菜品交流、共同开拓市场渠



唯一市级概念验证中心落地、产业技术研发公共服务平台占比约44% 福州高新区成果转化成效凸显

本报讯(记者 林榕昇)

近日,2025年度福州市概念验证中心与产业技术研发公共服务平台认定名单发布。其中,唯一市级概念验证中心——“福州市智能光电制造科技成果转化概念验证中心”落地福州高新区,同时,在本次认定的产业技术研发公共服务平台中,落地福州高新区的平台数量占比约44%。福州高新区构建科技成果转化生态、强化区域创新能力方面的

成效显著。

此次获批的“福州市智能光电制造科技成果转化概念验证中心”依托位于福州高新区的闽都创新实验室进行建设。概念验证中心作为弥补基础研究成果与市场化产品之间空白的关键环节,其核心功能是为早期科技成果提供技术可行性验证、原型制造、市场竞争分析等支撑,有效降低转化风险,提升转化成功率。该中

心落地福州高新区,标志着区域创新体系在前端培育环节取得了关键性突破,将为全市智能光电制造领域的前沿技术项目提供至关重要的支撑。

与此同时,本次认定的产业技术研发公共服务平台也呈现出向福州高新区高度聚集的态势。在公布的平台名单中,包括福州市海洋能和海工装备领域科技成果转化公共服务平台、福州市光电子晶

体材料与器件科技成果转化公共服务平台在内的多家平台均落地于此。这些平台分别由东方电气(福建)创新研究院有限公司、中国科学院福建物质结构研究所等高能级科研单位和企业建设,覆盖了海洋科技、光电材料等多个福州市重点发展的战略性新兴产业领域。

近半数平台选择高新区,不仅体现了高新区在高端创新资源集聚、产业配套环境等方面的优势,也进一步夯实了其作为全市产业技术研发与公共服务核心枢纽的地位。

此次认定结果,是福州高新区持续优化创新环境、积极布局创新链与产业链的集中体现。福州高新区商务局相关负责人表示,将进一步打通“1到10”“10到100”堵点,强化全产业链成果转化服务能力,为全市乃至全省培育新质生产力提供强劲动力。

建行福州城东支行“企业家工作室”正式揭牌

本报讯(程东)近日,建设银行福州城东支行成功举办福建省建设银行系统内首家“企业家工作室”揭牌活动。作为全国建行首批授牌的30家企业家工作室之一,该工作室的启动标志着银企合作迈入更加精准、高效的新阶段,将为企业家搭建起一站式、综合化的金融服务桥梁。

活动现场,20余位企业家代表应邀齐聚,共同见证这一重要时刻。嘉宾们实地参观了工作室的功能分区与服务动线,深入了解了

其服务理念与运营规划,对工作室所打造的专业、专属、专注的服务空间给予高度评价,并纷纷表示期待以此为契机,进一步深化与建行的战略合作,共创发展新机遇。

建行福州城东支行相关负责人介绍,“企业家工作室”秉持建行私人银行“以心相交、成其久远”的服务理念,依托建行集团综合化经营优势,聚焦新时代企业家在个人、家庭、企业、社会等多维度的复合需求,构建起涵盖财富管理、家

族传承、企业咨询、产学研对接、健康管理、公益慈善在内的“六大助力”服务体系。该工作室的设立,是城东支行践行金融工作政治性、人民性,服务实体经济高质量发展的重要实践。

未来,建行福州城东支行将以“企业家工作室”为平台纽带,持续整合内外部资源,打造开放、协同、共赢的金融服务生态,助力企业家实现个人成长、家业长青、企业腾飞与社会贡献的有机统一,携手谱写银企合作共进的新篇章。



建行福州城东支行“企业家工作室”揭牌。(建行福州城东支行供图)