

2025 海峡两岸老龄产业博览会 12 月在榕举办

本报讯(记者 潘温祥)4日下午,2025 海峡两岸老龄产业博览会新闻发布会在福建省省级社会组织孵化基地举行。记者从发布会上获悉,本届博览会将于12月5日至7日在福州海峡国际会展中心举办,预计展示面积11000平方米,吸引超过200家展商参展。

本届博览会以“两岸共谋银发福祉路 跨界共创银发新经济”为主题,旨在构建两岸银发经济全产业链合作平台。博览会将采用“1+1+1+N”模式,即一场博览会、一场高峰论坛、一项设计大赛及多项配套活动,全面覆盖银发经济产业链,助力构建“福见康养 幸福养老”服务体系。展会设九大主题展区,涵盖智慧养老、康复护理、康养文旅等领域。现场将设沉浸式体验区,让观众亲身感受科技赋能老年生活的成果。

第六届两岸职工三创大赛举行 28 支队伍入围决赛

本报讯(记者 李白蕾)记者4日从市总工会获悉,“两岸匠心‘Ai’在一起”第六届海峡两岸(福州)职工创新创业创造大赛决赛名单近日产生,共28支队伍进入决赛。

本次共有76支两岸职工队伍参加复赛。在由劳模工匠、创业导师、投资机构代表、产业链龙头企业高管等组成的百人大赛评审团中,随机抽取5位专家+2位福州市劳模工匠,组成特邀评委团队,依据路演情况及项目计划书进行综合评分。最终,职工四技创造组选取前16名,职工就业创业组选取前6名,两岸融合协作组选取前6名进入决赛。

入围决赛项目分布广泛,其中福州市项目20项,其他来自厦门、苏州、上海、宁波、珠海等地。民企活力领跑赛场,在28个入围决赛项目中,国有企业项目(包含国有控股及参股企业)7项,事业单位项目2项,民营企业项目19项,占比达67.9%。项目聚焦前沿新质生产力,电子信息领域的达13项,占比46.4%,还有无人机应用、AI大模型、光电显示、新一代信息技术等代表新质生产力的重点领域项目共10项,占比达到35.7%。科创领航成果亮眼,来自高新技术企业的项目共8个,来自专精特新企业的项目共7个。入围项目知识产权总数达到88个,平均每个项目拥有超过3个知识产权。

福州小茉莉合唱团 荣获群众合唱类“群星奖”

本报讯(记者 燕晓)4日,“大地情深”全国优秀群众文艺作品展演暨第二十届群星奖颁奖活动在重庆举行,由福建省文化和旅游厅、福州市文化和旅游局组织选送的福州小茉莉合唱团荣获群众合唱类“群星奖”。

群星奖是我国群众文化领域的最高政府奖,于1991年设立,每三年举办一届,分设音乐、舞蹈、戏剧、曲艺、群众合唱、广场舞六大类进行评比。今年举办的第二十届群星奖共有5039个作品(团队)参选,经过前期的初选、复评,共有174个作品(团队)入围终评,最终共产生60个获奖作品(团队)。

走过25年公益之路的“福州小茉莉合唱团”,以清澈和声唱响时代心声。本次他们携两首曲目登台亮嗓:原创作品《记忆中的歌谣》通过充满灵性的曲调,生动勾勒出孩子们嬉戏玩耍的童年场景;经典改编作品《唱支山歌给党听》通过童声特有的真挚感染力,传递出新时代青少年坚定跟党走的理想信念。

非遗传承百六十载 “闽菜状元”正本焕新 第三届聚春园佛跳墙传承与高质量发展高峰论坛在榕举行

本报记者 李白蕾 通讯员 郑榕

这是一场关于“正宗”的界定,一次跨越海峡的舌尖共鸣,更是一个百年品牌面向未来的产业宣言。

适逢聚春园创建160周年,4日下午,第三届聚春园佛跳墙传承与高质量发展高峰论坛在佛跳墙发源地福州举行。佛跳墙这坛煨了百载的“闽菜状元”宣告,未来它将以非遗技艺为基,以高质量发展为轴,开启从经典名肴向城市产业引擎的华丽蝶变,为福州商文旅融合发展,加快建设国际消费中心城市注入活力。

论坛由福州市商务局、福州古厝集团指导,中国饭店协会主办,福州聚春园集团联合福州市餐饮烹饪行业协会承办,两岸餐饮界权威专家及产业链代表百余人参加。

守正固本： 一场主旨演讲 两岸视角凝共识

论坛伊始,5位来自海峡两岸的权威专家作精彩主旨演讲,从文化、历史、技艺、跨系比较等多元视角,为佛跳墙的正本清源构建起坚实的“智力支撑体系”。

率先上台的是台北中华美食文化研究协会会长梁幼祥。他从台湾“江山楼”的故事讲起,分享佛跳墙如何联结起两岸的味觉纽带,阐述“两岸一家亲”的情缘。他说,福州聚春园佛跳墙与台湾



闽菜技艺传承仪式举行,18位徒弟向6位闽菜大师献花。本报记者 石美祥摄

饮食文化有着深厚的历史渊源,如今台湾人逢年过节必有佛跳墙,宴请重要宾客也少不了佛跳墙。“距离明年春节只剩下3个多月了,台湾各大酒店已在准备佛跳墙的食材。”梁幼祥的分享让更多人感受到了“一盅聚春园佛跳墙”紧系的两岸情和一脉相承的两岸文化。

北京官府菜名厨李英民谈到了佛跳墙为他们推出的官府招牌菜提供的灵感启发。“我们这道菜在食材选择、烹饪方式上都与佛跳墙有异曲同工之处,它应运而生并成为新派官府菜的代表,佛

跳墙功不可没。”

福建省烹饪协会原会长、《闽菜史话》作者刘立身结合自己多年研究,对佛跳墙食材及制作程序、专用器具等一一“解密”,品读其“闽菜之王”的风骨。

扬州富春饮服集团党委书记、总经理,扬州市烹饪餐饮行业协会执行会长徐颖宏从扬州和福州双城的地理与历史,分享双丝路节点的饮食基因,并以狮子头与佛跳墙为例,剖析淮扬菜与闽菜的精神契合点。

聚春园佛跳墙第八代传承人、福州聚春园饭店公司总经理

杨伟华则从闽菜特点切入,探讨佛跳墙技艺标准的传承与未来。“佛跳墙能作为国宴主菜款待各国嘉宾,这不是偶然的。它的每一个工序、细节都有标准,光是盛放佛跳墙的容器都历经了近百代的传承与创新。”杨伟华表示,作为传承人他深知肩上责任重大,未来要以更加敬畏之心带徒传艺,让佛跳墙香气代代相传。

立标破局： 一部形象片 “闽菜之王”出圈来

为推动非遗技艺从“看不见的手艺”变为“可感知的标准”,聚春园佛跳墙文化形象片在论坛上全球首发。

该片以“闽菜之巅 山海一坛”为创作理念,通过镜头语言,细致呈现13种底汤食材的融合过程,完整记录炸、烧、炖、煨等十余道传统技法,通过影视化语言,生动展现佛跳墙从选材、烹制到成品的技艺全貌,将这道“闽菜状元”背后承载的非遗技艺与文化底蕴,转化为可感知的视觉叙事,让观众沉浸式体验“坛启荤香飘四邻”的非遗魅力。

据悉,该影片的发布是继2022年聚春园牵头拟定《福建省食品安全地方标准佛跳墙》、2024年佛跳墙团体标准立项后,佛跳墙产业在“规范化、品牌化”道路上的又一突破。影片将复杂的技艺标准转化为直观、可复制的视觉体系,为行业的规范化、品牌化发展树立了标杆。

扬州富春饮服集团总经理徐颖宏表示,要把这部形象片通过



高峰论坛以“福韵满坛”佛跳墙开坛秀收官,聚春园集团党委书记、董事长杨杰(右二)郑重开坛。本报记者 石美祥摄



台北中华美食文化研究协会会长梁幼祥作主旨演讲。本报记者 石美祥摄



讲文明 树新风公益广告

街坊邻里互谦让 互帮互助臻和谐 ——做文明有礼的福州人



中共福州市委文明办 宣