

榕五乡镇入选首批国家农业产业强镇

分别是闽清梅溪镇、福清一都镇、罗源起步镇、永泰嵩口镇、闽侯白沙镇

■记者 陈木易

福州晚报讯 近日,农业农村部办公厅、财政部办公厅联合发布首批国家农业产业强镇名单,福州共有5个乡镇入选,数量位居全省第二。

福州入选的5个乡镇分别是:闽清县梅溪镇、福清市

一都镇、罗源县起步镇、永泰县嵩口镇、闽侯县白沙镇。

国家农业产业强镇是推动乡村产业振兴的有力抓手,是促进产城融合、产村融合、城乡融合发展的重要载体。2018年—2021年,农业农村部、财政部批准建设一批农业产业强镇。经绩效考核、认定申请等程序,闽清县

梅溪镇等770个国家农业产业强镇得到认定。

据介绍,近年来,福州加快构建现代农业产业体系。去年,福州出台特色现代农业(产业)园区建设行动方案,着力做好“土特产”文章,强龙头、补链条、兴业态、树品牌,以园区标准化建设理念,因地制宜打造一批特色

现代农业(产业)园区。今年,福州新创建1个国家现代农业产业园、1个全国农业产业强镇、8个省级优势特色产业集群,累计创建市级“一村一品”专业村131个、农业产业强镇14个、现代农业产业园21个、优势特色产业集群5个。

十年磨一剑 星光满丝路

上接A1版

第四届丝绸之路国际电影节颁奖晚会·闽陕交接仪式在海峡奥体中心举行。闭幕红毯仪式贯穿“海洋”元素,由“风从海上来”“云留光中影”“福满天地间”三个篇章组成。通过概念创意和舞美设计,突出福州作为港口城市与一带一路的渊源,同时也表现出各国乘风破浪、和衷共济,汇聚起撸起袖子加油干的磅礴力量。颁奖典礼最后,电影节形象大使成龙点亮寓意“福满天地间”的巨大红色灯笼。

第六届:闽籍群星“踏浪”归来

2019年10月,第六届丝绸之路国际电影节启动仪式在福建大剧院举行,以开场舞《光影耀福,丝路扬帆》拉开电影节的恢宏序幕。在丝路电影节主题歌的烘托下,用舞蹈与大造型的排布,展现“一带一路”沿线国家和地区电影人的风貌,展示丝绸之路国际电影节六年发展历程。

第六届丝绸之路国际电影节颁奖晚会·闽陕交接仪式在海峡奥体中心体育馆举行。以舞蹈《大海的呼唤》开场,结合了第六届丝绸之路国际电影节光影、海丝、福州三个元素,通过道具、舞台设计背景屏幕等不同方式向观众展示福州的传统文化魅力和城市发展新风采。当年颁奖典礼“蓝毯”上,最抢眼的是众多福建籍明星,其中包括龚蓆苾、梁静等人。该届电影节的评委会主席陈凯歌祖籍是福州长乐,他和妻子陈红与《我和我的祖国》剧组众星压轴亮相“蓝毯”。

第八届:办论坛探索合作新路径

2021年12月,第八届丝绸之路国际电影节启动仪式在闽越水镇举办。启动仪式舞台形似一艘福船,营造“银河丝路”的唯美水上整体视觉景观。主屏幕选用福州三坊七巷的马鞍山造型,汇入福榕、福桥、福塔、水榭戏台等元素,并利用全息投影技术、水幕、无人机和灯光秀,为观众带来一场美轮美奂的光影视听盛宴。

第八届丝绸之路国际电影节颁奖晚会·闽陕交接仪式在闽越水镇举办,以水乡禅境和景观建筑为载体,配合现代数字多媒体技术和舞台表演艺术,凸显浓浓“闽味”。黄建新、管虎、刘震云、马可·穆勒、任达华、余男、梁静、龚俊、迪玛希等来自丝路沿线国家和地区的近百位电影人和表演嘉宾纷纷现身红毯仪式环节,成为电影节颁奖晚会的一道亮丽风景。

电影节期间,以“新时代、新篇章——开启中外电影合作新征程”“5G+4K,数字与电影的变革”为主题的两场主论坛登场,探索中国电影与海外合作的路径。在持续打造“一带一路”青年电影盛典、丝路产业联盟、创投会等品牌市场活动的基础上,这届电影节还特设文旅商社交直播项目,探索电影产业与文旅商产业“引进来、走出去”的融合发展。

亮点前瞻

第十届:凸显十周年成就

与往届相比,今年电影节将呈现四大亮点:

一是主体活动更加丰富多彩。共有九大主题活动,数量创历史之最。

二是奖项评选更加国际化。本届电影节共征集到近500部报名参赛影片,来自51个国家和地区,是设立以来参与国家和地区数量最多的一届。

三是凸显十周年成就。“丝路十年·有福电影”十周年系列成果展,旨在总结中国电影十多年来参与国际交流情况及福建福州贯彻落实“一带一路”倡议方面取得的成果。

四是惠民展映更多样多元。备受关注的电影展映8月起陆续在福州等地举行,将有约70部优秀电影与市民见面,同时精选约10部国产电影在“一带一路”沿线国家开展海外展映活动。

传承推广闽菜文化,培养总厨、厨师长上百人 金宁飞:桃李满天下的烹饪大师

福州人物

■记者 雷岩平 陈丹/文
芦懿/摄

前些日子,金宁飞入选世界中餐业联合会“高级国际评委”,目前我省担任此职的仅有两人。

金宁飞是闽菜大师,这些年来,厨师界的权威大奖,他几乎拿全了。相比“金大厨”这个称谓,大家更爱叫他“金校长”,因为30多年来,他传道授业,培养总厨、厨师长一百多人。

从1983年至今,金宁飞从事厨师职业已40年,目前担任福建省餐饮烹饪行业协会副会长,是全国技术能手、中国烹饪大师。

“年轻时学厨,大家给我起了一个‘记者’的外号。”金宁飞回忆,1988年,国家部委在福州设立闽菜培训站,他荣幸成为学员之一,授课老师中就有著名的闽菜大师强木根等。那时,因为要兼顾厨师工作,他上培训课时疯狂做笔记,老师



金宁飞制作龙身凤尾虾。

示范完,他就匆忙回到酒楼上班。因为他记录完就跑,同学们就叫他“记者”。

这个很少能完整上完一堂课的“记者”,凭借扎实的基本功和勤奋好学,在培训期间取得了理论和实践第一名。

此外,金宁飞还拜在“闽菜雕刻第一刀”陈松佛大师门下,学得一手精巧的雕刻技艺。

到了20世纪90年代,潜心钻研闽菜近十年的金宁飞崭露头角,在大型餐饮机构历任厨师长、行政总厨,并掌勺接待过多位重要领导和外宾。与此同时,他开始在各种级别的烹饪赛

事上获奖,省级、国家级、国际级荣誉一个都没落下。他也逐渐成长为福建闽菜的行业领军人物。

金宁飞烹制的菜很有特色,“不仅好吃还很艺术”。比如国宴大菜——龙身凤尾虾,在各种级别的对外宣传展示时,做这道菜的第一人选就是他,因为在闽菜界,他做得最好。他精湛的刀功,让这道菜的龙身活灵活现。

值得一提的是,近年来,金宁飞还涉足药膳,他联合多位名老中医,把一些药膳从书中变成现实。

“药膳完全按书上的做法,有的的确不好吃。我觉得既然是膳,就要既养生又

好吃。”金宁飞说。对于一些味道实在不好的药膳,他和中药师们讨论替代方,经过不断研究尝试,围绕二十四节气研发出一整套药食同源又兼具颜值与口感的养生“新闽菜”。

自己做得好还不够,他还培养了一批人。

1991年,第二次上完培训班,金宁飞被特聘为闽菜培训站的老师,成为所有学员中唯一一个被留下来当老师的人。

1999年,创办福建省东方厨艺职业培训学校;2003年创办福建烹饪商务中等技术学校;2006年起,组建原劳动厅技校的烹饪专业……在餐饮机构后厨教导后辈的同时,金宁飞还在教学岗位上培养了近万名烹饪专业人才。2013年,省人社厅授予他的工作室“福建省金宁飞烹调技能大师工作室”。

渐渐地,在行业里,金宁飞的称谓由“金大厨”变为“金校长”“金大师”。在金宁飞看来,培养更多的优秀年轻一辈,有利于闽菜文化的传播和传承。如今,他的工作室越来越壮大,继续为推动烹饪行业发展、助力“新闽菜”推广发挥作用。

消毒液未标注启封、失效日期 福州一家诊所被罚款

□案例点睛

《病区医院感染管理规范》规定,碘伏、复合碘消毒剂、季铵盐类、氯己定类、碘酊、醇类皮肤消毒剂应注明开瓶日期或失效日期,开瓶后的有效期应遵循厂家的使用说明,无明确规定使用期限的应根据使用频次、环境温度湿度等因素确定使用期限,确保微生物污染指标低于100CFU/mL。连续使用最长不应超过7天;对于性能不稳定的消毒剂如含氯消毒剂,配制后使用时间不应超过24小时。

效日期。

鉴于当事人未执行《病区医院感染管理规范》的相关规定,福州市卫生健康委员会依据《消毒管理办法》,给予当事人警告、罚款2000元人民币的行政处罚,同时责令当事人立即改正违法行为。

《消毒管理办法》第四条规定,医疗卫生机构应当建立消毒管理组织,制定消毒管理制度,执行国家有关规范、标准和规定,定期开展消毒与灭菌效果检测工作。

《消毒管理办法》第四十一条规定,医疗卫生机构违反本办法第四、五、六、七、八、九条规定的,由县级以上地方卫生计生行政部门责令限期改正,可以处5000元以下罚款;造成感染性疾病暴发的,可以处5000元以上20000元以下罚款。

法治福州 | “谁执法谁普法”之窗

榕小豸说法

市委依法治市办 市司法局 福州晚报

■记者 王光慧
通讯员 徐敏 陈冠龙

近日,福州市卫生健康委员会卫生监督对福州某中医内科诊所进行检查,发现该诊所配药柜内碘伏消毒液、酒精消毒液、碘伏消毒液等均未标注启封日期与失