

复燃千年窑火 再现海丝文化

闽清瓷天下发起义窑文化复兴行动

4月3日,“复燃千年窑火 再现海丝文化”新闻发布会在中国瓷天下旅游区——海丝精灵谷隆重举行。

义窑风华,千年古韵,开场秀《义窑风华》拉开了发布会序幕,以宏大的叙事体式演艺带领与会人员一起穿越千年,共睹宋代义窑昔日盛世繁华的景象。1000多年前,东桥手工艺精湛的窑工就是在这里,将一件件艺术品般的精美瓷器经由海上丝绸之路扬名世界。

随后,身着异域风情服装的模特向大家展示着一个个古朴精致的从海上丝绸路上历经千辛万苦收集而来的海丝古瓷。历经千年,这些瓷器依然光泽充盈,体现了先民精湛的制瓷工艺,极具艺术欣赏和美学研究价值。

发布会由闽清县文化体育与旅游局和东桥镇政府联合主办,瓷天下旅游投资有限公司承办,福州市陶瓷艺术研究会协办。欧盟-一带一路经贸战略委员会副主席王一帆,闽清县领导陈婉霞、王致峰、陈峰,闽清县委宣传部、县旅游事业发展中心、东桥镇、福州市陶瓷艺术研究会及福建新蓝海集团领导嘉宾,以及各大新闻媒体、福建省各地旅行社代表、公益协会代表等百余位嘉宾出席了发布会。闽清县旅游事业发展中心主任黄利、东桥镇党委书记林文龙、新蓝海集团董事长陈小兴、福州市陶瓷艺术研究会会长卢佳伦分别在会上致辞。

据介绍,闽清义窑是宋元时期我省规模最大的青白瓷产地,产品以外销为主,曾盛极一时,其绵延二十几公里的一百多座古窑遗址是古代“海上丝绸之路源头”的重要历史见证。



重要历史见证。

新蓝海董事长陈小兴介绍了瓷天下与瓷文化、海丝文化的渊源以及本次活动宗旨。她表示,中国瓷天下旅游区是一个以海丝瓷路文化为灵魂的文创景区,“瓷天下”即“立足陶瓷 面向天下”做海丝文章。作为中国瓷天下旅游区的首期项目,海丝精灵谷就是借助文化创意手段将闽清东桥源远流长的海丝陶瓷文化开发成好玩、好看、可游、可学的旅游产品,使游客不仅可以在游览中感受到旅游的乐趣与休闲的放松,聆听海丝瓷路的奇妙

故事,体验海丝瓷路的奇妙旅程,还可以深入体验“一带一路”沿线各国的文化和民俗风情,这是新蓝海集团在文旅融合方面所做的一次创造性探索,目前已成为全国文创旅游的典范、第五代旅游产品的代表。她还介绍,这次“复燃千年窑火 再现海丝文化”活动旨在通过邀请广大游客参与手作陶瓷、古法造窑、古式烧窑、古方开窑及参观海丝瓷路文化再现展览等,让大家充分了解和体验古窑文化、陶瓷文化与海丝文化,让千年海丝瓷路文化得到更好的保护和传承。为了实现这个目标,新蓝海集团前段时间在瓷天下-海丝精灵谷景区内里加班加点新增了不少有关海丝、陶瓷、义窑、南木墩文化遗址等科普性景点,接下来还会丰富和提升《海丝传奇》大秀。

福州市陶瓷艺术研究会会长卢佳伦认为,闽清义窑是古代“海上丝绸之路”文化中不可或缺的一个重要组成部分。此次“复燃千年窑火 再现海丝文化”文旅活动是我省文化旅游融合的又一重大举措。它不仅让大家近距离接触了鲜为人知的龙窑、龙窑构建技术、龙窑的烧造技艺以及传统的制瓷技艺等非物质文化遗产项目,更是为讲述我们福建文化故事,为全社会增强民族自信、文化自信,亦是践行中华文化复兴,实现“中国梦”的一次具体行动。千百年后,在中国瓷天下旅游区其海丝精灵谷景区首次点燃窑火,它标志着闽清陶瓷文化再续前缘,是陶瓷文化传承的良好开端。

发布会上,欧盟-一带一路经贸战略委员会副主席王一帆和福州市陶瓷艺术研究会会长卢佳伦分别向中国瓷天下旅游区总经理黄兴炎颁发“欧盟-中国一带一路经贸委员会中国代表处”及“福州市陶瓷艺术交流创作基地”荣誉牌匾。之后,现场领导嘉宾共同点燃象征着薪火相传的火炬,千年古窑文化复兴行动正式启动。最后,全体现场嘉宾参与了“传承古法 复兴古业”之千人碰瓷盛会。

据悉,此次由海丝精灵谷掀起的“复燃千年窑火 再现海丝文化”活动,将从4月3日开始持续到5月4日,届时景区将开展多层次、多角度、分阶段主题项目,有千人共绘的手作陶瓷,还有观赏义窑的古陶瓷实物和图开展,更有为游客再次重现古代义窑制瓷、烧窑、开窑、出窑等等恢宏的场景,让更多的民众来清晰了解义窑陶瓷文化。

(本报记者 邱祥伟)



池园人的豆腐情结

在我的记忆里,豆腐虽是随意就能买到的食品,但也是宴席上不可或缺的食品。过去谁家要办酒席了,一准前一天就要开磨豆腐,专门为第二天的酒席而制作豆腐。至今我还记得家里用大锅煮豆浆,用大纱布架子摇晃着滤渣,用烧火的铲子焯石膏豆腐的情景。

池园人喜欢吃豆腐,擅长煮一碗“烤豆腐”——“烤”这个字眼与“池园豆腐”连在一起,据说是在上个世纪八九十年代有商业头脑的店家在闽清城关打出了招牌菜如此书写而造就的。

说到“烤”,曾经有坂东的同学在20几年前就问起过,并且依据字面的含义直言不讳的问:是不是要把豆腐直接放在火上烤成美味的?一听此言,作为池园人的我们先是笑而不语,故作深沉,而又无言以对,一下子不知道是该照着传统作法讲解一番,还是以讹传讹吹一番来显示自己的不凡。我的同桌恶作剧似的给出了一个答案:用稻草搓成细绳,串上豆腐干,再用火来烤,所以叫烤豆腐。但我以为,这个字眼其实不是“烤”,只是发音接近罢了,豆腐做起来使用汤水半闷半煮,池园人的土话叫慢慢“焗”,含有小火泡汤慢慢焗的意思,因此叫“焗豆腐”也许更贴切些。

池园焗豆腐过程中需要用不同的火力与火候烹调,极度考验厨师的技艺与用心程度,其中每一个环节掌握不好,一点小失误就可能前功尽弃。说到配料,这道菜倒是没有硬性规定一定是什,但每一样却挺讲究,讲究新鲜,绝不掺杂一丝的马虎。之所以取海蛎干、干贝、干香菇等水发,主要还是取其味道可口浓郁之效,好让原本味道单一的豆腐吸收足够的味儿,并能够散发出迷人的芳香,达到色香味俱全。

好豆腐就从最初的黄豆开始一路研究过去,农家挑选自己套种在田埂的黄豆,一颗一颗挑选颗粒饱满晒干后收藏备用,用时再水发泡软后磨制豆浆。而后村资深的豆腐制作者人吴祖信曾经说:过去用自己种出来的黄豆,磨下浆来就是鲜甜的。经石膏点化成型后上架子压制,豆腐不能太老又不能太软,太老失去了鲜嫩的口感,太嫩则含水太高,容易煮成粥状,失去豆腐的形状。干香菇水发至用手挤不出水来,切丝,海蛎干水发至透干,干贝则尽量发至还能保留不散的状态为好。下锅之时,需要用冷锅冷油炸这些配料,炸出香味,并适度下些白糖——为的是去中和海蛎干的苦味。等油吸收到配料里味道融合后加适量汤水慢煮一会下豆腐。豆腐最好是每一块用手掰下锅,形成大小不一的不规则形状,充满随意的美感,又能充分吸收汤水里的美味。豆腐本身极易煮烂,因此全过火量大小需要厨师随时掌控,一不小心哪怕是老师傅也可能马失前蹄。火力太小煮不出味道,时间太长豆腐太老或烂成糊都不好把握,中间防止干锅还必须用铲子细心翻动。起锅前下一些瘦肉末增鲜提香,肉末一熟即用融好的淀粉勾芡,勾芡要求黏而不稠,有汤的滋味而又不能结块,豆腐形状嫩而不散,颜色清冽见白惹人食欲大开。装碗上桌之前撒上葱花、油香花生仁点缀,白玉般的豆腐,黑色的香菇、海蛎末,加上上面的葱绿红仁,由内而外立体感十足。值得一提的是,池园焗豆腐把“心急吃不了热豆腐”这句话诠释的淋漓尽致,刚上桌的豆腐看上去平白无奇,并非热气腾腾,却是容易烫嘴,需要小心品尝,细心体会。一碗好豆腐满嘴飘香,能够久久弥漫在味蕾与记忆里,成为游子长久的乡愁滋味飘洋过海,让多年后踏上家乡的老华侨不惜花下脸面主动问主人给他准备了“焗豆腐”没有。

打从初中开始,我成为大家中的煮手,可以随意打理出白切鸡、三鲜太平燕等不同菜式,时不时在朋友间展露一下吃货与资深吃货间的差异,资深吃货不唯嘴上挑剔,手上也不含糊,焗出的豆腐也时常受到大家的追捧。但大家不知道的是,从我第一次在初中时期给大家煮这一道“池园焗豆腐”起,就开始小心翼翼,也不是每次都能达到池园人的标准,作出色香味俱佳的美味来,每一次上桌之前都需要对客人打一打预防针,免得不是大家想象中的那样,把招牌搞砸了。

(吴恒)



中新社悉尼 3月31日电(游洋)澳大利亚华人恭拜黄帝大典31日在悉尼举行,800名华侨华人代表参加了拜祖大典,为中华民族祈福,为世界和平祈愿。

当天上午,在恭拜大典现场,黄帝巨幅雕塑画像悬挂在舞台中央,上面写着大典主题——“同根同祖同源,和平和睦和谐”。

醒狮迎拜拉开本次大典的序幕,接着敬献花篮、奠帛进饗、行施拜礼、恭读拜文、祈福中华等九项议程依次进行。大典之后还表演了武术、越剧、朗诵等文艺节目,表达华侨华人对祖(籍)国的热爱,对传承中华文化的热情。

澳大利亚中国和平统一促进会会长李国兴致辞时表示,海外华侨华人按照中华传统礼制恭拜轩辕黄帝,展示传统文化,祈福世界和平,致力于在澳大利亚打造一个享誉中外的传统文化盛典,并以此为契机,积极搭建澳中经贸文化友好交流的平台。

2018年是华人来澳200年。200年来,华人为澳大利亚的繁荣、发展、贡献的同时,不忘本源,铭记来路。“三月三,拜轩辕”是中华民族的文化传统,这是澳大利亚华人连续第三年举办恭拜黄帝大典。

据悉,主办方还计划组织澳大利亚华人政商代表团,参加4月7日在河南省新郑市举办的“己亥年黄帝故里拜祖大典”和“第十三届中国河南国际投资贸易洽谈会”。

域外传真

近日,2019年下祝赏花文化旅游节系列活动在下祝乡举行,吸引了许多游客前来观光。下祝乡平均海拔820米,与闽清平原地区相比气候独特,刚好错开花期。近期,下祝乡多种植物花期到来,面积达千余亩的枳壳花盛开,成片的白花点缀山头,全乡域内美不胜收。乡内123县道沿线的十里油菜花、梧洋村的百亩杜鹃花、大将山的三百亩桃花、三洋村的三百亩梨花、翁山农业沿线的山樱花也相继盛开,吸引着众多游客和摄影爱好者前来观光赏花。

活动现场,“相约江北”摄影大赛的启动仪式,“精彩下祝”文化下乡歌舞表演,“洋头印象”传统村落图片展,“下祝味道”美食节等同时举行。

(文/吴广钟 图/刘晨璐)



乡土风情吸引众多摄影爱好者

下祝乡的枳壳花开正旺



文艺汇演演绎下祝风情

桃韵茶香清新下祝

下祝花季正当时

2019年企业退休人员养老金认证开始

2019年企业退休人员领取养老金资格认证工作已经开始,本着坚持信息认证为主,现实核为辅,寓认证于无形、寓认证于服务的基本原则,主要通过内部数据比对,以及与公安、民政等部门进行数据共享,推动人脸识别等自助认证方式,精准开展领取社会保险待遇资格认证工作,防范欺诈、冒领社会保险待遇行为。

识别认证,操作便捷;也可关注“福建社保微信公众号”进入服务大厅,点击“资格认证”按步骤刷脸认证;如有意通过柜台认证或不会操作的老年人,也可以主动到各级社保经办机构或就近到有开通人脸识别认证功能的乡镇劳动保障所进行认证;对于高龄、残疾、病重等行动不便的退休人员,可联系当地乡镇劳动保障所或者县社保中心,进行咨询及预约上门服务。咨询电话:22332480



福建社保APP二维码



福建社保微信公众号二维码

招租公告

闽清北站旅游集散服务中心及公交枢纽中心1#楼一层7间沿街店面及遮雨长廊处3间店面现面向社会公开招租,现将有关事项公告如下:
一、店面位置:闽清北站旅游集散服务中心及公交枢纽中心(闽清县东桥镇大厝村闽清高铁北站广场右侧)。
二、租期:三年。
三、面积:1#楼一层01号、02号和05号店面均为32.8m²,04号店面40.18m²,08号店面55.39m²,09号和10号店面均为49.6m²;遮雨长廊处01号、02号和03号店面每间均为42.12m²。
四、租金:1#楼一层7间沿街店面底标为20元/m²,遮雨长廊处3间店面底标为30元/m²,投标加价幅度统一为200元/次。
五、店面用途:食杂、餐饮等。
六、报名时间:即日起至2019年4月26日下午5:30止(仅限工作日)。
七、投标时间地点:投标时间地点另行通知。
八、每间店面投标保证金10000元整(中标者立即转为租金,未中标者无息退还),报名费200元(报名费不退,报名店面数量不限,可打包承租多间店面)。有意者请携带本人居民身份证原件、复印件及相关资质材料原件和复印件到闽清县公交公司办公室报名,详情请电话咨询。
联系人:章先生
联系电话:0591-22310002
特此公告
福建省闽清县公共交通公司
2019年4月3日

环境影响评价信息公示

福州市博纳新能源材料有限公司博纳生产5000吨锂电新能源材料项目(一期)环境影响评价报告征求意见稿已经完成,现向公众进行信息公示,具体内容详见:<http://www.eiafans.com/forum.php?mod=viewthread&tid=1210250&fromuid=297528>。

建设单位:福州市博纳新能源材料有限公司,方主任
TEL:0591-22376777 E-mail:82566558@qq.com
2019年3月29日

中国公民健康素养——基本知识技能

- 一、基本知识和理念
- 1.健康不仅仅是没有疾病或虚弱,而是身体、心理和社会适应的良好状态。
- 2.每个人都有维护自身和他人健康的责任,健康的生活方式能够维护和促进自身健康。
- 3.环境与健康息息相关,保护环境,促进健康。
- 4.无偿献血,助人利己。
- 5.每个人都应当关爱、帮助、不歧视残疾人。
- 6.定期进行健康体检。
- 7.成年人的正常血压为收缩压 ≥ 90 mmHg且 < 140 mmHg,舒张压 ≥ 60 mmHg且 < 90 mmHg;
- 腋下体温 $36^{\circ}\text{C} \sim 37^{\circ}\text{C}$;平静呼吸 $16 \sim 20$ 次/分;心率 $60 \sim 100$ 次/分。
- 8.接种疫苗是预防一些传染病最有效、最经济的措施,儿童出生后应当按照免疫程序接种疫苗。
- 9.在流感流行季节前接种流感疫苗可减少患流感的机会或减轻患流感后的症状。(未完待续)

卫健之窗

闽清县卫健局
闽清县计生协会(宣)