

福鼎一企业负责人参加亚太经合组织工商领导人峰会

本报讯(闽威)当地时间 11 月 14 日—16 日,2023 亚太经合组织工商领导人峰会(以下简称“APEC 工商领导人峰会”)在美国旧金山举行,来自亚太地区的国家元首、企业家领袖、媒体以及各方代表参加。福建闽威实业股份有限公司董事长方秀作为中国海洋产业企业的代表参会。

据悉,本次 APEC 工商领导人峰会以“为所有人创建一个有韧性和可持续发展

的未来”为主题,主要围绕着贸易和投资、创新和数字化、包容和可持续增长三个方面进行交流。

亚太地区是世界上最具活力、最有发展潜力的地区之一,也是全球经济增长的重要引擎。APEC 工商领导人峰会作为 APEC 经济体领导人共商亚太重要事务、推动贸易自由化与经济合作的最高级别峰会,已成为亚太地区政商两界交流的重要纽带与

平台。

据了解,方秀至今已参加 8 届峰会。“APEC 工商领导人峰会是一个全球对话的峰会,也是一个国际化合作共赢的平台,企业的发展要想走向国际化,必须借助国际的合作理念。我期待通过这次峰会,与来自各国的商业领袖进行交流,共同分享成功经验,加深对全球市场的理解,寻找新的合作商机。”方秀说。

八方侨讯

我市 2 家企业受邀参加亚太经合组织中小企业技术交流暨展览会

本报讯(工信局)11 月 9 日至 11 日,第十二届亚太经合组织中小企业技术交流暨展览会(下称“APEC 技展会”)在山东省青岛市举办。来自我市的中联机械有限公司,有氟密管阀集团有限公司受邀参加了本届 APEC 技展会。

会展期间,国家工信部中小企业发展促进中心单立坡主任亲临福建馆参观了以上两家企业展台,并听取了企业有关业务范围、发展经营状况及未来项目等方面的情况介绍,对企业近年来取得的业绩给予了充分肯定,期望将来取得更加辉煌的成就。

福鼎气象短视频频获全国大奖

本报讯(福鼎气象)日前,2023 年气象新媒体大会暨第五届全国气象短视频创作观摩活动在长沙举行。福鼎市气象局选送的短视频作品《气象伴你行 福鼎白茶季 | 茶乡烟火气》,荣获“最佳基层短片”“全国优秀短视频”两大奖项。

据悉,全国气象短视频创作观摩活动从 2019 年发起至今,已连续举办 5 届,已成为气象行业中影响力较大、作品质量较高、组织较为专业的短视频观摩活动之一。本次活动共吸引近 500 个团队参与创作,征集作品 877 件。

福鼎的味道

“灵魂调料”福鼎黄辣椒

□ 王代进 陈善施 董俊泉



冰冻存储黄辣椒 温丽芬 摄

我国黄辣椒主要产在福建、贵州、浙江、江西等地方,各地黄辣椒在外形、口感香辣度、品质和产量上各不相同。

福鼎的黄辣椒与外地的主要区别在外形和香辣度上,有的地方产出的辣椒个头比福鼎要大,有的地方却偏小,一般尾部偏圆,辣度不同,但香度却不如福鼎的黄辣椒,管阳镇沈青村产的黄辣椒,质量尤为上乘。沈青村有我市少见黑色沙质土壤,土质疏松,利于排水,4 至 10 月的温度 23—33 摄氏度,特别适合辣椒生长。

据《陈氏宗谱》记载,陈氏系沈青大族,自清代同治以来族中弟子或官或商,走南闯北。200 多年前,从广西带回辣椒试种。辣椒暖胃除湿的功效,大大提升了全村百姓的生活质量。于是,大家开始精心伺候辣椒,辣椒留种易变异,加上受气候和土壤因素的影响,逐渐形成福鼎黄椒的辣度高但不伤胃,鲜香长留舌尖不散,停食不辣的雏形特点。

福鼎黄辣椒与其他产地的辣椒有一定的区别,其外形像一把弯刀、似天上的弯月亮,样子很可爱,长度约为 8 至 10 厘米,上端直径约为 0.7 厘米至 1 厘米,尾巴为尖形,成熟后的颜色为淡桔黄色,富有光泽,味道极为特别,在炆锅中散发出来的那种味道,鲜香无比,让人垂涎欲滴,到了无法形容的地步。

黄辣椒喜热,比较适宜生长在气候温和、阳光充足的环境中。辣椒种植相对便捷,当地许多家庭在房前屋后和阳台上都有黄辣椒,食用时摘几棵,清洗后即可食

用,但辣椒需要轮作,在同一块土地上不能连续种植,需要每年轮作,福鼎黄辣椒一年可以分为二至三季种植,一般在每年的端午节后为头季,种出来的肉质较厚,辣味和香味俱佳,之后季节种植的肉质和香度相对减弱。

黄辣椒集食用、药用、观赏于一体,果实美观,皮厚甜脆,维生素综合含量居蔬菜之首。有利于增强人体免疫功能,提高人体的防病能力、肌肤美容、降脂减肥、止痛散热、抵抗癌症、保护心脏、对糖尿病有利作用,可作为药物来使用。

黄辣椒不仅味道好,且服用后能够很好的刺激食欲,不仅可以预防病症,帮助肠道的蠕动,同时还能够加快体内的血液循环以及新陈代谢等作用。不少福鼎人在曾经缺医少药的年代感冒后,就会煮一碗米粉汤,放一些黄辣椒,食用后立马出汗,症状就会好转许多。

新鲜的黄辣椒不宜长期存放,即便放在冰箱冷冻也会因为时间长久而减弱其香度和辣度。因此,福鼎人民在长期的学习、生活、劳动中积累了丰富的美食文化经验,把它制成辣椒干、辣椒水、辣椒酱、辣椒油、辣椒粉等。辣椒干是将鲜辣椒经过日照晒干挂起来或放在冰箱储存即可;辣椒水是将鲜辣椒清洗后,用少量的水放在锅中煮沸,装在罐子中即可使用;辣椒酱是将鲜辣椒清洗后晾干,加食用盐磨成浆,装在坛中,上面用御豆叶压实,可以保存一年以上;辣椒油是将鲜辣椒洗净晒干,制成辣椒面加入食用盐、白糖等,并用清水浸湿搅

拌,再备多种香料,锅置火上下油至 5 成热时下各种香料,待榨干香料各种水分时,滤去香料,将热油倒在辣椒上装瓶使用;辣椒粉是将鲜辣椒晒干后磨成粉状,食用时添加即可,除了新鲜辣椒用途较为广外,一般这些制作过的辣椒都有其特定用处,辣椒油、辣椒水一般是米面类美食用量较多,辣椒粉一般使用在生醉类美食,辣椒酱一般炒制类较多,比如炒鲜笋等。

黄辣椒是福鼎美食的灵魂,许多热菜及传统菜肴离不开它,如酸辣海参、酸辣歧乳、爆炒蛭皮、炒蛭肠、炒蛭血、全折瓜、白炒鱼、汤泡鱼、爆炒鱼筋、发菜鳗泡、炒目鱼鲞、蒜茸蜈蚣干、生醉海蛎、生醉梭子蟹、腌虾、炸带鱼、爆炒鱿鱼等,都需要福鼎的黄椒作为调料。许多小吃也离不开它,如氽汤、肉片、鱼片、牛肉丸、鱼燕、鱼面、鱼饺等也要以福鼎的黄椒作为调料,福鼎许多菜肴都是以酸辣为主,这些美食如果没有使用黄辣椒,便会失去原有的风味。

许多老福鼎人念念不忘本地带有黄辣椒味道的美食,20 世纪八十年代末,许多福鼎籍的台湾老人回家乡探亲,四处打听,专门去找带有福鼎黄辣椒味道的鱼片、肉片等美食,品尝一碗家乡黄辣椒味道的小吃。这其中就有台湾台北中心小学的校长、台湾福鼎籍联谊会会长卢家怀老先生,他回乡探亲的第一件事情,就是品尝一碗带有黄椒味道的福鼎鱼片。找到儿时的回忆后,卢老先生十分欣慰,回到台湾后还专门写了一篇介绍福鼎带有黄辣椒味道美食的文章。

(上接 2 版)地、消除在萌芽状态。

强发展,得民心。我市把“四下基层”融入发展实践,创新项目专员(助理)选派制度,建立年轻干部“四下基层”培养锻炼工作机制,选派 420 多名干部到产业发展、乡村振兴、项目建设、基层治理等重点工作重点项目一线,成立“敢为争先”工作专班,推动干部在锂电新能源产业发展、全面推进乡村振兴、国家全域旅游示范县建设等工作中担当作为、比学赶超。围绕实施乡村振兴、破解项目堵点难点等 6 个方面,建立任务清单 80 项,筛选 58 个重点项目以及主城区城市更新和危旧房改造、创建全国文明城市、海上养殖综合整治、土地储备计划等 4 项重点工作,开展“夺旗竞赛”活动,倒逼干部“一线比拼”,持续掀起全域争先的干事热潮。今年前三季度,我市 38 个省、宁德市在建重点项目,完成投资 140.9 亿元,占年度计划的 100.5%,全市实现 GDP 增长 16.6%,增速居全省前列。

“四下基层”,下的是基层,暖的是民心。全市上下坚持以人民为中心,传承弘扬“四下基层”,悉心体悟坚持实事求是思想路线、增进人民福祉根本目标、运用调查研究科学方法、化解矛盾问题鲜明品格,在凝聚民心、推动发展上取得了显著成效。

接下来,我市将持续深化“四下基层”工作制度,在整合案例素材、打造示范基地、加强理论研究、策划亮点活动、破解发展难题等方面,推出一批具有福鼎亮点、闽东特色的举措,将主题教育成果转化为推动高质量发展的新成效。

□ 王婷婷