

姜堰日报

2024年12月19日 星期四

甲辰年十一月十九 第3714期 今日8版



手机看报



姜堰微视听

“镜头下的溱湖湾”儿童摄影比赛

主办单位：溱湖旅游度假区管理委员会
协办单位：溱湖文旅集团有限公司
支持单位：泰州市溱湖绿洲旅游投资有限公司
泰州市群源文化发展有限公司
泰州溱湾旅游发展有限公司



扫码了解详情



中共姜堰区委主办 姜堰区融媒体中心承办

投稿邮箱:3403676001@qq.com

主编:何学桂

责任编辑:顾盛杉

组版:徐冬梅

区委中心组举行学习(扩大)会

本报讯(记者 颜禹铭 卞成)12月17日,区委中心组举行学习(扩大)会,邀请相关专家领导围绕“突发舆情应对处置”“零基预算有关业务知识”作专题辅导。孙靓靓、钱军、戴兆平等区四套班子领导参加学习。

会上,徐州市委宣传部新闻宣教室主任王平以“全面提升领导干部舆情应对处置与决策指挥能力”为主题,结合丰富的实践案例,从“认识舆论”“把控舆论”“引导舆论”等方面作了一堂精彩生动的专题报告,既有具体操作办法,又有媒体接待技巧,为全区领导干部正确应对突发舆情、维护意识形态领域安全提供了极具针对性的辅导。

市财政局副局长张晋一以《零基预算——重塑财政管理的新路径》为题,从财政的几个基本概念、零基预算的概念和发展沿革以及零基预算的措施三方面入手,详细讲解了深化零基预算改革的重要意义和实施路径。授课重点突出、内容丰富,具有很强的理论性和实践性,为切实提高我区财政资源配置效率和资金使用效益提供了有力指导。

“工商联界+镇街履职小组+企业”助力乡村振兴观摩协商交流活动举行

本报讯(记者 卫婉倩)12月17日下午,我区开展“工商联界+镇街履职小组+企业”助力乡村振兴观摩协商交流活动。区政协副主席、区工商联主席戴忠全参加活动。

戴忠全指出,界别委员要当好乡村振兴的“智囊团”,常态化走进乡村、企业“送政策、送科技、送服务”,为更好推进“村企联建”建言献策,帮助乡村牵线搭桥、联络衔接、推介服务,推动更多优质项目、优秀资源向乡村集聚;民营企业要当好乡村振兴的“助推器”,积极探索“共享资源、(下转3版)

我区一企业入选 工信部绿色工厂公示名单

本报讯(通讯员 姜薇)12月16日,工业和信息化部公示2024年度绿色制造名单,我区企业——江苏馨德高分子材料股份有限公司入选绿色工厂公示名单。

绿色制造,也称为环境意识制造或面向环境的制造,是一种综合性的现代制造模式,核心理念是在产品整个生命周期——从设计、制造、包装、运输、使用到报废处理,最小化对环境产生影响,并最大化利用资源。(下转2版)

诗意姜堰:浓浓乡愁流淌城市空间

本报记者 王宝华



冬日暖阳,走进天目山观光园,踏上古城台基,与“文天祥”对吟诗词;徜徉古罗塘旅游文化景区,踏上青石板,捧着爆米花;漫步城区滨河长廊,游“三水”,探古建。行走城市间,这座江淮古邑承载了我们浓浓的乡愁。

天目山的新容光

“天目山观光园不仅四季有景,还有锻炼器材和古景点,出门没几步就能一边休闲一边访古。”近日,天目山街道城中社区的张大爷在此玩得很过瘾。

天目山观光园位于城区北郊,2024年9月开园,总面积约320亩,主要有两条游览线,一

条是主路“西周江淮第一城”线,有天目溯源、天目童语、天目田园等景观;另一条是沿着河岸和遗址的“形胜东来第一山”线,有古城旧碑、干国遗址、古干亭、文天祥吟诗台等景观。深埋地下3100年的西周古城遗址焕发新容光,形成了乡愁漫步新去处、文化展示新平台。

前不久,我区“堰企青才”研习社20多名成员走进观光园,在“行走的课堂”访古寻幽、

感知历史,交流遗址寓意、园名由来、植物配置,纷纷表示一年四季都来打卡。

平日里,区博物馆热闹非凡,大量藏品、各式展陈吸引游客、市民;馆外广场上,不定期地举办传统体育运动会、文化风物雅集等活动。区博物馆馆长陈炜表示,天目山观光园不仅见证历史,更是文化传承载体和创新源泉,提升公众对文化遗产的认知,并让考古遗址得到有效保护,成为城市一张文化名片。

老家就在北大街

12月17日上午,北大街古玩地摊市场开市,不到9时,很多摊主已经就地铺了展布,珠宝玉器、手串、铜钱、瓷盘、字画等物件摆放有序,让来客任意挑选。收藏爱好者陆根林感慨道:“每月的2号、17号两天,一晃开市10年了,摆放的地摊有儿时味道,淘货氛围浓,很多老摊主看着面熟。”各地文玩爱好者纷至沓来,普通市民又多了一处雅游之地。(下转3版)

奋力谱写“强富美高”新姜堰现代化建设新篇章

斥资300万元建设鱼圆自动化生产线,引领传统美食现代化转型

泰州瑯锦:“新”稳“质”远



本报讯(记者 黄文婧 石玉 段婷婷 通讯员 钱宏斌)今年6月,位于溱潼镇洲南村的泰州瑯锦食品有限公司斥资300万元建设的鱼圆自动化生产线正式投产。这一举措标志着鱼圆这一传统美食的生产

方式迎来革命性的变革,不仅大幅提升生产效率,更在保持传统风味的基础上确保产品质量稳定性和安全性。

杀鱼、清洗、采肉……12月11日,记者走进瑯锦食品公司1000多平方米的封闭式无尘净

化车间看到,员工们身着工作服忙碌在各自的岗位上。在制作鱼茸环节,生产负责人徐宏根将采好的鱼肉放入绞肉机,加入姜葱汁、蛋清、料酒等,经过几分钟搅拌便细腻均匀了。制成后的糊状鱼茸浆用鱼丸机定时定量挤出一颗颗“珍珠”,均匀流入沸腾的油锅内,几秒钟便成形,油炸之后个个如乒乓球般鼓鼓地浮游在油面上,香气扑鼻。约1分钟后,员工用漏勺舀起熟透的金黄灿灿的鱼圆,轻轻放进不锈钢漏筛里冷却晾干,再倒入不锈钢托盘中,待冷却速冻后送往自动化智能包装线。

“自动化机器1分钟可以出品近300个鱼圆,(下转3版)

高质量发展调研行