

福建推进电子证照应用

首批200种涉企电子证照开通使用

本报福州1月2日电(舒鸣)长期以来,在政务审批办理过程中,存在大量纸质证照的提交和流转,不但浪费纸张资源,而且反复提交证照、人工查验证照信息,造成审批效率低下,也给群众办事带来不便。几年前,福建省数字办首次提出电子证照的概念,并先行先试,目前,首批共有25个部门的200种涉企电子证照开通使用。

2010年,福建省着手电子证照共享服务系统建设方案编制。次年,编制电子证照技术规范,同时选择在省发改委、国土厅、住建厅、环保厅、文化厅、物价局和南平市、泉州市等进行试点建设,验证电子证照相关标准,总结证照全流程电子化规范生成、应用、管理的经验。2012年,在省直43个厅局全面开展证照电子化工作。2013年,又加强了电子证照规范生成与证照应用的深度融合。从2011年起,福建连续3年将文件证照电子化工作列入电子政务绩效考核内容,在全省有序规范推动电子证照工作。

经过近4年的探索研究、试点验证、规范建设、深化应用,福建在电子证照标准制定、证照共享应用服务体系建设 and 证照推广应用方面取得了一个又一个成果:完成了电子证照技术标准及工作机制的制定;完成了省级电子证照系统建设;完成了电子证照生成工作;完成了相关业务系统的改造工作。目前,省级网上审批系统通过适应性改造,实现了与证照共享服务系统、政务通系统对接,开展证照生成与证照应用,并实现文件证照全流程电子化、网络化共享应用服务,建立聚合服务资源,主动定向推送,全程网上办理模式,使得办事更简易,企业更满意,政府更高效。

根据福建省政府有关部门排定的时间表,2014年2月底前,第二批厅局将实现涉企电子证照开通使用;2014年年底前,所有厅局基本完成近5年证照电子化任务,并实现个人电子证照的开通使用;2015年底前,实现个人政务通邮箱普遍开通,并聚合、推送包含证照在内的政务信息、生活信息,各项行政许可全面推行“两同步两优先两支持”应用,实现电子证照全网络、全流程的应用。



福建省近年来积极推进文件证照电子化应用

晋江机场国际航线旅客破百万



截至2013年12月31日,福建泉州晋江机场航空口岸国际地区旅客吞吐量已突破100万人次大关。

目前,晋江机场出境航线已开通至港、澳、台、马尼拉、韩国仁川和济州岛等6条,每周出入境航班共92航次。2013年

全年,晋江机场出入境旅客同比增长近一倍。

图为泉州边检站检查员向第100万名出入境旅客王丽选女士(左一)送上了鲜花和真挚的祝福。

石金寿 洪燕森摄

下放审批权限 九项措施便民

本报福州电(丁际超)审批权限下放基层,急需办理的户籍业务随时受理,对困难对象提供上门服务,服务窗口提供免费复印……福建省公安边防总队近日推出9项便民措施,并于2014年元旦起正式施行。

“现在好了,我们可以选择泉州边检站或肖厝边检站办理,既省时省力还省钱。”泉州安达船务有限公司业务员陈青说。

福建是海洋大省,沿海渔业船舶、渔民众多,这9项便民措施中受益最大的便是沿海渔民。从2014年元旦起,《出海船舶户口簿》、《出海船民证》、《对台劳务人员登轮作业证》等的审批权限下放至边防派出所(工作站),出海渔船渔民申领,只要凭身份证等有效身份证件,即可向边防派出所(工作站)提出申请,对符合条件的立即办理,申领人无需再提供无违法犯罪证明等材料,在办证过程中,需提供相关材料复印件的,边防派出所(工作站)还会提供免费复印服务。

建阳:生态魅力成就乡村之美

刘辉 王柳珍

初冬的一个周末,走进福建省建阳市小湖镇葛墩村,但见白墙红瓦的一排排新居,幽雅宁静。翠绿的毛竹林下,七彩鸡悠闲地觅食追逐。锥栗熟了,银杏叶也黄了。许多游客、摄影爱好者来采栗子、拍风光、享受清新空气,15家农家旅馆全部客满。

“这里山高路远,致富路该怎么走,曾让我们困惑。”村党支部书记葛建鲁说:“党的十八大强调生态文明建设,十八届三中全会又提出,紧紧围绕建设美丽中国,深化生态文明体制改革,加快建立生态文明制度,推动形成人与自然和谐发展的现代化建设新格局。这为我们指明了发展方向。”



葛墩村旅游健身步道

葛墩村是小湖镇美丽乡村试点村,离集镇11公里。如今,昔日的穷山村已成为城里人向往的休闲地。2013年以来,借鉴建阳考亭村的经验,小湖镇引导葛墩村村民建设美丽乡村,按照“高山度假、绿色养生”的理念开发农家乐项目。目前,一期新村改造等基础设施工程已基本完成。

为吸引游客,16户村民自发成立了休闲旅游合作社,办起农家乐和休闲农庄;铺设了简易环山步道,供游客登山、健身、观景;改建了小山塘水库,让钓鱼爱好者垂钓。乡村休闲游以采摘果蔬、入住农户、吃农家菜、买农家自产农副产品为特色,半年多来,已接待游客5000多人次。

以葛墩村为突破口,小湖镇挖掘当地独特的文化和自然资源,谋划建设大历溪瀑布、牛头溪漂流、双门峡库区水上乐园、庵山、岩岗祝祝仙洞、西坑水仙茶老母树等旅游项目。依托良好的生态环境、独特的农业资源,建阳市美丽乡村建设亮点频现……

随着美丽乡村建设全面铺开,建阳市开展美丽乡村评星活动,引导乡村统一规划设计,集中建房,按村庄规划好、建筑风貌好、环境卫生好、配套设施好、绿化美化好、自然生态好、管理机制好的要求,建设村庄秀美、环境优美、生活甜美、社会和谐的“四美农村”。

四季有花赏、有果摘、可游玩,一个个特色乡村散发出独特的魅力,成为闽北山区新的风景线。

传承八闽人文脉动 聚焦两岸艺术大家

《海峡艺术名家》栏目开播

本报福州电(王幼丽)2013年12月23日,由福建省委宣传部、福建省文联、福建省广播影视集团共同主办,海峡卫视和福建省电视家协会联合摄制的《海峡艺术名家》在福建省文艺之家大楼“文联阁”举行开播仪式。省委常委、宣传部长袁荣祥为栏目取名,闽籍著名艺术家、中国美术馆馆长范迪安为栏目题名。

《海峡艺术名家》是一档以影像记录方式反映福建文化艺术成就,展示闽籍艺术名家风采的高端人文艺术类栏目。栏目采用季播方式,每季10集,每集24分钟,每集重点推介一位闽籍文艺名家。该栏目立足福建,跨越海峡,辐射海外,挖掘整合华人艺术界的文化和人脉资源,通过在海峡卫视黄金时间播出,同时依托福建省电视外宣协作网拓展多元传播渠道,在海内外提升中华文化影响力。

《海峡艺术名家》第一季节目已于12月22日正式开播,将连续播出10天。第一季播出的10位艺术家为:著名电影导演黄健中、三度捧得金鸡奖的作曲家章绍同、寿山石雕刻大师冯久和、用火药演绎精彩北京奥运会开幕式的现代艺术家蔡国强、造诣极深的漆艺家汤志义、“先锋派”作家代表北村、现代雕塑艺术家陈文令、越剧表演艺术家尹派传人王君安、著名剧作家郑怀兴及百岁诗书大家赵玉林。

省委宣传部副部长马照南、省文联党组书记张作兴、人民日报社福建分社社长余清楚、省广电集团副董事长陈若凡、福建师范大学文学院博士生导师孙绍振等参加了开播仪式。

海峡西岸
新闻周刊
 人民日报海外版港澳台部
 福建省人民政府新闻办公室 合办



牛肉丸



米浆粿

行走龙岩

品味舌尖上的盛宴

林鸿明 严群星 谢丽珠

前不久,笔者一行买了福州到龙岩的二等座动车票,历时2小时46分便抵达;回想两年前,6个小时的驱车颠簸,不禁感慨闽西这片“红土地”的悄然变化。龙岩是一座山城,四面环山,没有福州的湿热,气候宜人。游走龙岩,感受亲近自然与超越自然的匠心独运,现代文明与客家文化的完美结合,自然风光与人文景观的交相辉映,深感这是一个自然韵味和文化意境融为一体的“世外桃源”,而在这样的环境下享受一场舌尖上的盛宴可谓快哉。

客家名菜

品不完的文化,尝不够的鲜

龙岩长汀县是海内外闻名的客家首府,也是历史上客家人聚居最具有代表性的城市,每年这里都有大批港、澳、台及东南各地的客家人返乡寻根问祖,举行世界客属公祭客家母亲河大典。

2004年,长汀被命名为“中国客家菜之乡”、“福建美食名城”,从此更有了“吃在长汀”的美誉。长汀菜最重要的一个特色,就是讲究“原汁原味”,烹饪少用甚至不用味精,蒸、炖、酿、焖、煮、手法多样,精蒸白鰻、甲鱼游江、清汤田鸡、双燕迎春、清蒸鸳鸯鸽等深受客家人喜爱。长汀菜先后获省市佳肴奖达10余项,其中“长汀豆腐干”居汀州“八大干”之首,曾与长汀柿饼、红糖同为历代贡品;“白斩河田鸡”被列为长汀菜之首,1986年获福建省“地方特殊风味菜点”称号;“麒麟脱胎”又名“猪肚包狗仔”,获福建省“优质菜点”称号。

“四堡漾豆腐”是连城一带地方传统风味菜肴,有300余年历史。它起源于明清时期,以境内独有的5月黄豆为主原料,用熟石膏调煮豆浆做成白豆腐,佐料精选新鲜猪肉和无筋膜的嫩牛肉,加入少许红菇、香菇、葱白等剁烂成鲜肉酱为馅,然后取团状肉馅塞入用小指啄成窟窿的一块块方寸大的鲜豆腐中。锅中猪油煎熟后将肉馅朝上的豆腐轻轻放入锅内,添入新鲜鸡汤,撒少许乌豆豉,以文火微焖至熟时揭开锅盖,只见锅内豆腐微黄白,文火中似摇似动,此时撒少许胡椒粉、小葱花,待汤水全被豆腐吸收时起锅,趁热品尝。那白中淡黄,似摇似动的盘中豆腐令人垂涎欲滴。

盛世

逢时,当对龙岩这座城市留恋忘返之时,谁能不被这里的客家名菜深深陶醉。

风味小吃

躲不过的美味,忘不了的情

在龙岩,客家美食讲究配料精致,尽管小吃店不多,但小吃系列却深入人心。一次看到店家打开小抽屉,娴熟地抓一把、那抓一把食材,用纱布包裹放进汽罐里,馥郁芳香的味道随之扑鼻而来,吸引食客的秘密也就在此了。

小吃店一般摆放三四口大肚圆口瓦罐,袅袅升腾热气,这炉火上慢慢煨着香气四溢的牛杂汤、牛肉汤、牛排汤三大主要汤类。牛杂汤比较有嚼头;牛肉汤裹了层透明外衣(淀粉),特别鲜嫩爽口;牛排汤香醇可口。此外,还有做成圆子样的牛肉丸、牛筋丸冷藏冰箱内,待客人点餐后入锅,保证鲜美。这些寓意团圆的丸子大多是捶出来的,看过店家将捶好的肉糜用大拇指、食指及虎口处一挤“哧溜”一个,小勺一挖,放入清水中,一个圆子就做好了,弹性好到可以“跌落桌上跳三跳”。牛肉丸烧好后加汤汁撒芹菜,入口爽脆不打渣;而牛筋丸吃起来很筋道,口味十分纯正。

进了店,跟老板说:“来碗咸肉粉干”或“拌粉干”。坐下来看老板用两个长形铁捞子装好粉干放进开水锅里烫。在锅里翻腾的还有空心菜,有时是火锅菜,随季节变换而改变。雪白的碗里,老板蜻蜓点水似地加着佐料:泡好的盐水、带着葱花香味的油、些许芝麻。米粉干放入碗里,绿如翡翠的空心菜摆在上面,再浇上一勺牛肉清汤,加上我们点好的咸肉(咸肉经过煮、炸等多道工序,风味甚是独特)。桌上还有用醋泡的生姜蒜头,特制的火红辣椒油,想吃自己随意搭配,七八元钱就可以吃饱吃好。

最爱的一种龙岩小吃叫芋子包。一次逛步行街,结果去晚了,芋子包全部售罄,老板抱歉地笑笑。这芋子包是用木薯粉与煮熟的粉芋头一起揉成皮子,馅心由炒过切成的胡萝卜、香菇、五香豆腐干、瘦肉等混合而成。煮熟后的芋子包像小球样漂在汤上,玲珑剔透,人嘴糯糯可口。此外,米浆粿、簸箕板、灯盏糕、风鸭糊、雪花鱼板、炸鱼什锦、牛油粕仔饭也让人齿颊留香……



芋子包



白斩河田鸡