

福州鼓楼国投外贸产业园开园

空间“焕新颜”、政企“手拉手”，打造区域外贸高质量发展新引擎

N海都记者 林涓 通讯员 彭辉 谢赞星

8月30日上午，鼓楼国投外贸产业园在福州鼓楼区万科九如府正式开园。作为鼓楼区响应国家及省市外贸高质量发展决策部署的关键举措，产业园的落地以“硬件空间”与“软件服务”双轮驱动的思路，构建起外贸创新发展的全新载体，为跨境贸易企业打造一站式发展平台。

全链条服务打造外贸新平台

步入万科九如府二、三层的产业园，简约明亮的现代化装饰风格扑面而来。内部科学规划办公、茶歇、会议等多功能区域，还专门设置政务服务窗口，从日常办公到商务洽谈，再到政务办理，全方位满足商贸企业多元办公需求。

“产业园地处核心地段，规划超3000平方米，重点打造跨境电商中心与侨商集采中心。”鼓楼区国投集团董事长陈伟介绍，园区整合了跨境贸易、企业孵化、物流仓储、金融结算、政

策咨询等多元功能，聚焦跨境电商、数字贸易、供应链服务等新兴业态，形成闭环式“一站式”解决方案。目前已吸引多家优质外贸企业签约入驻，初步形成产业集聚效应。

值得一提的是，目前产业园已与靠谱云合作，推出跨境数字网络通道服务平台及面向全球的AI数字化轻量云服务平台，为企业提供低延迟、高稳定性跨境专线连接和GPU算力与模型部署支持，助力企业“零门槛出海”。



外贸产业园入驻企业签约仪式

政企签约注入首批发展动能

优质的空间与服务，自然成为吸引合作伙伴与企业入驻的“强磁场”。开园仪式现场，多项重磅签约同步落地，为产业园激活发展活力——基础设施上，与通信运营商合作构建“双网融合+智能调度”国际链路，保障企业网络稳定；人才培养方面，与高

校签订协议，深化“双元制”育人，定向解决跨境电商人才需求；金融支持上，联合金融机构推出“跨境快贷”“出口信保贷”等，缓解企业资金压力。

企业的积极入驻更是园区发展的“核心底气”。当日，煦普进出口、南熙国际贸易等十家外贸及物流

企业集中签约入驻，成为园区首批“住户”。“我们是全链路跨境合规解决方案提供商，选择这里，正是看重鼓楼的区位优势和发展潜力。”恒邦赋贸通负责人表示，鼓楼便利的交通与发达的商贸基础，适配跨境贸易企业及生产型企业的跨境团队发展需求。

鼓楼区相关负责人表示，未来鼓楼区将持续坚定不移地贯彻“开放引领、创新驱动”战略，以外贸产业园为重要依托，进一步优化营商环境，积极深化国际贸易合作，为区域经济发展贡献更加强大的力量，书写外贸高质量发展的崭新篇章。

开渔的滋味 是街坊围炉的欢笑

N海都记者 郭思琪

见习记者 吴诗榕 王灵婧 文/图

历经数月休渔，福建沿海近日正式开渔。在福州长乐漳港街道三营澳码头，一筐筐活蹦乱跳的渔获刚上岸，不少市民、鱼贩蹲守码头一线“抢鲜”；在福州台山社区的华威西营里市场，新鲜海产在清晨就已到位，水产老手一通“望闻问切”，就挑出不少“靓货”；在福州东大社区的长者食堂，社区居民分享着社区厨艺达人烹饪的海鲜大餐，赞不绝口。这几天，海都记者从码头到市场到厨房到餐桌，见证生猛海鲜一步步走上居民餐桌。



社区厨艺达人兰叔

开渔直击：市民蹲守码头“抢鲜”

秋风起，鱼汛至。随着开渔，各大渔港、码头迎来了梭子蟹、皮皮虾、海鱼等海鲜的丰收旺季。在漳港街道三营澳码头，渔船归港还需要近一小时，岸边已聚集了不少拎着空桶的市民，嘴里嘟囔着“今天想抢点梭

子蟹”“上次买的九节虾太鲜了，这次得多囤点”，期待着第一波“海味”上岸。

10时许，伴随着渔船发动机的轰鸣声，一艘艘载满海货的渔船缓缓靠岸。渔民们麻利地解开绳索，将一筐筐还带着海水、活蹦乱跳

的海鲜抬下船。

“黄螺一斤80元，大个头的120元！刚从渔船上卸下来的！”摊主肖大姐告诉记者，开渔后她每天都会来码头摆摊，卖的都是当天捕捞的鲜货，“不缺少斤少两”。

福州的陈女士是老顾



东大社区的长者食堂，老街坊共聚一堂

社区欢聚：邻里共享“一口鲜”

开渔的汽笛声犹在耳畔，那份鲜甜已直达社区居民的餐桌。为了让街坊邻里共享这开渔季的馈赠，海都记者化身“小帮厨”，一早就跟随东大社区党委书记郑丽玲，到焕然一新的铜盘农贸市场采购了满筐的明虾、龙胆鱼和鱿鱼，并将其送至社区厨艺达人兰叔手中。

“福州人吃海鲜，最重原汁原味。”兰叔话音未落，手起刀落，白灼、清蒸双管齐下。虽然是最朴实的食材和做法，但兰叔的“灵魂酱汁”却不简单——手工剁碎的蒜末，调入两勺生抽、

一勺白糖、几滴香醋，“切记不能放味精，坏了鲜甜口感”。蒸汽氤氲间，兰叔还以胡萝卜雕花精心点缀，四十年的闽菜功底，让每一道菜都饱含仪式感。

此时，长者食堂内，下棋、练书法的老人们还不知惊喜将至。共建单位的志愿者们端着刚出锅的海鲜快步走来，10岁的小志愿者航航忙着分派酱料。

正观棋的王大爷又惊又喜：“我刚想叫孩子来尝尝，他倒害羞跑开了！”很快，大家围坐一桌，举箸品尝，赞不绝口。

市场寻宝：老手教你“鉴鲜”秘籍

码头抢鲜，市场也鲜味十足。天还未亮，仓山区台山社区的华威西营里市场已一片繁忙，一箱箱从渔港连夜运抵的海鲜正在紧张卸货。

“看，蟹脚坚实、鱼眼透亮、贝类紧闭，这才是靓货！”经营水产行业40多年的芳姐传授给记者不少挑海鲜的“干货”。

挑梭子蟹：

爱吃膏的选母蟹，腹部圆；爱吃肉的选公蟹，腹部尖。蟹脚结实、腹部坚实的螃蟹肉质更新鲜肥美。

挑鱼：

鱼眼亮亮的、鱼鳞闪闪的、鱼鳃红红的为佳。

挑虾：

九节虾肉质脆嫩鲜甜；

黑虎虾肉质紧实较硬；明虾口感软糯。大家可以视个人喜好自行挑选。

挑皮皮虾：

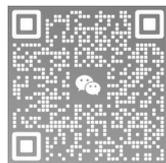
虾尾部若呈黄色就有膏。

挑贝类：

活的贝类受到触碰会闭合外壳，或是喷出少量水珠。

给我们报料吧

报料方式：
拨打海都热线 968880
或添加社区记者微信



郭果果



王小婧



吴小榕