



市民生计关大计 百姓事情牵真情

江成在东方航天港建设现场推进会议上强调 全力以赴培育壮大新质生产力

本报讯(YMG全媒体记者)8月24日上午,市委、市政府在海阳市召开东方航天港建设现场推进会议,省委常委、市委书记江成出席并讲话,市委副书记、代市长张明康主持。

江成指出,航空航天产业是全省新质生产力布局的重要领域,也是我市重点培育的战略性新兴产业。近年来,东方航天港从无到有、初具规模,在一些领域取得了

重要进展和重大突破,同时也面临一些困难和挑战。要着力强化要素供给,严格落实“要素跟着项目走”机制,既着眼长远,坚持解放思想、更新观念,探索通过引入央企国企合作等形式,进一步提升东方航天港发展能级;也立足当前,坚持“凡事一具体就深入”,逐项细化研究政策,逐个排查化解问题,努力争取各类政策性资金,积极拓展市场化融资渠道,千方百计推动东方航

天港持续健康发展。要健全完善机制保障,充分发挥省市协调机制作用,齐心协力把东方航天港建设好、把航空航天产业培育好,有力推动全市绿色低碳高质量发展。

张明康强调,建设东方航天港是全市做大做强航空航天产业链、培育发展新质生产力的关键抓手,要以更实举措、更大力度争取各级支持,吸引更多优质资源向园区聚集,加快打造国际一流的商业航天海

上发射母港。

会前,与会人员实地察看了商业液体火箭动力试验基地、卫星数据产业园、东方航天港研究院,详细了解发射回收试验平台建设、“东方慧眼”卫星数据应用、东方航天港研究院运行等情况。会上,听取了东方航天港建设总体情况和下步打算,市直有关部门单位立足各自职责谈了意见。市领导于胜涛、于锋、高君勃、王松杰参加。

小型张网渔船出海作业 本地大螃蟹鲜美上市

继月初连云港梭子蟹提前“暖场”后,8月20日,烟台市蓬莱、海阳等沿海区市的小型张网作业渔船按规定正式出海作业,首批本地螃蟹随即登陆市场。

张孙小娱 摄

全国铁路暑运 发送旅客破8亿人次

2025年铁路暑运自7月1日启动。记者8月24日从中国国家铁路集团有限公司获悉,自7月1日至8月23日,全国铁路累计发送旅客达到8.23亿人次,同比增长6.4%,日均发送旅客1523万人次。

暑运期间,铁路部门在三季度列车运行图的基础上,编制实行暑期临客运行图。一方面,用好京哈高铁京沈段、沪昆高铁杭长段高标运行和渝厦高铁重庆东至黔江段、重庆东站等新线、新站能力;另一方面,动态分析铁路12306售票大数据,根据旅客出行需求灵活调整售票策略,及时增加热门方向、区间和时段运力投放。

暑运以来,各地铁路部门强化出行服务和安全管理,全力保障旅客平安有序温馨出行。国铁郑州局集团公司充分发挥“米”字形高铁成网优势,采用加开临客、动车组重联等方式,加大管内京广高铁、济郑高铁、郑渝高铁等重点线路高铁公交化开行力度;国铁成都局集团公司与南方电网贵阳供电局紧密协作,对管内贵南高铁、贵广高铁等铁路沿线供电设施进行安全检查,确保出行用电安全可靠;国铁南昌局集团公司宜春站积极联动地方文旅集团,加密车站到明月山等景区公交旅游线路开行班次,畅通游客出行“最后一公里”。

据新华社

残疾预防日 聚焦预防伤害致残

8月25日是全国第九个残疾预防日。今年残疾预防日宣传教育活动主题为“预防伤害致残,共创健康生活”。

中国疾病预防控制中心慢病中心伤害防控室主任段蕾蕾介绍,包括跌倒、溺水、烧烫伤、中毒等伤害,是威胁公众健康的重要公共卫生问题。

为做好宣传教育活动,中国残联、中央网信办等11部门日前联合印发通知,要求各地各部门广泛宣传伤害致残防控法律法规政策,交通事故、工伤、噪声、儿童伤害、老年跌倒等致残的危害性,安全防护、避险、逃生、急救等专业知识,教育引导公众增强安全意识。

据新华社

每年都盼着这口鲜味

8月23日上午,市区九田海鲜市场热闹非凡,螃蟹摊位前围满了顾客。记者看到,水箱里的螃蟹个头匀称,青灰色的蟹壳泛着莹润光泽。“现在市场里的螃蟹分两种,大部分是连云港货,8月初那边

开海后就陆续运过来了,30到40元钱一斤,性价比挺高。”摊主王先生一边给顾客称重,一边指着旁边另一个水箱介绍,“这是昨天刚到的本地蟹,量很少,价格得七八十元钱一斤,大个的能近百元。”

市民张先生刚挑了3只本地螃蟹,手里的塑料袋还沾着海水:“虽然本地螃蟹比连云港的贵不少,但咱烟台的螃蟹肉质更紧实,咬开满是鲜汁儿,每年都盼着这口鲜味。”

扇贝海蛎子堆成“小山”

除了新鲜上市的螃蟹,休渔期里一直“唱主角”的贝类,眼下依旧是市场上的“亲民担当”。几乎每个海鲜摊位前,都能看到圆鼓鼓的扇贝、海蛎子堆成“小山”。“这些贝类都是咱本地养殖的,

每天凌晨从牟平、蓬莱的养殖区直运过来,你看这海蛎子,敲开壳全是肉!”摊主麻利地拿起工具撬海蛎子,壳开的瞬间,露出雪白的蛎肉,引得旁边市民驻足购买。

“老板,海蛎子再称二斤!”市民李阿姨分享道,“用海蛎子煮汤,鲜得很;我还经常把扇贝肉剥出来包饺子,全家人都爱吃。”

海鲜盛宴即将拉开序幕

相较于贝类的“平价亲民”,鲍鱼和海胆则是市场里的“精致俏货”。在九田市场一家精品海鲜店,玻璃缸内的鲍鱼按大小分栏摆放。“这些都是本地网箱养殖的鲍鱼,小的5元钱一只,中等的8元,最大的15元。最近家庭聚餐多,预订的人不少。”店主介绍道。

海胆摊位前,摊主特意将几只剖开的海胆摆放在显眼处,金黄饱满的海胆黄泛着光泽。“咱这海胆全是长岛来的,在海水里散养着自然生长,属于半野生的,味道非常鲜美。”摊主指着不同规格的海胆说,“小的20元钱一个,中等的40元,最大的能卖到70元。早上刚到的,

现在就剩这几个了。”

还有不到一个周,烟台海域将迎来正式开海。届时,螃蟹、爬虾、巴蛸以及各类海鱼等鲜货将批量上市,市民翘首以盼的秋日海鲜盛宴即将拉开序幕。

YMG全媒体记者 宋晓娜