

全民健身焕新民生 文旅融合点亮幸福

□ 秦红丽

晨曦初露，绿意盎然的步道上已有市民慢跑的身影；傍晚时分，智慧体育公园里回荡着孩子们的欢笑声、球场的呐喊声、健身驿站的谈笑声……在福安，全民健身早已成为一种生活方式，勾勒出一幅充满活力的城市画卷。

作为福安市深入践行“坚持‘把心贴近人民’，提升群众生活品质”专项行动的生动缩影，去年11月开园的智慧体育公园，如今已成为当地群众开展健身运动的热门“地标”。今年以来，福安市以“贴民心八大工程”为抓手，持续推动民生建设更加公平、均衡、普惠、可及，不断提升人民群众获得感、幸福感。

民生底色，始于设施“零距离”。作为省委、省政府为民办实事项目，福安市智慧体育公园集健身锻炼、休闲娱乐与智能体验于一体，建有足球、羽毛球、网球等8个专业运动场地，并配备智能健身驿站、智慧步道和健身路径，市民扫码即可记录运动数据、获取科学指导。

“带娃间隙来锻炼，器材能教我怎么练更科学，还能记录每次的运动数据，像有了个免费的私人教练。”在智能健身驿站前，正调整动作的林女士笑着坦言，这样“健身+带娃”两不误的便利，是以前从未体验过的。

为织密15分钟健身网络，福安市采取将公园融入体育场地，城市公园增设健身设备等举措，打造“休闲+体育”新模式，持续扩大普惠性、基础性、兜底性全民健身服务供给，让运动成为市民触手可及的日常。

如今，福安市智慧体育公园日人流量上千；坂中森林公园改造后新增门球场、



智慧体育公园 李郁 摄

篮球场等运动场地，古树林间成了市民露营煮茶的“网红地”；50多公里绿道网遍布城北、城南、阳头三个街道办事处和城郊乡镇，惠及10多万人；10余个口袋公园“见缝插绿”，225亩公园绿地与10公里福道新改造完成，让“15分钟健身圈”的便民目标变为现实。

赛事赋能，激活文旅“新活力”。在完善基础设施的同时，福安市更注重以赛事激发全民健身活力。作为福安市重点打造的品牌赛事，“全家福安”首届福乒赛采用“厝边一乡里—省地市联赛”三级竞赛体系，覆盖全市各乡镇街道，吸引超百名草根选手参赛，线下参与及观赛人数破万。

赛场内外，坦洋工夫茶艺展示、福安

平讲戏展演、畲族银器制作技艺轮番亮相，将“福畲茶古廉红”文化融入赛事全程；同步开启的“福乒主题嘉年华”上，福安拌面、炖罐等风味小吃摊位前人声鼎沸，实现“观赛事、赏文化、品美食”一站式体验。

今年以来，福安市已成功举办第八届廉岭古道越野赛、“红色旅游一号线”乡村振兴跑等系列赛事活动20余场，其中，“海峡两岸宁德乒乓球邀请赛暨福安第二届国球商圈擂台赛”全网观看量累计6991万次，让“家门口的赛事”不仅成为竞技舞台，更成为展示城市形象的窗口。

文旅融合，绘就幸福“全景图”。近年来，福安市陆续出台《福安市民宿发展

实施办法》《福安畲族文化保护总体规划》等政策，扎实推进文旅重点项目建设，提升以白云山为龙头的“白云山水人家景观带”，完善白云山朴宿·懿园项目、白云山福文化园文旅项目（一期）、白云山文化旅游基地设施等配套项目，让参赛选手和观众走出赛场，就能投身福安的山水人文之中，品味地道美食、领略山海风光，感受传统文化韵味，体验“全家福安”的独特魅力与城市温情。

漫步福安城乡，文旅融合活力无处不在。“全家福安·艺起唱”音乐活动遍布城乡，人民广场、莲池社区、坂中森林公园等地，每晚都有群众自发歌唱；“社区群星秀”为草根达人搭建舞台，平讲戏、畲族舞蹈、民间说书轮番上演；以“一镇（乡）一节”为主线，精心打造连家船民上岸节、闽东非遗文化周、首届中国红茶大会、“四季村晚”等文旅节庆活动，大力发展乡村旅游、海洋旅游、康养旅游等“+文旅”新业态，为文旅经济注入源源不断的动力。

据统计，今年1-6月，福安市旅游收入达57.92亿元，同比增长11.3%，游客接待量突破493.26万人次，同比增长13.6%，文旅融合的红利正转化为群众看得见、摸得着的幸福感。

从“健身去哪儿”到“健身随处可见”；从“一场赛”到“一座城”，福安正以“体育+”的力量，将全民健身的愿景融入人民生活细节。下一步，福安市将继续提升“全家福安”赛事品牌辐射力，深化文体旅融合，让“家门口”的幸福持续升温，朝着“五福新城、全家福安”的目标稳步迈进。

我市厨师斩获“金厨金奖”！

本报讯（兰文馨）10月19日，为期三天的第34届“中国厨师节暨2025中国厨艺与餐饮博览会”在苏州国际博览中心圆满落幕。在闭幕式颁奖典礼上，福安市餐饮烹饪协会会长吴成华凭借其精湛厨艺与创新理念，荣膺烹饪界重要荣誉——“金厨金奖”。

作为商务部2025“中华美食荟”系列活动，本届厨师节以“共享餐饮盛会打造美食之都”为主题，汇聚了全国700余家优质展商、1220名参赛选手，前两日参观人数即突破10万人次，成为展现中国餐饮文化魅力的重要平台。

值得一提的是，本次厨师节首次引入的世界厨师联合会亚洲区主席会议，汇聚了20多个国家的代表。赛事板块共设七项专业比赛，涵盖中餐、西餐、智能科技等多个领域，整体规模与规格超过往届。两项经世界厨师联合会认证的赛事——中餐厨艺世界锦标赛与西餐烹饪技能大赛同步开赛，获奖证书将获得全球认可。其中“2025全国金厨菜品展示交流邀请赛”作为核心赛事之一，以严苛标准考验选手的食材把控、技艺功底与创意融合能力。吴成华凭借菜品黑醋汁杏香黄鱼，从国内外的众多优秀厨师和餐饮从业者中脱颖而出，获得“金厨金奖”。这是福安市厨师首次在中国厨师节上斩获全国“金厨奖”荣誉，不仅是对吴成华会长个人厨艺的高度肯定，也标志着福安市餐饮烹饪水平迈上了新台阶，彰显了协会在餐饮技艺传承与创新方面的专业引领力，也进一步提升了协会在行业中的标杆形象与话语权。

全国“金厨奖”，是中国厨师最高荣誉，俗称餐饮界的“奥斯卡”。吴成华表示，此次获奖将进一步激励我市餐饮从业者追求卓越，提升烹饪技艺，为传承和发扬中华美食文化做出更大的贡献。未来，福安市餐饮烹饪协会将继续发挥示范引领作用，推动本地餐饮文化走向全国、走向世界。

科技赋能助力菌菇产业高质量发展

本报讯（钟艺）近日，走进溪柄镇的福安市福益农业发展有限公司的爱尔兰空调菇房内，一阵菌香扑鼻而来。一簇簇形似小雨伞的草菇长势喜人，工人们穿梭其间，正在采摘成熟的草菇，脸上洋溢着丰收的喜悦。

“今年我们引进了新品种971草菇，种植面积为1500平方米，根据目前的出菇情况，一个周期（一个月）可采摘鲜菇10吨，一年的采摘期共8个月，总产量达70多吨，按出产价8.5元计算，预计年产值超120万元。”福安市福益农业发展有限公司负责人林德财笑着介绍，首次尝试草菇规模化种植，其生长情况远超预期。

草菇不仅是餐桌上的美味，更成为村民增收的“金钥匙”。草菇规模化种植通过“企业+基地+农户”的模式，优先吸纳周边村民就业，既丰富了当地食用菌品种，又巧妙利用农闲时段，助力农户实现稳定就业。

据了解，爱尔兰菇空调大鹏栽培食用菌是近年来迅速发展起来的一项现代化食用菌生产技术，其特点为能耗小、可周年生产，实行环境控制智能化、生产操作自动化、产品质量标准化，可全年供应新鲜食用菌产品，尤

其是反季节生产，从而提高了经济效益。

“设施大棚与传统种植相比，更有优势，通过自动控温控湿设施化栽培食用菌模式，不仅能够提高产量和品质，减少自然灾害，同时也可以延长生长季节，实现周年化生产菌菇。”福安市乡村振兴工作服务中心食用菌股负责人钟勇法说道。在福益农业发展有限公司发展的过程中，福安市科技特派员也发挥了重要作用。他们全程对企业的建设生产进行对接帮扶，助力企业升级发展走上正轨。

“目前，我市已有2家设施化栽培基地，今年市政府加大支持力度，投资200万元再建设4家设施化种植基地和配套设施，现正在抓紧建设中。下一步我们农技人员会及时跟进，做好技术指导，确保项目完成后顺利投产。”福安市乡村振兴工作服务中心食用菌股负责人钟勇法表示。



工人采收草菇