

打出闽东第一口深层地热井，当地乡村振兴多了一条“温泉+”的路子

汩汩热流润坦洋

□ 单志强 陈雅芳

1月23日，社口镇坦洋村，汩汩热流从“福报泉”涌出，引入太空舱民宿。

何为“福报泉”？故事还得从两周前说起。

1月9日，中国煤炭地质总局成功在被业内公认为地热贫乏区的坦洋村打出闽东第一口深层地热井，出水温度达标，具备良好的综合开发利用条件。村民喜出望外，和专家一起为其起了个好听的名字——“福报泉”。

地热资源勘查和地热钻探是打出“福报泉”的两个主要难题。中国煤炭地质总局“地质+”乡村振兴（坦洋）项目部技术负责人段江飞介绍，福建地热资源丰富，但主要分布在厦门、漳州、福州等

地，在宁德以北尚未发现天然温泉。“坦洋地处沟谷地带，断层规模相对大、深部发育裂隙储水空间，这为地热流体的赋存创造了得天独厚的地域优势。我们综合运用地质调查、水文地球化学调查等多种地质勘查手段，确定了最优地热靶点，在该村地下1700多米深处找到了地热水。”

坦洋村地下是1.5亿年前火山喷发形成的凝灰熔岩，石英含量高，硬度大，这对地热钻探提出了挑战。“针对硬度大的难题，在1000米以浅，我们使用了潜孔锤快速成井工艺，每天可以钻100多米，工期缩短了30余天；为保护深部热储不被岩粉堵塞，我们在1000米以深采用气举反循环钻探工艺，有效保护深部含水

层。”段江飞说。

两大难题破解，汩汩热流涌出地面。目前，“福报泉”的地面出水温度为46℃，每日出水量达150立方米，热水沿着管道被送往一座占地38平方米的太空舱民宿。记者在现场看到，该民宿按照一室一厅设计，床、沙发等家具一应俱全，并配备了AI智能设备。“太空舱民宿每日用水量在6至10立方米，按照现有出水量，能满足10到15个太空舱的使用。”中国煤炭地质总局“地质+”乡村振兴（坦洋）项目部现场负责人刘天一介绍，地热水已被送往水质检测机构检测，中国煤炭地质总局将根据水质检测结果，结合坦洋工夫茶，用好水育好茶，做好“温泉+”文章。

“买到票了没？”“什么时候回来？”采访过程中，“地质+”乡村振兴（坦洋）项目经理党凯不时接到家人电话，作为河北邢台人，离家远，他也归心似箭，但项目正在紧张收尾，他在现场忙着协调，回家时间迟迟未定。

去年8月，中国煤炭地质总局组建团队全面进驻坦洋村，结合“大坦洋片区”发展规划和当地群众实际需求，发挥自身地热新能源开发利用技术优势，深挖当地清洁能源，助推坦洋乡村振兴。他们利用坦洋村溪水量较大、温度适宜等条件，依托溪水低温能源制冷，为当地10多户村民和茶企加装溪水源热泵，创造了更好的生产生活条件。

欣赏汉服舞蹈、观看川剧变脸、体验水上飞人……春节期间，溪柄镇立峰村因竹韵鹿境生态乐园引进的遇见·秦朝欢乐园项目再次热闹起来。望着络绎不绝的游客，立峰村党支部书记马定国不禁感叹：“竹韵鹿境生态乐园不仅仅是一个项目，更是立峰村村民拧成一股绳的象征。”

作为革命烈士马立峰故里，立峰村红色资源丰富。长年在广州经商的马定国看到村里文旅发展潜力，于2021年投入180万元，将老家房子修葺一新。

立峰村村民纷纷将自家房子改建成小洋楼。马定国决定将老房子改造为民宿，当年10月便开业，开业第二天就有人入住。“这几年我家民宿每年收入10多万元。今年春节，很多游客通过线上预订。”马定国父亲马培荣抑制不住笑意。

看到马培荣家民宿发展火热，其他村民也跃跃欲试。“当时村里客流量没有上来，要让村民在家门口吃上旅游饭，必须把发展步伐迈得更大些。”马定国思索着。

另一头，立峰村党支部书记、村委会主任马敬贤也在寻求破题之道。

2022年，马敬贤主动找到马定国，谋划村子发展之路。

随着沟通深入，马定国发现两人对立峰村发展的许多理念不谋而合。

乡村振兴，需要“头雁”先行探索，也需要“群雁”振翅高飞。乡贤资源进入立峰村“两委”视野。“我们邀请马逢盛、马仙春、魏海峰等乡贤共同成立宁德市乡贤汇乡村旅游发展有限公司。”马定国说，2022年，溪柄镇入选福建省全域旅游小镇。围绕绿色生态、红色文化，立峰村“两委”集思广益后决定打造一个集儿童游乐、研学等功能于一体的生态乐园。

2022年4月，竹韵鹿境生态乐园动工，2023年1月14日开园。“很多家长带着孩子前来打卡，当年营业收入就达到180多万元。”马定国告诉记者，由于村里大伙不是专业做运营的，为了让生态乐园发展更上一层楼，村“两委”决定引入专业公司运营。

孰料，这一决定反倒走了弯路，生态乐园被闲置了。“网络评分从4.8分降到3.2分。”马定国的另一个身份是福安市旅游协会常务副会长，立足自身优势，盘活竹韵鹿境生态乐园资源，他和村“两委”共同引进了新合作方。

今年春节期间，以遇见·秦朝欢乐园为主题的项目让沉寂一年多的竹韵鹿境生态乐园重新开放，吸引众多游客前来。

“今年我们设置了水上飞人、造雪等10多个新项目，均获得游客喜爱，目前线上售票1万多张，营业额预计超过400万元。”遇见·秦朝欢乐园项目运营总监刘清贵说。

活动带来的“流量”，刺激了旅游消费“增量”。望着来来往来的游客，村里发展旅游的信心更足了。“有10多名村民找到我们，希望将自家房子改造成民宿，交由村里统一运营，多一份收入。”马定国说。

坂中仙岩：打非遗糍粑 品浓浓年味

□ 林耀琳

在蛇年春节，坂中畲族乡仙岩村迎来了一年中最热闹、最温馨的时刻，村民们蒸糯米，打糍粑，村庄里糯香飘逸，沉浸在一片喜庆与忙碌之中。仙岩村支书雷石珠介绍，在畲族人的心中，糍粑不止是一种食物，它还是家的味道、情感的寄托。畲乡流传“糯米做糍圆又圆，香麻烂香甜粘粘”的顺口溜。糍粑圆圆的形状象征着团圆与圆满，软糯的口感则寓意着生活甜蜜与幸福。

福安是全国畲族人口最大的聚居地，畲族语言、畲族山歌、畲族服饰、畲族习俗等传统文化异彩纷呈。畲族糍粑是畲族的传统饮食，流传至今已有数百年。畲族糍粑制作技艺被列入福安市级非物质文化遗产。每逢年节，糍粑是自称“山哈”的畲家人必做的美食，有“无糍不成年”的说法。糍粑越打越黏，日子越过越甜。畲语“糍”“时”同音，俗语“走时”就是指好运气，他们常把丰收之年，喜悦之年，说成“今年有糍做罗！”

仙岩，位于坂中畲族乡西部，离福安市区3.5公里。驱车从喧嚣繁华的市区出发，沿着福穆公路拐过了几个弯道，便来到了这个静谧的畲族村落。仙岩下辖叠石、对面村、朝阳新村、南垄4个自然村。主村仙岩背倚海拔647.9米的仙岭鼻。相传山上有遗迹是南宋理学家朱熹曾登临游历留下“小云深处神仙府，禾稻半时富贵家”的诗句。村头的大榕树，少说也有大几百年历史。从浓荫如泼的树冠上伸出的枝枝叶叶，将彼此交汇，重新聚拢，覆盖住这座以岩石命名的村庄，还有盘根错节的虬根，仿佛在我们诉说着遥远的故事。“仙岩畲族风情园”仙气氤氲。自古以来的“仙岗四景”即“老猿抱子”“十泉映月”“丹榕胜境”“仙岫晴云”至今犹在，村中有钟氏宗祠、古井圣泉、五显神宫、百年苍榕、命名石人……这里不仅有清丽婉约的地貌，还充斥着浓郁的畲乡风情，打糍粑、跳竹竿舞，畲族山歌和巫舞与景观相互交融折射出民族文化的深邃。

岁末，走进村民雷伏顺的家，

柴火灶的火熊熊燃烧，厨房里热气腾腾，木甑里正在蒸糯米做糍粑。雷伏顺介绍，做糍粑的糯米要提前一天浸泡，捞出沥干后，再放入木甑蒸熟。“糯米不可蒸得过熟过久，否则糍粑会过于软耷，失去弹性，米香味变淡。”雷伏顺说。

大厅里，几个人正忙着用清水将石臼里外清洗干净。石臼由一整块花岗石凿成，形如巨碗。半个小时的光景，打开木甑的盖子，米香一下就“扑腾”出来，溢满整个厨房。米饭熟了！大家合力将米饭倒入了石臼。

俗话说，糍粑好吃米难舂，打糍粑不是一件轻活儿。雷伏顺家今天打糍粑，邻居也过来帮忙。男人们抡着木槌，一槌一槌地敲打着米团。“木槌下去要快，收起也要快；木槌要打在同一点上；握槌的手要紧，用力要均匀；手腕子、臂膀的力气要绷得足，散得畅。”雷伏顺介绍。打糍粑，需要耐心与力气的完美结合。其间，有一人配合捶捣的节奏，左伸冷水桶一蘸，右进石臼一翻，来回不停地弯腰翻转着臼内糯米饭，使之捶捣受力均匀。

随着时间的推移，糯米渐渐变得柔软细腻，空气中也开始弥漫起一股温暖而又诱人的米香，那是糍粑独有的味道。周围的邻居也被这股香气吸引着围拢过来，一时间，小小的院子里充满了欢声笑语。

熟糯米越舂越细腻，黏性也越大，糯米捣至粘稠、绵韧状时，细腻的糯米团还可抽出细丝来，舂好一臼糯米差不多得花十多分钟时间。

打糍粑的间隙，大嫂也没闲着。大厅里摆开一张大桌，上面放一张竹匾，撒上糖、芝麻和花生。“舂捣结束，要从石臼里掏出又软又黏的糯米团也有技巧。要事先在掌上抹上茶油，将捶打好的糯米团用手捏成圆圆的一大团，再分成几小团，趁热裹上糖、芝麻和花生。”雷伏顺说。白糍粑被人们一块一块压成圆饼状，印上图案和“福”“寿”等吉祥文字。一块糍粑是否厚薄均匀、圆整及其细腻程度，都体现主妇一家人的用心程

度。

畲乡打糍粑，是一场庆祝丰收、联络乡情的盛会。农耕时代，忙碌了一年的人们常用精工细作的食物庆祝节日。畲族人邀请亲朋好友到家里一起制作糍粑，共享这份来自味蕾的幸福。每家每户来客人，三亲六故也到齐，村里人流骤增，笑声鼎沸。鞭炮声声，山村里糯香阵阵，沉浸在欢庆的节日气氛中。畲族还有农历正月二十日不下田，做糯米糍“补天穿”的传统。相传古代女娲娘娘炼石补天的时候，西北角差一块石头以致年年春雨连绵，影响春耕，是皇天漏雨的缘故。因此，这一天山哈都要做糍，供祭天皇，取意“补天穿”。除此之外，农历三月三、七月半、冬至、嫁娶都能见到畲民打糍粑。散发着喜庆的糍粑吃起来爽口细腻，香甜软糯，富有劲道，还带着粳米的香味，成为许多人美好的年味记忆。

眺望远山，仙岩就像一粒盈盈的明珠掩映在一片青峦秀水之中，山很秀、水很净、天很蓝、空气有点甜。没有人来车往的喧嚣，只有令人心安的温暖，村落里家家户户的烟囱升腾着淡蓝的炊烟，与耳边响起的每一次铿锵有力的“咚咚”捶捣……融合成一曲山村和谐的交响曲。

糍粑做好后，畲家人将它们放通风干燥处阴干，过两三天后，等糍粑变得硬挺再浸泡在水中，以备随时食用。古时候没有冰箱，这种简单的储存方法，能让糍粑吃过农历正月，甚至更长时间。畲家人正月出行，还会将一块糍粑揣在怀里，或者放在包裹里。他们相信，糍粑的香甜与糯滑，能够为人们带来好运。家里来了客人，送上糍粑。一块小小的糍粑传递祝福与关爱，代表着家人之间的亲密无间，也预示着新的一年，家家户户和和美美、幸福安康。

尽管如今的市场上，有机器做的糯米糍粑售卖，方便又快捷。但老一辈的畲家人仍然坚持用最传统的手工方法打糯米糍粑。他们认为，手工打的糍粑，才是真正的年味。

乐园活了
心劲齐了

□ 单志强 陈雅芳