

## “四好农村路” 铺就乡村幸福路

□ 黄璐

时下,在福安辖区,从集镇到乡村、从干线公路到偏远村道,一条条宽阔、平坦、整洁的“四好农村路”纵横交错,编织起四通八达的乡村公路网,极大改善群众出行的同时,也带动我市全域旅游快速发展。

拓宽改造霞楼公路,促进闽东苏区红色革命根据地一柏柱洋和福安三贤之一郑虎臣故里一榕头村红色旅游升温;建设社陈公路,助力坦洋工夫茶发展;开通湾白公路,促进不锈钢千亿产业集群崛起;连接赛湾公路,有效联动公路沿线优势产业……

道路通,则百业兴。近年来,我市紧抓“四好农村路”建设良好机遇,新

建、改建农村道路300公里,充分融合乡村文化和旅游元素,创建县道霞楼线、穆凤线、福穆线、涓瓮线等“党建+”生态示范路85公里,实现“一路一景一样板”,农村公路等级不断提升。

建好是基础,管好、护好、运营好是目标。福安以巩固全省“四好农村路”示范县为目标,创建农村公路管理养护长效机制,实行“五道五长”共管,切实解决“四好农村路”工作中管好、护好、运营好的短板问题,让农村公路“旧貌换新颜”,为全域旅游发展、实施乡村振兴战略和统筹城乡发展助力添彩。

2019年,福安市被命名为省级和全国“四好农村路”示范县;2020年,福安市被

交通运输部、财政部列为全国深化农村公路管养体制改革试点县;2022年8月,福安市“路长制”案例被交通运输部作为全国15个典型案例发文推广学习。

一项项成绩,一条条建设质量优、管养效果好、路域环境美的“四好农村路”,描绘了福安美丽乡村新画卷,串联起乡村和群众生活新希望,老百姓实现了“出门硬化路,抬脚上公交,物流到家门”的美好生活愿景。

每逢周末,柏柱洋斗面村人山人海,坐落于此的闽东苏区纪念馆吸引一批又一批游客前来接受爱国主义教育,当地红色旅游持续升温,农家乐、民宿快速发展。

“以前是泥巴路,车子进不来,游客自

然少,现在不一样了,县道霞楼线直通村里,道路不仅平顺宽敞,游客数量也增加了。”林惠全是斗面村人,也是闽东苏区纪念馆的讲解员,他告诉记者,随着霞楼线不断提档升级,闽东苏区纪念馆日接待游客量最高时达上千人次。

建一条路、串一路景、兴一方产业、富一域百姓。近年来,我市大力实施农村公路提档升级改造项目,持续改善农村交通条件,不仅为沿线产业发展提供便捷高效运输条件,还将沿线多个旅游景点串珠成链,大力促进农村公路与乡村旅游、现代农业、特色产业等深度融合,助力乡村经济发展和沿线群众就业增收。

铺下的是路,连起的是心,通往的是富。未来,福安将继续秉承“修好一条道路,搞活一片产业,带富一方百姓”的发展思路,不断丰富“四好农村路”建设内涵,着力打造助力乡村振兴的致富路、幸福路、连心路、振兴路,为乡村振兴赋能增色。

## “云端公路” 连接乡村“振兴道”

本报讯(李郁 林耀琳) 秋日的福安白云山云雾缭绕,空气清新,景色宜人。从高空俯视,新建成的晓阳镇龟南路穿梭在崇山峻岭当中,犹如一条玉带缠绕在山间。

龟南路又名白云山环景区公路,从晓阳镇南溪村至穆云乡龟凤村,晓阳段海拔近千米,项目总投资5500万元。是白云山麓晓阳镇连接

外界主要通道,既满足沿线群众的交通出行需求,又促进交通、旅游、产业等深度融合,带动沿线茶叶、葡萄、水蜜桃等农林特色产业以及旅游业发展。

白云山最高峰海拔1450米,为闽东第一高山。境内沟壑纵横,峰峦叠嶂。多年来,为了将山高路远、交通不便的山地资源转化为新的

生态产业体系,福安市通过修建山乡公路,让美丽的乡村公路成为乡村跨越发展的新支点。全市农村公路列养总里程达1717.21公里,农村班线通达和辐射行政村(居)428个,行政村通车率97%。宽阔整洁的农村公路成为蜿蜒在山水大地上一道道靓丽的风景线,也成为拉动乡村振兴的强大引擎。



新建成的晓阳镇龟南路

## 第六届全国农业行业职业技能大赛 茶叶加工赛项省级选拔赛在我市举行



参赛选手在比赛中

本报讯(秦红丽) 8月21日,第六届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项省级选拔赛暨福建省2024年茶叶(红茶)加工职业技能竞赛在福安市坦洋茶厂举行,吸引全省各设区市30多名选手报名参赛。

本次大赛为期三天(8月21日至8月23日),以茶叶加工工职业技能标准高级工(国家职业资格三级)以上的知识和技能要求为基础,分别进行理论知识和技能操作两个赛项的竞技。其中,理论测试主要考察参赛选手对红茶加工基础知识的熟练

程度,技能操作则考察参赛选手的职业素养、制茶流程规范、萎凋技术熟练度、揉捻技术熟练度、发酵技术熟练度、干燥技术熟练度与设备操作规范、毛茶精制技术熟练度、茶样拼配技术熟练度等。

“参加这次省赛让我深刻体会到,提升自己的实际操作能力至关重要。平时我们接触的大多是机械生产,很少有机会深入

学习传统工艺,但是传统手工艺有着机械生产无法替代的独特魅力。因此,学习并掌握这些传统技艺,对于个人技能的提升和传承都有着不可替代的作用。”来自莆田市的选手胡婵珠说。

福安,地处中国最“绿”省份福建的东北部,依山傍海,山川秀美,经济活跃,产业特色鲜明,是中国历史名茶“坦洋工夫”的原产地、花果香红茶发源地。福安的产茶历史最早可追溯至千年前的隋唐,自古以来茶产业是福安市的传统优势产业,发展至今福安已成为生产红茶、绿茶、青茶、白茶和再加工花茶等多品类的“中国茶叶之乡”。

在2023中国茶品牌建设论坛上,福安历史名茶“坦洋工夫”被评为“2023大众喜爱的中国茶品牌”。此外,福安还曾先后获得“中国红茶之都”“中国茶业百强县”“花果香红茶发源地”“国家区域性良种繁育基地”“全国茶业生态建设十强县”“国家级茶叶标准化示范县”等荣誉称号。

此次竞赛由福建省农业农村厅、福建省人力资源和社会保障厅、福建省总工会、海峡两岸茶业交流协会联合主办,福建省茶业协会、福安市人民政府共同承办,旨在大力弘扬工匠精神、劳模精神,推动我省茶叶制茶技艺创新发展,挖掘选拔我省茶叶产业高技能人才,促进茶产业提质增效。

## 互助孝老食堂“暖胃”更“暖心”

□ 曹津慧

8月28日上午10时30分,在赛岐镇宅里村幸福院一楼的互助孝老食堂,一盆盆热气腾腾、色香味俱全的饭菜已经出锅,老人们井然有序地从消毒柜中取好餐具,排队取餐。

“红烧肉、香煎带鱼、茄子、芋头、排骨汤,不错不错,都是我爱吃的,我得多吃点。”金大眉老人说,自从开设了互助孝老食堂,不仅解决了她的做饭难题,还让她有了和其他老年人交流互动的平台。

“60周岁至79周岁的老年人每月仅收取300元,80周岁以上老年人不收取任何费用,对出行不便的老年人还提供送餐上门服务。”宅里村互助孝老食堂工作人员告诉记者,为了让老年人吃得安全,食堂申请了食品经营许可证,严格遵守食品安全法规和卫生标准,定期接受卫生部门的检查和监督。食堂还充分考虑到老年人的饮食口味和营养需求,提供多样化的菜品选择,并根据季节变化及时调整菜单,为老年人制定科学合理的膳食计划。

宅里村互助孝老食堂运营以来,食堂工作人员都会主动与老年人聊天,了解他们的生活和兴趣爱好,有时还会和厨师商量着做点鹅汤、大肠包糯米等福安特色菜,充分利用互助孝老食堂这个平台增进彼此情感。

宅里村互助孝老食堂仅是我市开设互助孝老食堂的一个缩影。近年来,我市坚持公益定位,构建市、乡镇、村三级养老服务网络,通过“政府搭台、村(社区)主办、居民互助、个人自愿、梯度收费、社会参与”相结合的方式积极推进互助孝老食堂建设,改善高龄以及留守老年人“做饭难、吃饭难”问

题。2021年以来,福安已建成150个互助孝老食堂,为老年人提供就餐服务超400万人次。

我市互助孝老食堂的经营者们探索出了一些多元化的发展路径。城南街道的官村、东风社区孝老食堂与有餐饮服务能力和资质的餐饮店合作,按照每餐15元的标准为高龄老人和特殊困难对象提供荤素搭配、营养均衡的餐食,服务对象持卡凭票用餐;溪潭廉明社区孝老食堂专门辟出一块菜地,供老人们闲暇时光耕作;坂中乡的南岸、彭家洋孝老食堂结合农家乐、蛋糕烘焙体验等项目运作,增加食堂的收入来源,实现从“输血”模式到“造血”模式的转化……

2024年5月,我市出台了《关于印发加快推进福安市“互助孝老食堂”建设实施方案的通知》,将建设补助经费调整为最高80000元,将运营补贴提高到每月最高12500元,从而提高食堂的可持续运营能力。2021年以来,累计投入本级财政资金1493.65万元,有效缓解了互助孝老食堂运营压力。

为了让老人们吃得舒心、放心、安心,市民政局与市市场监管局联合印发《关于印发福安市“长者食安,子女心安”养老服务领域食品安全监管工作方案的通知》,要求互助孝老食堂严格管控食品安全、餐具消毒、环境消杀等工作,每天菜品都会留样备查,营造放心餐桌。

“小食堂”成就老年人“大幸福”。互助孝老食堂不仅解决了吃饭问题,也让越来越多的福安独居、留守老年人走出“小圈子”,走进“大家庭”,更好地实现居家养老,提升了老年人的幸福指数。