

多方发力 保障农作物安全度过台风期

□ 陈雅芳 吴景华

7月6日,在福安市安果汇供应链管理有限公司葡萄分拣中心,工人正加紧对果农运送来的新鲜葡萄进行分拣入库。“昨天大概采收了1万多公斤葡萄。为应对台风,我们让农户应收尽收,今天收购量增加了3倍。”福安市安果汇供应链管理有限公司总经理赖春燕说,为锁住葡萄鲜度,企业加开一个新车间,安排80多位工人加紧对采收葡萄进行处理,并开放8个冷库库容,最大限度保障果农采收的葡萄入库存储。

随着台风“丹娜丝”步步逼近,福安各葡萄产区积极动员果农采收已经成熟的葡萄鲜果,同时充分发挥冷库中转功能,为增收上保险。“我们2个冷库已全部腾出,总库容量800立方米,目前日均收购框装葡萄10吨、待装礼盒的5吨左右。”赛岐镇象环村福安市株闽农业发展有限公司负责人陈光榕告诉记者,这几天收购量

日益增加,预计高峰期每天收购葡萄将突破30吨。“象环村作为福安巨峰葡萄的主产区之一,去年葡萄产量达3000多吨,产值近6000万元。我们村里建有大小冷库20多个,库容超1万立方米,新鲜采摘的葡萄在冷库中作短暂停留,就会转运到冷链物流车上,以最新鲜的状态直达全国各地。”赛岐镇象环村党支部书记陈晓斌说。

在福安穆阳水蜜桃产业中心,快递工作人员正在对当地村民采摘回来的水蜜桃进行装箱发货。为抢在台风到来前尽可能销售一批鲜果,产业中心积极对接各快递平台,确保运力充足。“这两天快递包裹数量都达到百来件,目前我们和顺丰快递联系,安排了4.2米和5.6米规格的快递车应急,只要果农有需求,我们都会安排充足车辆运行,保障鲜果能及时发出去。”福安穆阳水蜜桃产业中心负责人吴月英介

绍。

“针对没有成熟的葡萄,我们指导果农套袋,延后生产期;对葡萄矮棚,指导果农加固并清沟,提高果园排涝能力。”市农业农村局高级农艺师陈荣华说。在赛岐镇苏阳村,福安市农技人员正在向果农通报台风暴雨预警信息,指导他们及早抢收已经成熟的葡萄,并做好设施大棚的加固管理及清沟排涝等准备工作。

据了解,为降低台风可能给农户带来的不利影响和损失,福安市农业农村局积极组织农技人员深入一线,指导农户做好各项防范应对措施。湾坞镇炉山村的千亩葡萄园毗邻赛江,台风期间可能出现河水倒灌造成积涝。在农技人员的指导下,当地果农已加紧排水沟清淤,确保葡萄园安全度汛。“趁台风来之前,赶紧组织村民给沟渠清淤,葡萄棚架用铁线加固,确保葡萄安全度过台风期。”湾坞镇炉山村果

农缪贵雄说。

陈荣华告诉记者,炉山村地势较低,台风期受灾概率高,“我们在指导果农的过程中也会和他们宣传葡萄保险,现在大部分果园都投了保险,让果农收入更有保障。”

在穆云畲族乡虎头村,福安市科技特派员钟雷正穿梭桃林内指导果农加固树体、深挖沟渠,“对于地势较低、处于河边、山边的种植业生产基地,我们还要叮嘱果农注意人员安全。如果遭遇强降雨等天气影响,要及时对受淹果园进行排水、清园,采取培土增肥、加强病虫害防治等措施。”

截至目前,福安市农业农村局已组织农业专家应急服务组、科技特派员等60多人的队伍下乡到村,发挥专业特长,助力广大农户筑牢防台防汛安全网,守护好各类农产品收成。

坦洋工夫里的时间密码

□ 陈雅芳

“1371晨曦初绽、1757香飘四海、1915国际荣光……”在6月20日开幕的中国(济南)第十九届国际茶产业博览会上,一场“从1371到2025的时代年轮”坦洋工夫茶会,以时间为轴,通过7个历史切片立体还原福安红茶坦洋工夫近700年的发展历程,向来自全国各地的茶商茶友展现坦洋工夫里的时间密码。

品茗、观演,袅袅茶香中,坦洋工夫的醇厚与甘甜赢得一片赞誉。“它的香是优雅的、通透的,从唇齿到喉咙,再到心里,一路芳香馥郁,这正是坦洋工夫的经典所在。”福建农林大学教授、博士生导师孙云品鉴后如是评价。

一杯好茶,背后是岁月与匠心的淬炼。“坦洋工夫制作工艺由初制和精制组成,初制包括‘萎凋、揉捻、发酵、烘干’4个阶段;精制是关键工艺,包含‘抖、平、捞、选、簸、漂’6大核心技艺,每道工序皆有诀窍。”坦洋工夫茶制作技艺国家级非遗代表性传承人林鸿介绍,从2006年开始,福安成立茶叶技术培训中心,他每年坚持给年轻人做技术培训,“通过让年轻人走进生产一线,培养他们匠心制茶,把福安茶产业做得更好。”

从福安白云山麓的坦洋村走来,历经百年沉浮,坦洋工夫从未在岁月更迭中停下步伐,制作技艺在代代相传中,不断推陈出新,共培养国家、省、市、县级非遗代表性传承人30多名,成为坦洋工夫红茶传统工艺创造性转化、创新性发展的中流砥柱。

好茶成于工艺,源于品种。坐落于社口镇由福建省茶科所建设的“茶树品种资源圃”,先后育成21个茶树品种,金牡丹、金观音等高香型品种便是从中走出。“以高香型茶树品种为原料,福安茶人在传统制作技艺基础上,将乌龙茶的摇青工艺与红茶萎凋工序融合,首创花果香红茶。”林鸿介绍,福安也因此被誉为“花果香红茶发源地”“中国红茶之都”。

近年来,在全国性茶业盛会上,频频亮相的福安花果香红茶凭借其鲜明特点,屡屡俘获茶叶爱好者味蕾,叩开了新市场大门。“这十多年,坦洋工夫从刚开始推广时的知晓范围小,到现在客商主动上门购买,越来越多消费者喜欢上了坦洋工夫。”福安市茶产业发展中心主任缪少斌说。在今年5月公布的“2025中国品牌价值评价信息”榜单中,坦洋工夫以55.83亿元的品牌价值、869的品牌强度,位居区域品牌(地理标志)百强榜单第67位。

第三届宁德市红茶大赛中,传统型红茶“茶

王”、花果香红茶“茶王”均被福安茶企收入囊中;福建工夫红茶民间斗茶赛上,福安茶企选送的茶样从全省近300份茶样中脱颖而出,摘得桂冠……各大赛事荣誉纷至沓来,背后是茶界对福安红茶坦洋工夫品质的认可,也折射出当地茶人对种好“一片叶”的孜孜以求。

“我们连续5年在各类红茶大赛中获得5个‘茶王’荣誉,背后离不开对茶叶品质的极致追求。”天一阁茶业有限公司负责人章伏光介绍,企业现有生态茶园100多亩,茶园内不打农药,一年仅施一次有机肥,人工除草,从源头保证茶叶品质。

天一阁还通过公司+基地+农户(合作社)产业化组织模式,以合同订单为载体,与茶农结成利益共同体,共吸纳700多户茶农,2000多亩茶园参与无公害茶园基地建设。今年春茶采摘季,对按照天一阁种植标准来管理的茶农,每斤茶青收购价达25元。

对此坂中畲族乡汤洋村茶农林华平感触颇深:“我们按照茶企要求种植生态有机茶,茶叶品质更好了,茶青价格也上去了,去年金牡丹春茶茶青一斤卖10元至15元,今年就卖到了20元至25元。”

建立生态茶园、推行有机种植模式……天一阁的选择是福安推进坦洋工夫茶品质提升的缩影。近年来,福安以龙头带动、基地支撑、农户参与模式,鼓励企业与农户建立利益联结关系,加强茶叶质量安全监管、加快茶园基地提质改造和茶叶标准化加工技术升级,打好茶产业高质量发展“组合拳”。“今年在茶叶市场大多低迷的情况下,我们的茶叶呈现‘优质优价’特点,像金牡丹等高香品种茶青,高品质的每斤可达100多元。”章伏光介绍。

研究制定《福安市进一步促进“坦洋工夫”红茶产业高质量发展七条措施》,全链条、体系化地部署和推进茶产业高质量发展;建成茶王街、富春茶城等茶叶交易场所,成为新式茶饮、茉莉花茶等原料重要采购地,年交易量近1.8万吨,茶叶销售额达40亿元;全力推进中国红茶数字化交易中心建设,构建全方位、立体化茶产业链服务体系……政策多维度发力,茶企发展信心十足。“得益于政府的大力支持,这几年,我们的花果香红茶销路更顺畅了。”福建省红新茶业有限公司销售经理罗腊妹介绍,茶叶品质得到客户认可,来自马来西亚、俄罗斯等国家地区的客户主动找到企业,洽谈合作,“今年春茶采摘时,我们每天收购茶青四五万斤。”



学生在实践课上搭纸牌

本报讯(秦红丽)“家里人忙着送快递,以前中午还得专门回来照顾我,现在有了午托和午餐服务,爸爸能安心工作了。”日前,福安市总工会职工子女暑托班(阳春社区示范班)在福安师范附小开班,暑托班学生林垚的话道出了不少双职工家庭的心声。

为切实解决双职工子女暑期看护难的问题,今年,福安市总工会举办了16个班次的暑托班。暑托班以看管服务为主,同时结合各自实际,提供学业辅导、心理关怀、儿童发展等特色课程,让孩子在轻松愉快的氛围中度过充实有趣的假期。值得一提的是,今年暑托班还首次增设新业态职工子女专班。

“外卖午间订单高峰期正好是孩子午饭时间,过去总有人为了接娃不得不停单。”阳春社区党委书记、居委主任李华杰表示,新业态职工群体工作时间特殊,暑期子女看护成了“时间冲突重灾区”。

“我们针对货车司机、网约车司机、快递员、外卖员等4类新就业形态职工,在阳春社区示范班中设置专班,提供免费午餐和午托服务。”福安市总工会党组成员、副主席林琳介绍,这一创新举措是工会“娘家人”送的定心丸,让新业态职工能更安心、专注地投入工作,切实提升他们的归属感与幸福感。

据了解,福安市职工子女暑托班已连续举办6年。其中,阳春社区示范班累计开设33个班次,惠及1000多名学生、900多个职工家庭。为确保暑托班学生的安全出行,市公安局女子护学岗中队队员主动参与志愿服务,为他们上下学保驾护航;福安市消防大队队员走进暑托班,为学生开设消防安全知识小课堂。各方关注、各方参与,让阳春社区暑托班工作由单一“圈管”走向综合服务,不负家长所托,“托”出安心与放心。

职工子女暑托班开班
新业态专班解『带娃难』