

福清鄉情

專版

福建僑報
國際日報 合編



宏路僑聯榮獲全國僑聯系統

優秀「僑胞之家」稱號



本報訊 近日，中國僑聯對2018—2020年度全國僑聯系統200個優秀「僑胞之家」進行通報表彰，宏路街道僑聯「僑胞之家」榜上有名，成為福清市首家獲此殊榮的「僑胞之家」。

近年來，宏路街道僑聯努力為僑服務，維系

鄉情鄉誼，創建「僑胞之家」，進一步增強僑聯組織的凝聚力、僑界群眾的向心力，當好海外僑胞的娘家人。2020年，宏路街道僑聯曾榮獲省級僑胞之家示範點。

(高晶晶)

首批75名雲南籍務工人員乘專機返崗

本報訊 近日，180名雲南來榕務工人員乘坐福航FU6510抵達福州長樂機場，各相關企業的接車人員在機場高舉橫幅歡迎他們來榕務工。

據了解，首趟專機180名雲南來榕務工人員，其中福清有75名，他們分別就職于御冠、捷聯、綠星、祥興華穎箱包、龍田鑫福盛家具等企業。

“乘坐飛機3個多小時就到福州，比過去自己坐大巴一路顛簸到榕快多了。”來自雲南省文山壯族苗族自治

州的90後郭飛是捷聯公司的一名生產流水線主管，雖戴着口罩，但難以掩飾他臉上的笑容。郭飛說，這是在福清上班9年來第一次乘坐飛機回來，之前乘坐大巴到福清要兩天一夜，這次由政府包機接他們返崗，讓大家都感到非常開心。“因為福清務工環境好、待遇好，這次廠裏還來了2名新員工。”郭飛說。

“在疫情防控特殊期間，政府通過包機的形式，確保務工人員能夠按

時、順利、安全抵達，為企業節後開工提供了堅實的人力資源保障。”福建御冠食品公司總經理崔仁杰說，去年，該公司通過政府平臺招聘了8個雲南籍工人。經過1年時間，通過老員工帶新員工，今年正月初六開始，就有100多個外來工陸續返崗，這次又有50個外來工乘坐包機來榕。“根據防疫要求，我們對外來員工進行核酸檢測後上崗。”崔仁杰說。

(滕端欽)

歡歡喜喜鬧元宵 福清一大波活動精彩上演

2月26日，福清市圖書館猜燈謎鬧元宵活動現場，大紅燈籠高高掛，條條燈謎迎風飄揚，伴隨着歡快的音樂響起，喜慶的氣氛感染着每一位燈謎愛好者，大家興致勃勃，有的注視着燈謎冥思苦想，不時在手裏比劃思考；有的與身旁的伙伴“竊竊私語”，認真仔細地分析謎面；有的三五成群，你一言我一語地相互討論，各顯其才，熱鬧非凡。

“燈謎內容融知識性與趣味性於一體，參加這個活動可以讓我們豐富知識，可以加強對中國傳統文化的了解。”許多參與競猜的市民表示，猜中謎語之後，既體現了自己的聰明才智，又有獎品可拿，這種歡樂祥和的氣氛覺得無可取代。

與此同時，2021年福清市文化館民間(街頭)藝展演活動也在市體育公園如期登場。

獨唱、合唱、表演唱歌、舞蹈等形式多樣的節目輪番上場，雖然氣溫有點低，但是表演者的熱情似火，感染了現



場觀眾。展演活動演職員告訴記者，從年前開始，他們就編排了這場節目，大年初三又開始排練，為的就是給大家帶來一個更棒的節目，讓節日更有氣氛。

這些都祇是福清市歡慶元宵節系列文化活動內容之一。據了解，為繁榮群眾文化生活，營造積極向上、歡樂祥和的節日氛圍，充分發揮先進文化的引領作用，積極弘揚傳承民族文化，福清市舉辦了以“我們的節日·元宵”為主題的元宵節系列文化活動，市文體旅局、市文化館、市圖書館、市博物館、市美術

館等文體系統單位，精心備好了一道道文化大餐：在福清市美術館，閩籍書畫名家搶救工程——吳啟瑤美術作品展展出；在福清市博物館(豆區園)，2021年春節公益文化活動——林齊鬆中國畫作品展覽活動開展；在福清清昌萬達金街藝術廊，石竹印社2021迎春展出社員印稿、資料；在南嶺鎮食菜厝、一都鎮東關寨等古厝裏，“非遺進古厝”展演活動如火如荼；在市體育公園裏，元宵民俗表演活動等。

除了這些線下的文化活動以外，在線上，市圖書館公眾號猜燈謎搶紅包、展示中國古代各地民俗；福清市文化體育和旅游局微信公眾號、福清市文化館微信公眾號“文化惠企·多彩福清”線上展播傳統文化講座說元宵習俗、品福清民俗文化……

一個個文藝精品，活躍了節日氛圍，傳遞了文明新風尚，繁榮了群眾精神文化生活，為喜慶的佳節增添了濃濃的文化味兒。(福榮)

如今在福清，去“老年人健身康樂家園”活動成了老年人健身休閒好去處。

從福清市老體協獲悉，2021—2025年，福清市將每年撥款50萬元，用于支持創建“老年人健身康樂家園”工作。

從2014年開始，福建省正式啟動面向基層的“老年人健身康樂家園”建設搭建老有所學、老有所樂老有所為、老有所健的幸福家園。這項工作全國首創為福建省成功探索出一條加強基層老年人體育工作的新路。

福清市高度重視“老年人健身康樂家園”創建工作，多年來，在場地、資金、設備等方面給予大力支持，全市共建有市、鎮、村三級老年活動中心365座，門球場100個，氣排球場115個，地擲球場68個，柔力球場54個，還有城鄉體育休閒公園54個，健身路徑686條，可供老年人健身使用。

基層老體協組織還充分利用舊祠堂、舊校捨、舊禮堂等空地進行升級改造，為老年人健身休閒提供好去處。

如今遍布城鄉的“老年人健身康樂家園”，已成為吸引、凝聚、服務老年人，開展體育健身的重要陣地，宣傳科學健身知識、交流健身經驗的服務平臺，展示老年體育事業和健老齡化成果的窗口。(融訊)

每年50萬元支持老年人健身康養

油菜花迎春綻放 鄉間田園披上“黃金甲”

連日來，福清多處油菜花競相開放，處處可見遊客打卡油菜花田，拍下充滿春意、充滿朝氣的照片。

在一都鎮王坑村、普禮村，東張鎮雙溪村，連片的油菜花田鑲嵌在鄉村田園中，蜜蜂在花叢中飛舞，明媚的陽光照耀着滿山金黃的花田，空氣中彌漫着泥土和油菜花的芳香。

與王坑村油菜花田不同的是，一都鎮普禮村的油菜花田，坐落於磚木瓦結構的“保二頭古民居”建築群前，拍出的照片韻味更顯古色古香。而東張鎮雙溪村的數百畝油菜花，生長在高低錯落的梯田裏，如一條條綢帶，在風中搖曳，已然成為福清的“小婺源”。



在王坑村主幹道旁，近千畝油菜花隨風搖擺，花枝筆直叢生，油菜花瓣盡情舒展着自己的姿色，花田片片、屋捨間間，充滿田園詩意，讓遊客不時舉起相機，記錄這份來自春天的美好。

“我們一家人出來踏春，恰好開車路過這裏，看見成片金黃色的油菜花田，忍不住和家人一起到花叢中拍上一張合照。”市民黃先生說。

據了解，油菜花是一種兼具經濟價值和觀賞價值的植物，最佳觀賞期為每年的2—3月，花開時，滿山盡帶“黃金甲”。油菜花凋謝後，菜籽是極好的油料。

“造物無言却有情，每于寒盡覺春生”，冬去春來，悄悄綻放的油菜花，繪就了福清一幅幅美麗畫卷，呈現出一片片生機勃勃的新氣象。

(陳品洪)

番薯粉

上的薯糜仔擦，清洗，將薯糜仔擦遠端放磨桶底，頂着桶壁，近端靠磨桶邊緣上，如放洗衣板。母親小弓步，站在石桌前，調整好位置，抓起番薯，把番薯一頭放在薯糜仔擦近上端，雙手握住番薯另一頭，往遠底端用力推擦，推到盡頭再順勢拉回，到近上端原點，再往下推擦，如此一推一拉，往復，母親上身隨之起仰躬俯，手在不停地變換番薯的受擦面，掌控推擦速度。番薯個大，重推慢擦，啾啾—呼—，啾啾—呼—有聲無音，聲粗而沉。番薯個小，推擦往返頻率高，啾啾—啾啾—，聲細而清脆。番薯在有聲有音中漸漸消形，待細小到難抓、無處握，母親就單用手手掌底細細推擦，直至化番薯于無形，成了漿。摩擦反復，損耗無形，物將不物。

隨後，母親衝洗薯糜仔擦，用竹桶刷刷乾淨，收起。再往磨桶注入適量的水，將番薯漿攪拌均勻。提一個水桶，在桶口架上薯糜仔篩，鋪上一塊大于薯糜仔篩的紗布，舀番薯漿于紗布上，自然過濾，澱粉水往桶裏流、滴、略幹，抓起紗布的四角，擰成一股，持續發力至擰不動，接續在薯糜仔篩上又擠又壓，直至擠壓不出水。為了多洗澱粉，一般會再打開紗布，搗鬆，翻動，舀水衝灌，再擠壓幹。大多澱粉遇水順流入桶，但總有些未被衝及而沉沒其中。閃亮能登場得有機緣。然，不隨緣也安好，可為番薯渣澀澀滑，在無用中得其用。

凝固狀，乳白色。逢好天氣，番薯粉隨時曬，用小簸箕。遇天氣不好，祇好積幾次再曬，用大磨簸。曬幹的番薯粉成顆粒狀，不規則，如雪花，小的似沙粒，大的如指頭大碎石。當然，曬番薯粉還是有講究的。及時曬，早曬幹，番薯粉雪白白的。過時曬，或者陽光不足，較長時間才曬幹，番薯粉會變色，往往發黃發暗，甚至發酸。美白、保鮮，不能誤時。我們家的番薯粉潔白潔白的，母親將其收入盆中珍藏。

集中提取番薯粉，一般是選一個好天氣，挑檢一兩百斤番薯，扒好，洗淨，送到粉碎機器作坊榨成漿，其他流程與分散提取一樣進行，一般還會將薯糜仔曬成幹，存儲另用。

生活在于創造。幹的辛苦，生活有味。一個番薯，分解成番薯粉和薯糜仔，二生三，三生生活百味。

兒時，吃的最多的“更頓”(福清方言，有換口味改善生活之意)就是“薯糜仔羹”。母

親煮“薯糜仔羹”，先起竈生火，鍋微熱，拿出長放在電頭的一兩塊約一寸寬窄5毫米厚的板肉(家鄉宴席都有一盤板肉，自個的份，捨不得吃，帶回，用于油鍋)，在鍋裏塗擦一遍，發出噁噁噁噁的聲音，算給鍋上了油。隨後將番薯漿等蔬菜入鍋，小炒，倒入水，加入一些小海鮮，如小蟹、或小蝦、或小螺、或小魚、或白蛤等，倒進主食材薯糜仔，有時也會加一兩把米，大火煮開，待米熟透了，再加個把片一二兩重的豆干或米粉仔，撒入芹菜、蒜，攪動，蓋鍋。待燒開後起鍋，即可食用。

薯糜仔羹舀在碗裏，碗面一粒粒開花的大米和一條條稀稀的豆干或米粉仔，似夜晚的天空，星星點點，星河閃閃，倍增食欲，也更添饑感，恨不得一口吞星河。因此，吃了一碗又一碗，吃到刷鍋底。然，一時過，肚子又咕咕叫，等待着、期盼着母親籌辦“更頓”。

(貞亮仔)

番薯粉，福清人沒有哪家用，哪人不吃，已融入每個人的血脈。

番薯粉，是番薯(也稱地瓜)經粉碎分離出來的澱粉，也稱地瓜粉或薯粉。番薯粉是福清上等優質食材，是美好生活的地標產品。

番薯粉提取得花一番功夫，有集中提取和分散累積提取兩種方式。我們家更多的是分散累積提取，多為煮“薯糜仔羹”的副產品。

生活在簡單重複，但不重複簡單，日復一日，既生又活。物可一用再用，而再用非一成不變。家鄉系地瓜縣，家裏的主食，一日三餐基本是番薯。每天生活有滋有味，就得想法子讓番薯百吃不膩，吃出百樣味。因此，母親會隔三差五煮“薯糜仔羹”，讓土土的番薯煥發出萌萌的生活。

煮“薯糜仔羹”，先得扒番薯。母親端着小板凳，就着放番薯的籬筐，坐着。母親左手拿起番薯，翻手掌心向上，上

手臂自然下垂，貼身，前臂伸出，略上傾，托着，將番薯控在掌中，像觀音托玉淨瓶。

母親右手大拇指和食指中指捏着刮刀，一般落刀番薯圓徑最大處，從大往小、從前往後，往身體方向刮番薯皮。一樣番薯，不一樣的表皮，凹凸坑窪各異，扒番薯皮得因地用功。因此，母親遇圓平而貼刀長扒，有坡峰就短刮，見狹縫用刀尖掘，檢臭眼就深挖，番薯蒂筋就以刀刀削。母親右手拿刮刀，似指揮棒在舞動，左手五指遙相呼應，有節奏地轉動、擺弄着番薯，一手舞刀，一手靜中有動，似乎刀長眼，不重複一刀，不錯漏一處，在刮、掘、挖、削聲中，讓番薯清爽脫皮淨身。扒完番薯皮，母親左手黏結了一層澱粉，扒番薯越多，結層越厚。這是勞動的印記，天然的記功牌。

接着，母親就開始擦番薯。清洗扒好的番薯，放入擺在石桌的磨桶。拿下挂在牆