

福清鄉情

專版

福建僑報
國際日報 合編PT. LING BROTHERS
JAKARTA - INDONESIA總投資 1.23 億元
泉港光伏項目
12 月竣工投產

日前，記者在福建聯合石化聚烯堆場的泉港光伏項目現場獲悉，作為目前福建省區域內在建的最大分布式光伏項目，項目已進入施工衝刺階段，預計今年12月竣工投產。

下午3點多，在南埔鎮的福建聯合石化聚烯堆場泉港光伏項目現場，工人們正在機械的幫助下，加班加點進行光伏組件高空安裝、送板及地面連接件預裝、反吊膜安裝及鋼結構吊裝等工作。

據介紹，該項目總投資1.23億元，於今年年初開工建設，項目目前預制船吊裝、二期樁基施工已經全部完成，預計今年12月份竣工投產。

國能(泉州)熱電有限公司副總經理李志龍介紹：“泉港聯合石化21.05MW光伏項目採用‘自發自用，餘電上網’的開發模式，是

落實中國‘3060碳達峰碳中和’戰略目標的綠電項目。建設過程中，利用福建聯合石化現有廠房屋頂和廠區空地，不新增占用廠區用地，沒有產生大量污染物，經濟效益顯著，該項目建設規劃容量21.05MW，設計使用壽命25年。”

據了解，該項目建設覆蓋面積是16萬平方米，最大跨距是50米，採用新型專利技術柔性支架系統，解決了傳統結構設計無法實現大跨距的問題。建成後該項目平均每年發電量可以達到2198萬kWh。按照發電量煤耗來計算，每年可以節約標準煤使用量0.67萬噸，每年減少粉塵排放量1.98噸，減少二氧化碳排放1.4萬噸左右、二氧化硫10.33噸、氮氧化物排放量9.45噸左右。

(泉萱)

修復海洋生態
重現陽光沙灘

作為中央財政支持海洋生態保護修復項目，泉港區海洋生態保護修復工程正加快建設，力爭年底完工。項目遵循保護優先、自然恢復為主的方針，按照整體保護、系統修復、綜合治理要求，開展整治修復海岸沙灘、新建貝藻礁、後濱沙地植被修復等工程。建成後，約3公里的“陽光、沙灘”風景線將在泉港區後龍灣重現。

(陳淑華 林勁峰 黃德龍)

103 歲阿婆耳聰目明 自創“百歲健身操”

泉州市泉港區山腰街道錦塔社區的李送珂老人今年103歲，但她依舊耳聰目明，不僅能自己做饭洗衣服，還在記者面前打起了一套自創的“百歲健身操”。近日，記者來到老人居住的古厝一睹其風采，老人向記者透露其長壽秘訣，最主要的就是保持好心情，生活有規律，飲食清淡，每天堅持運動。

生活自理 自己洗衣做饭

臨近中午，老人洗好了小白菜，從櫃子里拿出砧板和菜刀，開始切菜。她的動作不快，但菜被切得很細。隨後，她又從櫃子里拿出炒鍋放在電磁爐上，打開電磁爐開關，倒上花生油，待鍋里的油熱了，下菜，翻炒，放鹽巴和雞精，繼續翻炒，一系列操作顯得有條不紊。發現鍋里多了水，她還將多餘的水打掉，再澆上一點花生油，翻炒幾下，一盤色香味俱全的青菜就炒好了。“菜得等要吃的時候再炒，不然營養就流失了。”老人說。

竈臺上有一個電飯鍋，老人說這個是用來煮飯的，房間里還有一個電飯鍋是煮稀飯的。打開一看，里面是地瓜粥。“奶奶都是自己做飯自己炒菜，電磁爐、電飯鍋這些都會用。”老人的孫媳婦莊月珍介紹。

李送珂出生于1919年12月26日，早年在供銷社賣布，其老伴在上

個世紀80年代過世。老兩口生育了5個兒子6個女兒，如今最小的兒子也已61歲。孫子輩則有五六百人，曾孫輩有五六百人，玄孫輩也有十幾人，一大家族總共有100多人。每年老人過生日時，家族在外工作的子孫大部分都會趕回來為老人祝壽，一大家子經常可以坐十桌左右。“兒孫們都很孝順，平時有回家都會來看我，陪我聊天。”老人說。

起居有規律 自創“百歲健身操”



“從我小時候起，奶奶就喜歡一個人住在老房子里，生活各方面都能自理，洗衣、做饭、買菜等都是她自己做。”李送珂的長孫孫福明說，雖然兒孫家庭都搬進附近小區居住，但老人還是習慣待在幽靜的老房子里。

“一個人居住比較自由，想早點吃就早點煮，想晚點吃就晚點煮。”老人介紹，在作息方面，她一般是早上6點多起床，晚上6點多就睡覺，早睡早起。飲食方面比較清淡，以素食為

主，喜歡吃蔬菜。早餐一般是喝一杯豆漿配餅幹，午飯煮地瓜粥，晚飯有時候會煮成粥，“想吃什麼就煮什麼，不要求吃好吃，吃飽就可以了。平時下午四五點就吃晚飯了。”吃完飯，她喜歡到附近兒孫家去走走，坐會兒聊聊天，順便運動。

說到運動，老人每天三餐吃完後都會做一套自創的“百歲健身操”。老人還現場為記者演示，只見她慢慢地往前走，雙手不停地左右甩動，腳也不時踢幾下，嘴巴里還念念有詞。老人說，她這是在數數，從1數到12，換個方向繼續甩，再從1數到12，再換方向。

在莊月珍眼里，老人喜靜，性子不急不躁，飲食起居很有規律，餐後運動的習慣已堅持了20多年。這些好習慣讓老人至今依舊身板硬朗、耳聰目明。早上莊月珍騎着摩托車來到奶奶家時，奶奶聽到摩托車聲音就知道是她來了，主動打開門等她。老人手上戴着一塊手表，雖然手表很小巧，但老人還是一下子就能看出是幾點。粗一點的針拿在手里，老人還能穿針引線。

採訪中，老人面帶微笑，思路清晰，說起兒子女兒的生肖，都是信手拈來。“最主要的就是保持好心情，心態要好一點，家庭團結最重要。”老人說道。

(吳志明 連健剛 莊碧鳳 文/圖)

這家超市很特別 物品祇兌換不出售

泉港區後龍鎮福煉社區有一家特別的超市，里面的物品祇兌換不出售。原來，該社區志願者和熱心居民可以通過參加志願服務活動積累積分，積分不僅可以用來兌換超市里的物品，還可以用來兌換食堂餐費以及物業服務費。“小積分”兌出居民好習慣，兌出社區新面貌。據介紹，該社區今後還將進一步地拓展其他積分兌換的應用場景，比如兌換停車費等。

福煉社區居民陳女士是社區物業服務中心的工作人員，也是社區志願者，社區開展文明城市創建、大規模核酸採樣、健康義診等志願活動時，她都利用工作之餘積極報名參加。近日，她來到位於社區黨群服務中心的紅色積分超市，用獲得的積分兌換孩子的學習用品和家用熱水壺。她笑着說：“用家長志願服務獲得的積分兌換孩子的學習用品，就是想用行動告訴孩子有‘付出’就有‘回報’，以此來鼓勵孩子在新的學期里更加努力學習！”

記者注意到，超市內有口罩、消毒液、洗手液、洗衣液、洗潔精、紙巾以及保溫杯、電熱鍋等物品。每個物品對應的積分不同，一次性口罩祇需要5個積分，洗手液需要15個積分，而電熱鍋則需要100個積分。

工作人員介紹，積分兌換分為物資類和服務類，物資類兌換地點在紅色積分超市，於2021年12月推出，居民在工作日時間可隨時兌換，很方便。服務類可兌換鄰里食堂用餐餐費、物業服務費，今年9月推出1積分可以兌換1元餐費，10積分起兌換；還可以用3積分在物業公司兌換1元物業服務費；紅色積分年度排名第一且當年度達到800分的人，還可以在鄰里食堂兌換1000元的家宴套餐。

後龍鎮黨委組織幹事施瓊霞介紹，居民可以通過參加三種方式獲得紅色積分。第一種是參與社區的志願服務活動，社區設置了愛心幫扶、文體服務、環境保護等7類共35項志願服務活動，每項活動相應的積分也不同。

“剛開始推出時，我們通過人工登記積分，後來我們自主開發了積分系統小程序，居民線下參與志願服務互動，可以在小程序上進行積分申報，上傳活動照片，後臺有專人負責進行審核、認定、賦分。針對不會使用智能手機的老人家，我們會分發智匯鄰里IC實體卡，居民可以憑卡積累積分。”

說起開展積分兌換活動的初衷，福煉社區黨支部副書記劉華平介紹，她們在社區管理的過程中，發現社區的志願者服務團隊、駐區單位中自發自願的服務氛圍非常濃厚。在此基礎上他們探索推行積分引領社區治理機制，帶動志願者服務團隊跟駐區單位來一起管理治理小區。推出積分兌換活動後，越來越多的居民參與到積分管理中。截至目前，社區參與積分管理的志願者有100餘名。

(吳志明 李娜 劉曉明)

泉港浮粿：
味到濃處是故鄉

對於漂泊四海的泉州泉港人來說，萬家燈火時想起的一定是家鄉的特色風味小吃——浮粿。據載，泉港浮粿有近200年的歷史，大人小孩都愛吃。

浮粿因炸熟時會浮游在油鍋上，故名浮粿，又因諧音被人們稱為福粿，寓意有福之粿。其外表酥脆油亮，內里黏糯殷實，餡是海蠣與鮮肉的神仙組合，咸香誘人。因其即炸即食、立等可取，故而廣受歡迎，在泉港的大街小巷甚至惠安、泉州市區等地都有很多浮粿店。

在泉港區山腰街道金山街一家以浮粿為特色招牌菜的海鮮酒樓，是當地泉州小吃制作技藝(泉港浮粿)市級傳承人郭梅蘭及其家人經營的，許多顧客紛紛慕名而來。

據郭梅蘭介紹，炸浮粿的手藝傳到她手里已經是第四代了。早在1888年，其夫家先輩莊世水就開始經營浮粿鋪。莊世水本家靠海制鹽，有不少海蠣灘塗地。初時炸浮粿，是為了給路過的鹽場鹽工當點心。漸漸地，浮粿在鹽工中有了好口碑。於是，莊世水就專門開了一家浮粿坊。慢慢地，這種炸浮粿的技藝就在坊間廣為流傳。

如今，泉港浮粿這個當地人都會制作

的小吃，倚仗的仍是傳統的制作工藝和精心的選材。郭梅蘭浮粿制作技藝主要有四個環節——

首先，要準備新鮮的海蠣、瘦豬肉、南瓜、卷心菜、地瓜粉等食材和鹽、味精、醬油、胡椒粉、五香粉等調味品，以及擦菜器、浮粿梅花模具等工具；

其次，準備輔料，將南瓜、卷心菜擦絲，把洗淨的海蠣和瘦豬肉分別放入調味品腌制；

然後，拌漿，把南瓜絲、卷心菜絲、地瓜粉、調味品等放入盆中，加入清水攪拌均勻，再加入適量蔥花，攪拌至糊狀；

最後，炸制，在浮粿梅花模具中倒入少量面漿，中間放入海蠣、瘦肉絲，再覆蓋上面漿，放入七八成熱的油中炸，待漿料凝固、脫離模具、浮在油面上時，再翻動，使其兩面受熱均勻至呈金黃色，撈出并濾去餘油即成。

2016年5月，“泉州小吃制作技藝(泉港浮粿)”被列入第五批泉州市級非物質文化遺產代表性項目名錄。這項舌尖上的非遺，讓泉港人的美食情懷更為濃厚，也讓“吃”變得更加富含文化底蘊。

(林弘棧)



拌漿



往模貝里盛放餡料



翻面



浮粿出鍋



郭梅蘭展示浮粿



品嚐剛出鍋的浮粿