

“百臺萬噸”項目“乾動2號”海魚養殖平臺下水 福建省深遠海養殖平臺進入快速復制階段

4月9日上午，海上福州“百臺萬噸”項目MW909-2(“乾動2號”)海魚養殖平臺在馬尾造船廠舉行下水儀式。“乾動2號”深遠海養殖平臺由福建乾動海上糧倉科技有限公司投資建造，是“乾動”系列的第二個平臺。該平臺延續了“乾動1號”的建造理念，實現了裝備科技化、管理數字化、養殖生態化和規模集約化，這也標志着“乾動”系列深遠海養殖平臺建設進入快速復制階段，將有力地推動海上福州“百臺萬噸”項目的發展。

據福建船政旗下馬尾造船相關技術人員介紹，“乾動2號”是馬尾造船建造的第二个海上福州“百臺萬噸”項目，也是“乾動”系列的第二個平臺，總長67.6米、寬31.5米，養殖水體達2萬立方米，可年產優質野生大黃魚200噸。平臺由結構浮體、養殖網箱、旋轉

機構、提升機構四大部分組成，搭載了各類智能養殖系統及檢測系統等現代化漁業生產設備，所有數據可通過無線傳輸到養殖戶手機終端上，實現智慧養殖。不同于傳統近岸漁排養殖，“乾動2號”還具有抗17級臺風、抗赤潮等優勢，大大降低了養殖過程中的風險，解決了傳統養殖平臺抗風浪能力差的缺點。

據福建乾動海上糧倉科技有限公司董事長郭建濤介紹，“乾動2號”根據深遠海養殖的實際需求，創新性研發出網箱整體提升的功能，設備運用了整體式轉網結構技術，實現了轉動曬網，通過太陽曝曬，讓附着物自然脫落，有效地解決了網衣海生物附着問題，大大提高網箱的持續可用性。平臺使用了先進的風光互補發電系統，以保證養殖設施的電力供應。通過水

質傳感器可以實時獲取養殖水體溫度、DO(溶解氧)、pH值、電導率(鹽度)等對水產有重大影響的水質參數，實現對大黃魚生長水環境實時監控；通過大氣環境系統可以實時監控大黃魚養殖區域周邊的環境數據。

據了解，去年9月20日，“乾動1號”成功投入運營，平臺上裝備的智慧養殖設備經過半年多的實際運營，經受了複雜海況的考驗，極大提升了養殖管理效率和大黃魚產品品質，開創了深遠海高品質大黃魚智慧養殖的新模式，被證明可以滿足深遠海高品質養殖的需求。企業相關負責人介紹，目前，通過該平臺進行深遠海養殖的大黃魚長勢良好，到今年年底即可收成，屆時將產生較好的經濟效益。盈利模式的打通，直接推動了“乾動2號”的誕生。(林侃)

福州大學城“優秀傳統文化進校園”首場活動，4月8日在福建醫科大學旗山校區成功舉辦。

從南音表演《百鳥歸巢》，到栩栩如生的泉州提線木偶戲《鬧元宵》；從“攻守兼備、剛柔并濟”的詠春拳表演《龍的傳人》，到充滿“福”文化韻味的歌舞《天下福地 最美福州》……開幕式上，多名非遺傳承人聯袂上演絕活，精彩的表演吸引了大批師生。6名非遺傳承人成為特邀老師，將指導學校學生社團深入學習福建代表性的非遺文化。

開幕後的游園會以“福”文化為主線串聯，設置了優秀傳統文化與非遺技藝展示區、五福遊戲互動區、“福”文化打卡拍照區等多個文化互動區，多元展現具有福建特色的優秀傳統文化。當天下午，中國文物學會會長、故宮博物院學術委員會主任單霽翔還到場作了題為《講好中國故事 傳播中華傳統文化》的專題報告，為優秀傳統文化系列主題講座拉開帷幕。

據介紹，本次活動以“傳承文化根脈 點亮奮鬥青春”為主題，福州大學城共13所高校參與，文化名家、非遺傳承人、文化工作者、高校師生代表等近千人參加。活動將陸續走進大學城各高校，通過組織開展主題講座、精品文化節目展演等活動，推進“福”文化、非遺藝術、戲曲、書畫等文化瑰寶進校園，增強高校師生對中華優秀傳統文化的理解，傳承文化根脈，點亮奮鬥青春。(蔣豐彊)

優秀傳統文化活動 走進福州大學城

寧德獲“大黃魚美食地標城市”稱號

4月9日晚，中國烹飪協會在寧德市授予該市“大黃魚美食地標城市”牌匾，這是寧德市榮獲的首個美食烹飪類“國字號”金名片。

“寧德市列入大黃魚美食地標城市名錄，金燦燦的大黃魚將再次熠熠生輝。”寧德市副市長鄭忠輝表示，希望社會各界一如既往地關心關注大黃魚文化、支持大黃魚產業，着力推動寧德大黃魚“游”向全球，享譽中外。

寧德市海域面積4.46萬平方公里，坐擁“世界不多、中國僅有”的東方大港——三都澳，是中國最大規模的大黃魚人工育苗、養殖、加工、銷售和出口基地，素有“中國大黃魚之都”之稱。

大黃魚，又叫黃瓜魚，其體色金黃，嘴唇鮮紅、肉質潔白細嫩、營養豐富，有着“國魚”的美譽。據統

計，寧德市大黃魚全產業鏈產值超百億元人民幣，帶動了諸多相關行業發展及30萬就業，促進了閩東及沿海地區增收致富，並遠銷韓國、東南亞、美國、歐盟、中東、南非等國家及港澳臺地區。

鄭忠輝說，寧德市已把大黃魚發展成為中國最大養殖規模海水魚和8大優勢出口養殖水產品之一，擁有全國唯一的國家級大黃魚原種場和大黃魚育種國家重點實驗室及國家級大黃魚遺傳育種中心，大黃魚養殖產量占全國80%。

位于寧德市蕉城區的三都澳官井洋，是中國唯一的大黃魚內灣性產卵場，至今還流傳着“官井洋，半年糧，黃瓜叫，漁民笑”的歌謠。

大黃魚早已深深地根植在寧德尋常百姓的日常生活中，肉色潔白、細若精密的清蒸大黃魚，外酥

里嫩、湯汁濃厚的紅燒大黃魚，還有黃魚凍、黃魚湯、黃魚面線、海皇燴黃魚、西檸焗黃魚……在寧德，“無酒不成席，無魚不是宴”。

蕉城區區長陳紹曦表示，將以此次全國大黃魚美食烹飪大賽暨大黃魚品鑒會為契機，進一步弘揚國魚文化，開發國魚菜品，做強國魚產業，進一步打造“大黃魚美食地標城市”。

據介紹，中國烹飪協會將寧德市“大黃魚宴”列入中餐特色宴席名錄，3家餐飲企業入選中餐特色美食企業名錄，其“香煎對半蟳”“爆炒小章魚”“清香肉丸”“蔥香低溫鮑”“洋中豬腳凍”“洋中鷄卷”“自然桂花乾貝”“古鎮紫菜醉蚶”“古鎮土丁凍”等菜品(小吃)入選中餐特色菜品(小吃)名錄。(林榕生)

朱子文化主題社團 在泉州寶覺書院成立

4月6日，在朱熹開壇講學的泉州寶覺書院內，黎明職業大學朱子琴社和朱子文苑正式成立。

今年是朱熹初仕泉州同安主簿870周年。其間，朱熹曾多次到位于現今黎明職業大學校園內的泉州寶覺書院開壇講學，並為寶覺書院題匾“天風海濤”。

2020年，黎明職業大學和泉州市豐澤區人民政府啟動寶覺書院原址復建工程，共同打造中華優秀

傳統文化傳承基地、廉政文化教育基地和家風家訓教育基地。目前，寶覺書院已成為一座集國學講壇、展覽、研究於一體，具備現代功能的閩南傳統書院，書院東側還辟建了朱子文化園，成為泉州市研究和交流國學的重要平臺。

2022年，黎明職業大學成立朱子文化研究所，先後舉辦了朱子家訓誦讀、海峽兩岸朱子文化論壇等活動，引領更多師生深入弘揚朱子

文化，用時代精神激活優秀傳統文化。此外，該校還將朱子文化有機融入教學課程，長期開展朱子文化主題講座、課程實踐教學、書法比賽、研學、沙龍等活動，激發職業教育融合創新活力。朱子琴社和朱子文苑的成立，旨在通過社團活動讓朱子文化融入學生和校園生活日常，培育朱子文化活動品牌，推進職業教育創新發展。(王敏霞 盧軍虹 魏婷婷)

茶潤田陽

在我看來，生活的有滋有味，除了美酒，便數香茗了。而茶之精妙，得從煮與品說起。

都說喝茶妙趣多多，精諳茶文化的樂活者，諒必對其鐘愛有加，終身難以割捨罷。就我而言，閒暇之時，習慣泡一壺心儀的好茶慢慢啜飲，再佐以一冊閒書從容翻閱，並且每每於一飲一讀之間，任由思緒如天馬行空般翱翔、騰躍、求索，實乃吾輩人生之快事也！

古人之烹茶，是放在炭火上煮，注重的是慢功與薪火，那是真正純粹的沏茶之法；同時，對水質要求高，得接清冽甘甜的山泉水為浸潤物，別有一番“煮茶聽泉”之意趣，哪像咱們今天什麼水皆可拿來泡茶，且一泡半天，一下子敗壞了茶的天然純淨之品性。所以說，有條件的話，最好對茶道多些考究，即便做不到古聖賢那樣的心靜如水、烹茶藝湛之從容，但學會細斟慢飲，一不會糟蹋好茶，二可改變人的習性，懂得享受自在的慢生活。

我的家鄉地處閩中一個叫作大田的山城，邑名頗具泥土韻味。我20歲就離開家鄉到外地謀生，相別久遠，而家鄉味道永在。家鄉味指啥？答曰：九層樓與高山茶。這些年，當我聽聞家鄉高山茶因做大做強而聲名遠播時，我仿佛是在蜿蜒古道上踽踽而行的漫遊者，不經意間與綽約多姿的村姑偶遇，見其超凡脫塵，天生純樸，頓生憐愛。細品出自雲霧繚繞、仙氣十足的這類高山茶，諒必多甘露滋養，清新味濃自不待言，因此轉而喜歡起這種環保、香醇與勁道見長的烏龍茶及紅茶，每次回故里，

總要帶些特別有味道の家鄉茶葉回客居地慢慢享用。

或曰：你喝茶喜歡哪種類型？對此，我不假思索地回答：平時以飲鐵觀音為主，天寒則以紅茶輔之，作為暖胃之計。打個比方說吧，青茶味醇厚，像個充滿陽剛之氣的硬漢；紅茶韻飄逸，則似散發出青春活力的少女。前者雋永，後者綽約，讓人心神搖曳、怡然欲醉。紅茶衝泡出來的茶湯色澤紅潤，待你品嘗出它的濃鬱熱烈的香甜之味後，便會一下子迷戀上它。祇要難以割捨的情懷一經產生，便準你一輩子離不開此物。意味深長，于紅茶而言，那是當之無愧的。都說紅袖添香夜讀書，其旖旎畫面曾被幾多士子視作美好的精神圖騰，而老夫我時而青茶，時而紅茶，仿佛天與偶將相遇，與淑女相逢，豈非更具人生福緣也！

由茶的產地再到品種的選擇，鄉愁深厚者最終總要將家鄉日益精進的茶奉為主臬。你瞧茶葉的烹與泡，慢快緩急之間，總有不同的心理表現綽號：悠然惶然，抑或翩然惘然。茶水中的映像，折射得最為透徹的當數時風與人的心態。在我看來，故鄉大田的味道，攪攪你胃口的，少年時是味真鼻翼的九層樓，暮年則數沁人心脾的美人茶。不時品嘗之，縱然鬢毛已衰，然未改的鄉音，卻平添了足夠的圓潤與底氣。

茶潤田陽，澤及萬家。小小的茶葉展示的是大大的滋潤鄉民心田與青翠家園的魅力：人健朗，城富美。(陳其浩)



“喊山”采茶嘍

近日，閩北茶鄉武夷山漫山遍野的茶樹吐出嫩芽，武夷山當地茶農按照傳統習俗陸續舉行“喊山”儀式，開始生產春茶。武夷山市是福建茶葉的主產區，目前全市茶山面積14.8萬畝，茶葉生產成為當地農民增收致富、鄉村振興的支柱產業。(邱汝泉 攝影報道)



春天最先去的地方，一定是山野。沉悶一個冬季的山野，春來後，趁人們還沒注意，悄悄褪去灰暗幹枯的冬裝，着上清新水靈的春裝，重生了一回。

我尋着那點點的綠，那嫩嫩的綠，那水水的綠，輕輕地走進山野。這時的腳步不能太重，土是鬆鬆軟軟的，草兒是毛茸茸的，鳥兒的叫聲還是生脆的。腳步走了，響聲大了，恐驚了山野，還有那怕生的鳥兒。

山野中的蕨菜，它們是山里人春天的驚喜。株株柔嫩的蕨菜，靜靜躲藏在鬆軟的黃土堆里，沒有翠綠翠綠的葉子，沒有嬌艷的花朵，沒有采蕨經驗，不容易找到它們。蕨菜生命之初以接近大地的顏色呈現，是低調地保護自己，還是對大地的依戀？

最喜歡從土里剛冒出不久的蕨菜，嫩嫩的莖上似舉着個小拳頭，又如一個個拉長的問題在探索春不為人知的秘密。憑着童年時的采蕨經驗，我彎下身子，低着頭去找，很快就尋到一株蕨菜，輕輕地掐斷，小心地放進籃子，就怕把它柔嫩的“小拳頭”碰斷。蕨是連生植物，尋得一株後就有一片，很快，一株又一株的蕨菜像調皮的精靈般出現在我眼前，不大一會兒，就采了一大把。

蕨菜采回家後，用開水焯一焯，去去澀味，放點酒，蔥段兒，生姜，辣椒，旺火翻炒，是一道美味的原生態綠色佳肴。吃多了魚肉，偶爾吃些自己親自採摘的鮮嫩蕨菜，別有一番滋味。

山野中的野生竹筍，也是讓山里人在春天里樂此不疲地往山里跑的動力之一。山里人把到山里拔筍叫“討筍”，不僅是拔筍，還有采蕨菜、采苦菜、采蘑菇，就連砍柴，方言叫法都是以“討”開頭。一個“討”字，是山里人在大自然面

前的謙卑，是對大自然的感恩，也是山里人為大處世的智慧。

一種小小的、如筷子大小的筍子，真是山間的美味，一點麻味都沒有，隨手拔起一根剝去殼就能生吃。孩童時，我雖沒有跟大人一起到山里認真拔過這種筍子，但與伙伴們滿山遍野跑，隨手拔幾根吃倒是常有的事。有時，也會拔上一大把帶回家。母親笑眯眯地說：才一丁點，我聽了明顯有點失望，母親估計是察覺到了，又加了句：“做個小筍米湯還是不錯的！”我笑了，為自己的勞動成果得到了認可。那天的飯，有了一碗小筍米湯，比平日多吃了。

春日的山野，山花登場後，才真正熱鬧起來。

映山紅該是山野里最常見也讓人最易記住的花，紅紅艷艷，一樹又一樹，平凡又突出。對於山里的小孩，那麼多山花，偏偏最喜歡映山紅，不是迷戀花的漂亮，而是映山紅的花可以吃。在零食缺乏的童年，這也算一道解饞的零食，摘下幾朵，對着花哈幾口氣，就放嘴里嚼，酸酸澀澀，嚼夠了，還會摘些帶回家，拿點白砂糖拌着吃，童年的快樂先是胃得到滿足的快樂。

人到中年，春日山野中再見到紅杜鵑花，才欣賞起它的美來，那花嬌艷似蝶，那紅多一分顯俗，少一分寡淡。忍不住折下幾枝放在家里的花瓶里，清水養着，山野的氣息氳氳着小屋，閑時看幾眼，內心多了一份靜氣。“若無草木，難以養心”，與花草親近，它們帶來的魅力就是這般神奇。

待山花謝幕後，春接近尾聲，季節又輪轉到下一季了。(斯沐)

山野春趣