

福清鄉情

專版

福建僑報
國際日報 合編PT. LING BROTHERS
JAKARTA - INDONESIA

產值將達75億元！

連江綠色紡織產業園新項目投產在即

連日來，位於連江經濟開發區可門園區的綠色紡織產業園，帶着滿格“電量”開啟“狂飆模式”。

塔吊林立、車輛穿梭、焊花飛濺……在產業園內的鑫源欣智能化高檔紡織面料生產項目施工現場，記者看到，項目主體結構已經完工，百餘名工人正在進行管道安裝、管坑回填和道路硬化等掃尾工作。

“目前正在進行室內精裝修和設備調試，預計5月初進行試生產。”福建鑫源欣紡織有限公司營銷副總經理李天源表示，項目全體人員將加班加點，在保證工程質量的基礎上，確保項目如期完工。

據了解，鑫源欣智能化高檔紡織面料生產項目佔地面積50畝，項目總投資達5億元，於2021年12月動工。項目建

設內容包括生產廠房、12條染整定型生產線及配套設施，全面投產後預計可實現年產2萬噸高檔紡織面料，年產值可達10億元，提供就業崗位500個。

與此同時，作為綠色紡織產業園的基礎配套設施，污水處理廠項目也在加碼提速。目前，一期工程處理池已全部完工，污水處理設備與管道已基本安裝完成，工人們緊鑼密鼓地進行着最後的設備調試檢查與聯動測試工作，為接下來的聯合試運行做好準備。

污水處理廠由福建申遠產業園管理有限公司投資建設，佔地65畝，總投資5億元，分兩期建設，該污水廠與日本東麗集團合作，採用業內最先進的污水處理技術——物化處理+生化處理+高級氧化處理技術，回用水採用超濾膜+反滲透膜技術，並建立智能化污水處理系

統，實行排污實時流量監控、實時COD監測、自動截流系統，實現從進水端到出水端全過程監測。

“污水處理廠兩期工程全部建成後，污水處理能力可達5.5萬噸/天，處理後的尾水可達到《城鎮污水處理廠污染物排放標準》(GB18918-2002)中的一級A標準，可實現綠色紡織園區內所有涉水企業污水處理全覆蓋，將有效緩解企業污水處理的壓力，降低企業污水單獨處理的綜合成本，對治理水污染、保護水質和生態平衡具有重要作用。”福建申遠環保科技有限公司總經理林傳冰說。

據介紹，污水處理廠項目也是綠色紡織產業園“園中園”創新管理模式最有代表性的一環。“園中園”模式以“集約集聚、提質增效、綠色低碳、空間優化”為主線，充分利用可門園區和申遠

新材料強大的資源配套，統一供水供電供熱，實現資源綜合利用、污染集中處理，真正做到綠色清潔。

作為福建省現代紡織服裝產業高質量發展重點項目之一，綠色紡織產業園佔地面積827畝，總投資53億元，通過以園聚鏈、以鏈集群的方式，已吸引11家織染龍頭企業入駐，其中，東禾實業、恆創優品、俊誠紡織、領逸紡織等首批項目將於今年4月陸續投產，芳達紡織、錦彥紡織等第二批項目也在緊鑼密鼓地加快建設，力爭今年8月陸續投產。兩批項目全面投產後，可實現年產錦綸、氨綸纖維及交織針織物25萬噸，預計產值可達75億元，將助力可門港區成為全球唯一完整布局“錦綸-6”八道產業鏈的園區。

(連梅)

連江“小南洋”來了 長者食堂真有味

濃郁的南洋風情，飄香的異國風味……近日，連江縣長龍華僑農場長者食堂，正式對外營業。與別處的長者食堂不同，這裡處處彰顯着濃郁的南洋風情，更像一家“網紅”餐廳。

走進食堂，休閒木制座椅搭配錯落有致的藤編吊燈，將南洋風情展現得淋漓盡致。就餐時，吊燈逐一亮起，微弱的光透過藤編縫隙透出來，灑落在餐桌上，勾勒出靜謐閑適的就餐環境，可以讓食客盡情享受食物和交流的樂趣。

這裡的菜單也同樣充滿異域風味，越南的炸春卷、腸粉、白斬雞，印度尼西亞的咖喱雞、咖喱蝦……食堂運營者楊菊芳告訴記者，長龍華僑農場是一個歸國華僑聚集區，這裡住着來自印尼、緬甸、柬埔寨等8個東南亞國家的歸僑和他們的後代，為了照顧他們的口味，食堂每天都會推出一道“南洋味”美食。

“這裡的飯菜不僅是純正的東南亞味道，還很便宜，讓我想起了小時候在異國的時光，現在我們每天午晚餐都在這裡吃。”78歲的何老伯與朋友們一邊吃着午餐，一邊誇贊長者食堂。據了解，食堂推出的兩葷兩素午晚餐面對65歲以上老人一共僅收15元。

南洋歸僑們數十年的交融傳承，在這裡形成了特色鮮明、韻味獨特的僑鄉文化。未來，華僑農場將進一步整合特色資源，打響僑場異國風情品牌，走網紅餐廳路線，吸引更多遊客觀光打卡，確保食堂能長期運營下去。

如今，在連江，長者食堂正如雨後春筍般涌現，但“長效運



營”不是華僑農場一家獨面的難題。圍繞“辦得起”“辦得久”“辦得好”，連江從多方面着手進行了有益探索。

鳳城鎮東北街社區與承接照料中心運營的養老服務企業合作，延伸開展長者食堂服務，打造“食堂+N”新陣地，形成集社區、康養、娛樂、學堂為一體的“一站式”養老服務模式。百鳳社區採用市場化機制，引入專業餐飲公司參與運營，並通過盤活國有閒置房產等方式，減輕運營成本。琯頭鎮門邊村安凱鄉飛紅村等長者食堂，均依托農村幸福院建設，由社會組織、村委會或老人會進行日常管理。

為避免“普惠變普虧”，連江還鼓勵運營方自身主動造血。百鳳社區長者食堂面向社會經營拓寬服務對象，按照每餐15元的價格進行收費。門邊村長者食堂借助僑鄉優勢，倡議海內外僑胞、鄉賢參與捐贈，將慈善資源注入助餐服務，已獲捐款金額170萬元。

民之所需，政之所向。2021年7月，連江縣啟動第一批長者食堂試點建設，經過不斷實踐探索，全縣已建成長者食堂（助餐點）27個，覆蓋大多數鄉鎮，日均服務老年人700人次。

下一步，連江縣將積極運用“政府補助一點、老人自付一點、社區（村）自籌一點、愛心慈善捐贈一點”的多元籌資機制，引導社會力量拓展“鄉鎮中心廚房+社區配餐點+上門送餐”的三級網格化養老助餐服務體系，加速構建15分鐘養老服務圈，力爭“十四五”期間全縣社區長者食堂覆蓋率達90%以上，不斷推進老年友好型城市建設，助力打響“有福之州 幸福老人”品牌。

(連瓏)



养殖户把鮑魚苗投放進鮑魚籠中

海上“春耕”忙 鮑魚迎來投苗季

4月7日，連江縣近600名养殖户將鮑魚苗投放至鮑魚籠中，挂養在大海里。連江縣被譽為“中國鮑魚之鄉”，下宮鎮鬆藍灣海域是該縣優質鮑魚主產區，佔全縣鮑魚總產量的40%。每年清明節前後是鬆藍灣海域养殖户的鮑魚投苗季。

(周義)



漁船載着鮑魚苗駛出大海

“80”後雕刻家讓鮑魚殼變藝術品



連江青年雕刻師林賢樂，從業20餘年，用一個個生動傳神的石雕作品收獲了業界人士和收藏家們的諸多好評。近段時間，他將目光投向連江本土元素，選擇用鮑魚殼，講述連江故事。

近日，在琯頭鎮溪邊村的青芝山房內，記者見到了林賢樂，他正坐在屋內一角，專心致志地在鮑魚殼上雕刻，而在桌子周圍，還有五六個鮑魚殼等待打磨。記者注意到，林賢樂雕刻的鮑魚殼作品以佛像、鳳凰等元素為主，不僅外觀精美，還極具文化內涵。

當談及為何要用鮑魚殼制作成文創產品時，林賢樂笑着說是朋友給予的靈感，他表示，連江是全國鮑魚之鄉，鮑魚極具本土特色，用鮑魚殼制作成文創產品，不僅能讓更多人知道連江、了

解連江，還能讓鮑魚殼有更多的利用方式。

據介紹，鮑魚殼色澤絢麗多彩，適合制作成飾品、文玩、擺件等，也因為質地較脆，制作時需要高超的技術和極大的耐心。

今年43歲的林賢樂出生於琯頭鎮，已從事石雕創作27年，雕刻鮑魚殼所需的高要求，對他來說只是日常操作。“雕刻鮑魚殼和雕刻壽山石有頗多相似的地方，難處都在于根據不同的形狀、色彩、紋理去用心琢磨、細心雕刻，一旦下刀，就沒有返回的機會。”林賢樂表示，一個精緻的鮑魚殼雕刻作品需要1至2天才能完成。

“鮑魚殼雕刻作品全是客戶定制的，他們覺得很有創意，適合放在家中當作擺件。”林賢樂告訴記者，有許多客戶多次回購鮑魚殼吊墜，除了個人收藏還當做禮物送人。

不久前，林賢樂獲得了連江縣高層次人才的表彰。“未來，我將繼續研究鮑魚殼雕刻，根據形狀、結構、質地、色彩等尋找更適合的題材，並與壽山石雕刻相結合，創作出更多優秀的作品來宣傳家鄉。”林賢樂說。

(鳳堂)

