

安溪外貿企業組團赴東南亞開拓海外市場

安溪鄉情專版



近日,安溪縣組織10餘家外貿企業赴越南、馬來西亞等東南亞國家開拓海外市場,首站抵達越南。

一季度,安溪縣積極尋求途徑,助力外貿企業開拓市場。1月5日出臺《關於一季度工業經濟“穩崗位、促生產、拓市場、開門紅”系列措施》,助力企業拓展海外市

場,鼓勵企業參加省、市、縣組團的赴境外開展拜訪客戶、現場考察、洽談進出口合作項目等商務活動,對企業商務活動人員往返機票給予兜底支持。

據悉,此次活動安溪縣商務團參加了2月26日—29日舉辦的第八屆越南胡志明家具及室內裝飾展VIFA EXPO(越南

最大家居展)以及3月1日—4日舉辦的第三十屆馬來西亞國際家具展MIFF(全球十大家具展覽之一),期間還舉辦安溪藤鐵家居跨境電商進出口對接會、馬來西亞轉口貿易座談會等商務活動,助力安溪縣2024年外貿企業訂單“開門紅”,為實現全年外貿發展目標開好頭。(林達鑫 王朝湖 陳斌裕)

世界安溪青年聯誼會籌備成立

安溪縣是閩南的主要僑鄉,據統計,有海外僑胞100多萬人,海外僑胞主要分布在東南亞一帶,目前海外僑胞正處在新老交替階段,華裔新生代的聯繫、聯絡工作雖然有延續性,但主要停留在親緣、地緣的層面上,創新性和可持續性有所欠缺。安溪縣委、縣政府高度重視青年工作,決定籌備成立世界安溪青年聯誼會,搭建全球性的世界青

年聯誼平臺,有利於世界各地的安溪籍青年互動交流,暢叙鄉情,共謀發展。未來世界安溪青年的聯繫渠道將會更加暢通,聯誼互動更加緊密,合作發展更加有力,平臺也將會吸引更多的海內外青年加入,成為茶鄉打造開放合作的“青春名片”。

(安融)

茶出同源、文化同脈、產業互惠

安溪推動兩岸烏龍茶高質量融合發展

日前,“新時代國韻茶”助力兩岸烏龍茶融合高質量發展活動在安溪縣舉辦。活動以茶為媒,讓“一片茶葉”成為擴大兩岸交流、深化兩岸融合的美好承載。

2023年,安溪鐵觀音區域公共品牌價值1432.44億元,連續8年位列全國茶葉類區域品牌價值第一。安溪縣是中國烏龍茶之鄉,世界名茶鐵觀音的發源地,也是著名的僑鄉和臺胞祖籍地。安溪與臺灣有着深深的茶葉情緣,據悉,早在幾百年前,安溪茶農將烏龍茶,特別是鐵觀音的品種、制作技藝引入臺灣,并一代代將其“本土化”“特色化”,現在臺灣的凍頂烏龍、木柵鐵觀音、包種茶,都與安溪有着深厚的淵源。近年來,一批批來自臺灣的茶商、茶農被安溪得天獨厚的種茶制茶環境吸引,承包茶山、建設茶廠、開設茶店,在安溪“落地生根”。



2023年9月,《中共中央 國務院關於支持福建探索海峽兩岸融合發展新路建設兩岸融合發展展示範區的意見》出臺,海峽兩岸茶業進一步迎來共融共創的新機遇。在此背景下,安溪縣

不斷探索兩岸茶文化、茶產業、茶科技共融發展新路徑。安溪縣委常委、縣茶管委常務副主任肖印章說,海峽兩岸茶出同源、文化同脈、產業互惠,安溪、臺灣茶業合作是推動兩岸烏龍茶高質量融合發展的生動實踐。

“一葉興,百業旺”。數據顯示,作為全國茶葉集地,安溪縣每年外銷茶葉達20萬噸,全縣80%人口從事與茶相關的產業,30萬名安溪茶商經銷網路遍布全國,安溪也走出了許多聞名全國乃至世界的茶企。

福建省政協委員、華祥苑茶業股份有限公司董事長肖文華表示,安溪是見證華祥苑初心與夢想之地,早在20多年前,華祥苑就在安溪建立起中國第一座茶莊園,探索茶業的高質量發展模式,也是在安溪體悟到茶品質要從源頭產業鏈抓起。(任敏)

安溪成立首家醫養結合護理單元

為解決老年人的醫療和養老兩大難題,安溪縣尚卿衛生院建設安溪首家醫養結合護理單元,讓群眾“養老”變“享老”,“享老”有“醫靠”。

近日,衛生院醫養結合護理單元迎來了第一位入住的老人。從老人入住開始,護理團隊每天會為老人提供起床護理、按摩護理、打水泡腳等服務,并用輪椅推半失能、失能老人出門曬太陽。下午2點,六樓老人活動室還將開展象棋、圍棋、五子棋、書法、畫畫、手工、唱歌等活動。醫生護士會定期查房,為老人檢查身體,建立健康檔案。如果老人身體不舒服,醫生護士也可以及時上樓醫治,還有中醫師為老人提供中醫治療服務。

據悉,醫養結合護理單元一期開放床位6張,後續將陸續開放,共106張床位。醫養結合護理單元與尚卿衛生院科名院區有效融合,以高標準專業的護理團隊提供集全托護理和臨床治療於一體的24小時服務,做到小病不離床,大病早發現。



老人有健康問題,醫護人員可以隨時趕到

相比傳統的養老院和醫院,“醫養結合”養老模式最大的優勢就是“健康養老”,採用“康復訓練、持續照料、先治後養、醫養結合”的治療原則,以養為主、以醫為輔,將日常照護、功能康復、基礎醫療、中醫理療、運動養生、心理疏導相結合,為自理、半失能、失能長者提供健康、快樂、溫暖、自在的高品質養老生活。(邱豐楊毅強何雲山文/圖)

湖頭米粉：好手藝代代傳承 鄉村振興好“幫手”



作為泉州市安溪縣湖頭鎮的一張亮麗名片,湖頭米粉白如晶冰,滑如青絲,韌如膠簧,百煮不爛;可炒,多油不膩,少油不澀,還可作湯。湖頭手工米粉的制作是細工出慢活的老工藝,以前祇有富貴的大戶人家才能經常吃到。近年來,安溪縣湖頭鎮鄉村振興整鎮推進“五好”鄉鎮創建工作,努力破解以“湖頭米粉”為代表的湖頭小吃“藏在深閨人未識”的發展瓶頸,助推

湖頭小吃產業高質量發展。

好手藝代代傳承

在安溪湖頭鎮的大街小巷,一個個米粉作坊星羅棋布。以福壽村為代表,四百多戶村民便有三百多戶以制作米粉為生。各家作坊大多沿襲了手工式的家庭勞作的經營方式,農戶家人分工明確,忙而不亂,有序進行着一道道傳統工序。

作坊門口,可以看到一個露天曬場,排着許多竹制晾架。這是農戶們晾曬米粉的地方。晾架上隨處晾曬着乳白色半透明的米粉絲,粗細均勻、細膩透亮。

湖頭米粉之所以擁有獨特不可替代的風味,秘訣來自精細的手工藝。米粉的制作需要匠人的耐心和等待。選米、浸泡、磨漿、壓乾、水煮、攪拌、碾壓、制粉、焯粉、漂水、攤涼、成型、曬乾……每一個步驟都慢而又

慢。就在這一次又一次的等待中,一顆顆小米粒完成了它的升華。

能被選中制作米粉的米,并非普通的大米,而是必須選用本地產、貯存6個月至1年的籼稻米。米的浸泡也有講究,夏季一般浸泡6至8個小時,冬季則需要10至12個小時。

浸泡後,膨脹的籼稻米被放入電動石磨,和着水一起磨成米漿,然後裝入一個棉布袋中,封緊袋口。隨後,將袋子置於一個木臼內,用長方形木塊壓緊,然後旋轉連接在木臼裏的小木棒,如此反復幾下,水分便被慢慢擠壓出來,這個過程歷時一個多小時。

確認水分排出後,將棉布袋鬆開,把裏面的粉塊放入攪拌機中徹底碾壓至粉末狀。接着,將粉末揉捏成圓形的粉團,弄好的粉團經過蒸煮、冷卻,再次放入攪拌機中制成粉條,并用機器壓成一條條晶瑩剔透的粉條。

湖頭米粉的每一道工序都是純手

工制作,傳統風味在作坊手藝人的堅持下,得到了最大程度地保持。

民間傳說彰顯底蘊

關於湖頭米粉,還有一個美麗的傳說。清康熙二十一年(1682年),康熙平定“三藩之亂”,又逢29歲生日將至,決定提前大擺宴席慶生。當時,祖籍安溪湖頭、時任內閣學士的李光地正好有事請假回安溪,他聽說後,和堂兄李光斗、叔叔李日煜商量如何為“升平嘉宴”增輝添彩。

當時湖頭山高水險,林密虎多,山寨大王也不少,百姓生活極艱難,實在無物上貢。此時,李光地想起,自己曾學過水粉,湖頭泉水制作的米粉,口感柔韌細膩。這次不如把水粉粗條曬乾帶上朝去,到時自己還可當眾表演做法。

就這樣,湖頭米粉成了貢品。李光地將肉絲、蝦仁、香菇炒熟,加入適

量米粉和肉骨湯翻炒,煮熟後快速提鍋倒入瓷盤。這道有泉州特色的炒米粉,成為康熙“升平嘉宴”裏宴請群臣的美味,被康熙稱為“米粉王”,湖頭米粉的名氣就這樣傳播開來。

據記載,湖頭米粉至今已400多年的歷史,依山傍水的福頭、湯頭、前山、溪美等村的許多村民世代以制作米粉為生。湖頭米粉作為地理標志保護產品,暢銷閩南及港、澳、臺等地區,還深受東南亞華僑華人的喜愛,是贈送親友、居家、野炊、餐飲行業常年必備之佳品。湖頭米粉配以香菇、海蠣乾、瘦肉絲等烹煮,便成為風味獨特的“安溪炒米粉”和“安溪米粉湯”。品嘗一碗米粉,便可感受安溪人的熱情好客,追憶父輩生活細水長流的哲學。

未來,在鄉村振興整鎮推進工作的推動下,湖頭米粉將引領湖頭小吃為標杆的優勢產業,帶動湖頭鎮走上強農富農之路。(杜立文)