

跨省共治青山 筑牢生态屏障

习近平总书记在武夷山国家公园考察时强调,建立以国家公园为主体的自然保护地体系,目的就是按照山水林田湖草是一个生命共同体的理念,保持自然生态系统的原真性和完整性,保护生物多样性。地跨福建、江西两省的武夷山国家公园是全国首批设立的五个国家公园之一,保护面积1280平方公里。闽赣两省在全国率先探索跨省协同立法,构建严密的法治体系,共同保护好武夷山国家公园的每一片山林。

“我看到驴友可能要上黄岗山,看线路可能会从分水关上去。我们等下先去分水关看一看。”武夷山国家公园福建洋庄保护站副站长马添福说,每天上午武夷山国家公园福建洋庄保护站都要与江西片区管理站的工作人员交流日常巡视情况,对即将进入武夷山国家公园核心区的旅行者路线进行研判。两省联合执法,正是《福建省武夷山国家公园条例》出台后,当地工作机制上的新变化。

武夷山国家公园分属福建、江西两省,其中福建省域内面积1001.29平方公里,江西省域内面积278.53平方公里。此次旅行者将经过的分水关正处于武夷山与江西省交界处,过去,核心区存在不少边界不明、职责模糊的“地带”,谁来管?依据是什么?武夷山国家公园

管理局政策法规部三级主任科员陈理君坦言,立法前多头管理、省际衔接不畅等问题严重制约生态保护效能。

新形势下,原有的《武夷山国家公园条例(试行)》已无法满足国家公园保护管理的客观需要,新修订的《条例》应运而生。2024年10月1日,《福建省武夷山国家公园条例》与《江西省武夷山国家公园条例》同步实施,通过两省协同立法,填补管理空白,破解宽严各异的“一园两治”问题,实现“一园一法”。根据武夷山国家公园的自然资源和人文资源的分布,《条例》划分了核心保护区和一般控制区,实行差别化管理。为加强自然生态系统的原真性和完整性,核心保护区原则上禁止人为活动。

“无论从江西还是福建进入核心区,我们都会依法劝离并制止违规行为。”武夷山国家公园福建洋庄保护站副站长马添福表示,新《条例》实施后,闽赣两省处罚标准实现统一,跨区域执法效能显著提升。江西管理局车盘保护站工作人员肖莊栋则强调:“《条例》为基层工作提供了明确的法律依据,让我们在保护管理中有章可循、有法可依。”

不久前,旅行者童某等3名“驴友”违法穿越武夷山国家公园核心保护区,被福建管理局执法人员发现

并制止,受到了行政处罚,这也是《条例》出台后的第一起违法进入核心保护区案件。

武夷山国家公园福建管理局宣传教育处干部叶商伟介绍:“《条例》施行以来,通过普法宣传和以案释法,擅自进入核心保护区的人数显著下降。有力维护了武夷山国家公园的生态资源和野生动物栖息地安全。”

《条例》还结合实际,体现两省各自特色和工作重点:江西片区侧重保护以黄腹角雉、黑麂、南方铁杉为代表的珍稀濒危野生动植物的原生性,而福建片区范围大、生物多,内有景区、茶园,《条例》提出要加强茶文化和种茶制茶技术交流,为武夷山国家公园内40多个村镇带来了产业动能。

数据显示,从2021年以来,武夷山国家公园内森林植被固碳释氧量年均上升12.5%,新一轮资源本底调查发现34个新物种,累计记录野生动植物超12000种,一类水的占比从96.7%上升到99%。

武夷山国家公园管理局三级调研员黄智敏表示:“我们将始终牢记习近平总书记嘱托,不断提升国家公园治理体系和治理能力现代化,筑牢武夷山国家公园生态安全屏障,不断推进生态保护、绿色发展、民生改善相统一,努力为中国建设国家公园打造‘武夷样本’。”(方洲 吕峰)

武夷山国家公园发现3个新物种

近日,笔者从福建省农业科学院食用菌研究所获悉,该院联合江西农业大学共同在武夷山国家公园发现了3个大型真菌新物种,分别命名为近小灰鳞粉褶菌、近极细粉褶菌以及武夷山粉褶菌。相关研究成果已发表于国际真菌权威期刊《菌物检索》。

它们均为粉褶菌属蓝色亚属下的物种。此类真菌

子实体多为金钱菌状至脐菇状,表面常被绒毛或鳞片,菌褶菌髓细胞内常具明亮颗粒。

“此次发现进一步提升了我国亚热带地区粉褶菌属物种多样性的认知水平。”福建省农业科学院食用菌研究所所长曾辉表示,此前国内已报道该亚属下物种17种,其中包括4个中国特有种。本研究使得以武夷山国家公

园为模式产地发表的粉褶菌属新物种达到8种,为未来区域大型真菌开发及保育提供了较好的理论支撑。

至此,曾辉团队在武夷山国家公园发表的新物种数量已达20个。去年,该团队曾在武夷山国家公园发现并命名粉褶菌属孢亚属下5个新种。

(张辉 颜俊清 柯斌榕)



乡村振兴进行时

5月19日,值第15个“世界家庭医生日”来临之际,我市全民健康网格化服务工作领导小组办公室在横街头开展“签约有感 健康可及”宣传活动,现场设家庭医生签约、健康知识科普、应急救护知识宣讲等区域。市立医院、妇幼保健院医师为群众提供个性化健康建议,各街道社区卫生服务中心“4+N”团队通过多种方式宣传家签政策、流程,提供签约履约服务,提升群众知晓率和认可度。

(林李冰 王鹏靖 摄)

模拟法庭“开庭” 以案释法护成长

5月15日,武夷山法院联合武夷山市妇女联合会、武夷山市兴田中学开展“青少年模拟法庭”实践及家庭教育专题讲座活动,增强青少年法律意识,维护未成年人合法权益。

“现在开庭”,随着“审判长”法槌敲响,一场由学生自主扮演角色的盗窃罪模拟庭审正式展开。法院干警全程指导,以真实案例改编剧本,还原法庭调查、辩论、宣判等环节,真实演绎庭审,并邀请家长代表旁听,体会法庭审理的严肃和庄重,深切感受犯罪行为带来的后果,提高学生们的法律意识,预防走上违法犯罪道路。

随后,在武夷山市妇女儿童活动中心,法院与妇

联联合组织开展家庭教育课程,邀请家庭教育指导师吴仁清以“如何正确交流”为主题为家长和学生授课,结合案例剖析亲子矛盾根源,现场示范沟通技巧。课后法院干警向家长发放《家庭教育促进法》手册,并现场与吴老师一同为家长们解答涉及法律法规、沟通技巧等问题,推动“依法带娃”理念落地。

下一步,武夷山法院将继续深化和创新家事少年审判工作机制,充分推进家事少年审判体系和审判能力现代化,为家庭教育的指导保护提供司法助力。

(方梦梵)

吴屯乡:唤醒沉睡土地

撂荒地变身“致富田”

近日,吴屯乡大泽村的连片荒坡热闹非凡。挖掘机的阵阵轰鸣声,村民们正采用机械与人工相结合的方式,对这片杂草丛生的撂荒地展开复垦作业。

这片撂荒地的“新主人”是吴屯乡的种粮大户张亮。今年,他从大泽村流转了这片土地,怀揣着打造稻渔共生示范基地的愿景,致力于实现“一田多用”的生态种养模式,为土地注入新的活力。

“目前,挖机作业已进入收尾阶段,人工插秧也在紧锣密鼓地进行着。等秧苗稳稳扎根,我们就准备放养稻花鱼。”张亮兴奋地向笔者介绍,今年我们在大泽村总共流转了800多亩,其中撂荒地360多亩,今后我们会把零碎化的土地全部综合在一起,把这“好田”全部整出来。

近年来,吴屯乡积极盘活农村闲置土地资源,创新推行“撂荒地整治+模式”,通过支持引导社会资本进入农村,鼓励企业、合作社等各类农业经营主体长期承租,进行统一规划、管理和耕种,推动土地资源整合,促进粮食稳产增收,实现耕地有增量、农户有租金、种粮有收益的三赢局面。目前,吴屯乡已有1851亩撂荒地复耕复种,让原本“沉睡”的土地焕发新生机。

吴屯乡乡长周建坤表示,接下来,吴屯乡将继续推进“撂荒地整治+土地流转+科技赋能”的复耕提质模式。通过引入社会资本盘活撂荒地资源,鼓励新型经营主体规模化经营,实现“耕地增、农户富、效益好”的多赢局面,重点发挥科技特派员作用,组织专家对撂荒地复耕进行技术指导,筛选适用于稻渔共生的优质丝苗米水稻品种,帮助农户在复耕撂荒地上实现“一田多收”,让“撂荒地”变身“致富田”,促进产业发展、粮食增产、农民增收。(邱俊杰 詹鸿武)

从“一片叶子”到“一杯好茶”

——武夷学院学子深入茶企体验岩茶制作核心技艺

春染武夷,茶香四溢。武夷山迎来繁忙的采茶季。武夷学院茶学专业175名学生通过“师徒制”学习实践方式,来到当地茶企,参与武夷岩茶制作全过程。这种理论结合实践的教学模式,不仅是技艺传承的生动课堂,更是培育人才的重要途径,是学校落实“三茶”统筹发展理念的生动缩影。

校企联动,开启“沉浸式”实践课堂

武夷学院高度重视学生实践平台建设,通过产业学院共建、合作模式创新、校地资源整合等方式,构建了多维度的学生实习实践生态。学校的茶学专业作为国家级特色专业,此次实践依托20余家合作茶企,为学生量身定制学习实践方案。学生们在制茶师傅的指导下,参与鲜叶采摘、萎凋、摇青、发酵、炒青、揉捻、炭焙等16道制茶工序的关键环节,对传统制茶技艺进行了系统学习和动手实践,重点掌握“看青做青”“双炒双揉”“低温久烘”等核心技艺,领悟温湿度、发酵时长等因素对茶叶品质的

影响。

除了现场实操,学生们还参与了茶叶审评环节,他们通过“干看外形、湿评内质”的方法,来鉴别茶叶的品质及分析制作环节中存在的不足。“水仙的醇厚、肉桂的辛辣、大红袍的岩韵,这些抽象的概念在实践中变得具体可感。”2024级茶学专业学生白筠芯表示。

技艺解码,传承岩茶制作“工匠精神”

武夷岩茶制作不仅是体力活更是技术活,同学们在制茶师傅的指导下,仔细观察每一个步骤的细节,亲身感受茶叶从鲜叶到成品的蜕变过程。“低温久烘需要连续7小时以上的精准控温,全凭多年积累的经验证判断。”香江茶业制茶高级工程师王文震现场演示了“拨灰调温”“古法炭焙技巧”,通过调整炭火覆盖的厚薄,达到焙茶过程中不同阶段所需的“火候”,使茶叶在慢烘中完成香气与韵味的升华。学生们轮流操作,从最初的“烫手”到逐渐掌握“手背温热”的诀窍,深刻体会传统技艺的“温度”与

“精度”,对制作武夷岩茶的“工匠精神”有了更深刻的理解和体会。

“武夷岩茶(大红袍)制作技艺是国家级非物质文化遗产,其精髓在于‘看天做青、看青做青’的动态调控。例如,在摇青过程中,学生需根据青叶的失水程度和香气变化,灵活调整摇青次数与力度,从而达到‘绿叶红镶边’的程度,以激发岩茶特有的‘岩韵’,这一过程对‘手眼心’的协同能力提出了极高要求。”武夷学院茶与食品学院院长叶江华介绍道。

知识传播,感悟茶文化底蕴内涵

学生们不仅是制茶者,更是茶文化的传播者。他们利用社交媒体平台,实时分享实践过程中的所见所闻所感,通过图片、视频、文字等形式,向更多人介绍武夷山的茶历史、茶品种、茶工艺等知识。今年“五一”假期,武夷山游客达62.29万人次,众多游客到武夷山各大茶企参观,武夷学院学子热情地向游客讲解茶历史、茶文化、茶技艺,让大家近距离感受茶文化历史底蕴。

用文创产品讲好红色故事

汇聚文创设计力量,用文创产品讲好红色故事。5月19日,正值第15个中国旅游日,闽北革命历史纪念馆第二届红色文创产品设计大赛颁奖仪式,武夷山市“武夷有礼”文创设计大赛暨闽北革命历史纪念馆第三届红色文创产品设计大赛启动仪式在武夷学院举行。

第二届红色文创产品设计大赛以“传承红色基因 厚植爱国情怀”为主题,深入挖掘革命文物的时代价值,用文化创意形式讲好闽北红色故事,推动红色文化创造性转化与文旅产业深度融合,通过对红色文化的挖掘,将文化元素赋予现代内涵,以此实现文化创新和精神传承。自2024年3月启动以来,共征集128件作品,涵盖红色文旅伴手礼、数字文创等多个领域。通过初评,50件入围作品在闽北革命历史纪念馆红色讲堂举办了为期两个月的展览。最终,评选出金奖1名、银奖2名、铜奖3名、网络人气奖1名、优秀奖15名。获奖作品展现了新时代青年对红色文化的深刻理解与创新表达。

当天,武夷山市“武夷有礼”文创设计大赛暨闽北革命历史纪念馆第三届红色文创产品设计大赛正式启动。据悉,此次大赛以“传扬武夷有礼,传承红色基因”为主题,面向全社会征集武夷山文旅相关创作作品,以创意激活红色文化,弘扬革命精神、传承红色基因,为武夷山文旅注入新活力。

(裴礼辉 葛思阳)

汇聚助残力量 传递暖心关爱

5月18日是第三十五次全国助残日,今年的主题是“弘扬自强与助残精神,凝聚团结奋进力量”。连日来,市残联统筹谋划、多点发力,通过入企慰问、残疾人招聘会、开展入户评残等一系列活动,用实际行动诠释对残疾劳动者的尊重与关爱。

日前,市残联工作人员来到泓欣环境集团有限公司武夷山分公司,看望慰问一线残疾环卫工人,与他们拉家常的同时,认真倾听大家的需求和心声,并送上大米、食用油等慰问礼品,鼓励他们继续保持积极乐观的生活态度,更好地融入社会。

据了解,泓欣环境集团有限公司进驻武夷山已经有十个年头。长期以来,公司始终弘扬自强与助残精神,积极与市残联对接、协作,在残疾人就业帮扶工作上贡献企业力量。截至目前,公司已招募残疾环卫工人40多名,为他们“量身定制”岗位,并在工作量和作业内容上给予照顾,帮助残疾人通过自身劳动实现社会价值,创造美好生活。

“公司根据工人不同的残疾等级,不同的肢体残疾,或者是智力残疾等方面的原因,分

别安排了不同的岗位和不同的上班时间,相对来说还是比较灵活分配的。”泓欣环境集团有限公司武夷山分公司办公室负责人翁丽琴介绍,今后我们会再进一步加强与市残联这边的紧密联系,为残疾工作者提供更多的岗位,为残疾事业添砖加瓦,奉献一份爱心。

为保障残疾人能够全面参与和融入社会,近年来,市残联广泛汇聚助残力量,尤其是加大对企业宣传残疾人用工的优惠政策力度,鼓励企业吸纳残疾人就业,营造包容性就业环境,让更多残疾人实现走出家门、提升生活质量。近期,市残联再次联合多部门、爱心企业在宝龙广场举办用工专场招聘会,为残疾人提供就业机会。本次招聘会累计接待残疾人求职者40余人次,现场达成就业意向5人,发放涉残政策、普法宣传资料300多份。

全国助残日系列活动的开展,进一步营造了全社会理解、尊重、关爱、帮助残疾人的良好氛围。未来,市残联将持续完善残疾人关爱服务体系,不断提升残疾人的获得感、幸福感和安全感,推动残疾人事业高质量发展。

(陈文杰 张萍 朱晓晔)



5月15日,武夷山市立医院医生在吴屯乡大际村为重度残疾人余带娣问诊。在第三十五次全国助残日来临之际,为传递温暖,助困助弱,市残联与市立医院联动,到吴屯乡为14户重度残疾人上门义诊。

“学生的到来为我们企业注入了新的活力,他们年轻的思维和创新的传播方式,让茶文化以更生动、更贴近生活的方式走进大众视野。希望通过这样的合作,能够让更多的人了解茶文化、喜爱茶文化,共同推动茶文化的传承与发展。”恰克图茶业负责人暨德华表示。

“眼观千遍,不如手过一遍,此次活动将理论与实践有效结合,让我体会到每泡茶的来之不易,不仅蕴含了茶制作的工匠精神,更体悟到了茶文化的深厚内涵。我们会珍惜实践机会,虚心向师傅们求教,认真学习、刻苦锻炼,努力成长为茶文化的传播者、茶产业的推动者、茶科技的创新者。”2024级茶学专业学生聂高强表示。

“此次学生深入茶企实践,是学校培养应用型人才的重要环节,通过让学生在真实的生产环境中锻炼,进一步提升理论与实践的结合度,学生不仅掌握了武夷岩茶制作的核心技能,更培养了‘将论文写在茶山’的实践精神。”武夷学院茶与食品学院党委书记施晓莉表示。

从“一片叶子”到“一杯好茶”,武夷学院学子在学习实践中的解锁的不仅是技艺密码,更是对茶文化的传承与弘扬。这种“知行合一”的培养模式,正为企业输送更多复合型人才,为地方茶产业高质量发展注入强劲动能。

(郑加财)