

“银发学堂”为何“一课难求”?

□本报记者 张筱惜 文/摄



学员外出采风

傍晚五点,武夷山市老年大学楼下的菜市场已陆续收摊,而楼上教室里依然亮着灯。舞蹈班的几位阿姨对着镜子,反复练习一个动作;隔壁的茶文化班刚散课,几位老学员围着老师,不肯离去。

这样的场景,在这里早已不是新鲜事。过去三十年间,这座闽北小城的老年大学从无到有,从简到丰,成了越来越多老年人的精神家园。本学期,开设摄影、茶文化、八段锦、越剧和书法等14门课程、48个教学班,学员940余人,培训1600余人次。

“抢课上”正成为当地退休人员的“新常态”。然而,热度之下,面临更复杂的结构性矛盾:老生不愿结业,新生不断涌来,教室从早排到晚、周末也排课,依然无法满足需求。每年新增的退休者,进入老年大学的仅占十分之一。

A “一课难求”背后的“归属感”

58岁的王宏梅是老年大学的“老朋友”。她一周有三次课程,周二、周四学非洲鼓,周六练太极。

这些“能走出去、能演起来”的课一直是热门之选。“一个人在家练,越练越闷。大家一起打鼓,一起登台,那感觉不一样。”王宏梅笑着说,自己从没想过“毕业”,此前还报过舞蹈、合唱团和手机摄影课,“社交、锻炼和精神文化需求,一并满足。”

像王宏梅这样每学期“如约而至”的学员不在少数。“我们每学期增设四至五个新班,非洲鼓、古筝都已从一个班扩到两个,电钢琴有三个班,依然被‘秒光’。”武夷山市老年大学常务副校长张古文给记者算了一笔账,“一个老学员占用了三至四个学位,不少老同事、老姐妹组团报名,她们要的不只是一门课,而是一个圈子。”

每学期16周课程,学费仅100元至150元,远低于一节课就上百元的市场标准。高性价比、丰富的课程、浓厚的社交氛围,共同造就了“一课难求”的火爆。

“抢课比抢火车票还难。”学员朱锡勇从零基础开始,在老年大学学会了电吹管,前不久,刚在30周年校庆的舞台上完成了独奏。他说,台下的掌声响起的那一刻,他真切地感到退休不是人生的终点,而是另一段生活的开始。“真的很感动,有一种归属感。”

性别失衡同样突出,学员中女性占比逾八成。“男同志更愿意自己在家练字、下棋,不太喜欢集体上课。”张古文说,如何吸引更多男性退休人员走进课堂,是下一步需要思考的方向。



茶文化课堂上,武夷茶艺非遗传承人讲解岩茶冲泡要点

B 从“团队教学”到把课堂“搬出”围墙

走进茶文化教室,茶香氤氲。武夷茶艺非遗代表性传承人林凌俯身,握住学员的手腕,引导公道杯斟茶的流速。身着茶服的学员静心感受指尖弯曲的弧度,眼神专注。

更为别出心裁的是,这门课程并非一位教师讲到底。茶艺、茶文化、茶诗词、茶产业、茶叶审评等领域,分别由不同专长的教师授课。

“这叫‘团队教学’,不强求一个老师有‘十八般武艺’,而是让专业的人讲专业的事。”张古文介绍,摄影课同样汇聚了八位教师,其中不乏省摄影家协会中摄协会员,分设手机摄影基础班、提高班和专业相机班。“师资我们不愁,愁的是场地。”

目前学校共有48位教师,包括在职教师、退休返聘人员以及培训机构优秀教师。

这种模式充分利用了本地人才资源,让课程内容更加丰富、专业。

学员们最津津乐道的是“游学班”。探秘潮汕文化、寻幽洛阳古都、解读徽派建筑……去年9月,该校在全省率先推出学校层面的游学项目,每学年计划组织8次活动,涵盖本地一日游、外地2至3日游。

5月中旬,学员们到景德镇游学,走进中国陶瓷博物馆,听讲解员细说千年窑火;夜游陶溪川文创街区,在红砖烟囪与创意市集之间流连忘返;探访浮梁古县衙和瓷宫,于数万瓷片堆砌的艺术奇观中感受瓷都魅力。

“以前去过的地方,感觉‘白去了’。”武夷山市老年大学副校长江素珍既是管理者,也是学员,游学项目让她感慨良多。“有深度讲解,有集体氛围,能够更好地了解当地文化。”

C 让“银发力量”反哺乡土

在很多人印象里,老年学员是“被服务对象”。但在武夷山,这支银发队伍正活跃在城乡之间。

今年“五一”假期,老年大学的志愿者便穿上红马甲,走进武夷山景区,为游客提供道路指引、免费茶水等服务。“我们参与景区两个志愿服务点的服务。”张古文说,平时学员还自发参与社区咨询、教室管理,上课期间轮流值班。

最富创意的是“送文化下乡”。学校组织学员到上梅、五夫、兴田等乡镇演出,还带上规划、旅游专家现场指导。结束后,大家就在村里吃土菜、买农特产。

“去年在兴田,学员们帮村民‘带货’,卖出4000多斤白莲。”武夷山市老干部活动中心主任陈清松话语轻快,老年大学演出活动与村里的“长者食堂”结合,构建起“文艺演出+专家指导+吃一顿土菜+购买农产品”模式,产生了意想不到的效果。

在陈清松看来,老年大学的意义,远不止于“学”。送文化下乡,带动的不仅是土特产销量,更是乡村的“精气神”。而对于学员自身而言,这种“被需要”的感觉同样珍贵。

家庭层面也在悄然改变。很多学员是爷爷奶奶辈,每天认真练琴、练舞、练字,孙辈看在眼里,也跟着好好写作业。他们轮流上课、分工带娃买菜,家里争吵少了,笑声多了。

“这就是老年大学的价值。”张古文说,“他们依然在滋养着社会,精神面貌完全不一样。”

“我们现在是‘甜蜜的烦恼’。”采访中,张古文语气里既有自豪、也有无奈。甜的是课程被抢抢、学员离不开、社会在认可;烦的是,硬件基础极其脆弱。

场地不足,是最现实的瓶颈。教室从早排到晚,周六也排满,舞蹈教室尤其短缺。每学期100元至150元的学费,经费基本保本,限制了自我造血能力。乡镇覆盖更是难题,目前只能通过送文化下乡等柔性方式“曲线救国”。

好在,困境中没有“躺平”,场地扩容已经迈出第一步。约400平方米场地正在装修,即将新增一间120平方米的舞蹈室。更长远,张古文期待能在康养人群聚集区域再办个分校,探索

“一课难求”背后,是时代的考题

“银发教育”与“银发经济”融合的可能性。

未来的方向同样清晰:引入人工智能素养课程,满足新退休人员的好奇;开展隔代教育,教爷爷奶奶们科学育儿;深化游学模式,与外地老年大学双向引流,为本地“银发经济”和文旅产业提供一个新的切口。

“老有所学”的下半场,不是解决‘有没有’的问题,而是回答‘好不好’的问题。”张古文说,“好”的标准很简单,让每一个老年人,都能找到一个不想“毕业”的课堂,拥有被看见、被尊重、有

奔头的的生活。

从三间教室到四十八个班,从唱歌跳舞到四处游学,从自娱自乐到带动乡村经济……武夷山市老年大学的探索,像一面棱镜,折射出中国老龄化社会的一个核心命题:当2.96亿老年人口不再满足于“活着”,而是渴望“活好”,我们的公共服务体系该如何回应?

答案或许不在某一份文件、政策里,而在于这座小城老年大学每一个清晨的鼓点声中,在每一次下乡演出时村民的掌声里,在每一位银发学员亮起的目光中——这道考题,需要更多的地方、更多的力量,一起作答。

记者手记

延平: 规范设置销售点 卖瓜买瓜都省心

本报讯(记者 黄靓 文/摄)每年盛夏,本地西瓜集中上市,瓜农急售,市民购瓜需求增加。为破解瓜农“卖瓜难”问题,同时方便市民就近买瓜,延平区城市管理和综合执法局持续推行夏季西瓜临时销售点便民举措,在规范城市管理秩序的同时,守护城市烟火气,助力本地农户增收。

“今年已是延平区常态化设置西瓜便民摊点的第八个年头,这一举措吸引了不少瓜农前来报名。”延平区城管局综合执法大队市容中队中队长黄章喜介绍,以前每到夏季,瓜农占道经营、市容杂乱、交通受阻的情况比比皆是,城区自2019年开始,尝试设置夏季西瓜临时销售点,受到瓜农和市民的欢迎。临时销售点仅限延平区本地瓜农准入,设置严格准入门槛,杜绝中间商倒卖经营,切实保障本土种植农户的专属权益,从源头精准帮扶本地种植户增收致富。

今年西瓜临时销售点报名热度极高,全区近400名本地瓜农和亲属踊跃报名,竞争城区六个街道的55个临时销售点。这些销售点全部分布在居民区密集片区、人流量适中的临街路段,既贴合市民需求,又规避了交通拥堵、扰民占道等问题。为保



执法人员在指导瓜农整齐摆放摊位

障分配公平公正,延平区城管局采用街道分区抽签模式开展摊位分配。西瓜临时销售点的经营时间从6月4日至9月1日,整体销售周期覆盖夏季西瓜产销旺季。

水东街道塔下村瓜农梁先生介绍,前几年部分偏远点位人流量少、销路不佳,不少中签瓜农最终放弃经营,造成资源闲置。为提升便民实效,区城管局经过听取瓜农建议,实地筛选,取消了利用

率低、销量差的点位,优化群众刚需,让每一个摊位都能真正服务瓜农、便利市民。

“往年最怕种好的西瓜卖不出去,山路远、销路窄,进城摆摊又怕违规占道。”南山镇大坝村瓜农老张告诉记者,自家种植的西瓜,品质优良,但以往销售渠道单一。今年顺利中签,在城区居民区有了固定摊位,不用四处流动售卖,客源稳定。

规范有序的西瓜摊点,也让广大市民尽享夏日便利与实惠。记者在紫云街道多个销售点看到,瓜农有序摆放西瓜,摊位周边干净整洁,没有占道摆摊、垃圾乱堆的现象。

“楼下就有西瓜摊,都是本地刚采摘的新鲜西瓜,价格实在、口感清甜,下楼就能买到,特别方便。”市民林女士坦言,以前路边零散摆摊乱象多,环境卫生也难以保障。如今统一规划的临时摊位、标准化的经营管理,保障了市容整洁。

延平区城管局明确,经营期间所有摊主严禁售卖西瓜以外商品,严禁流动游走售卖,除统一配置的遮阳伞外,不得私自搭建临时棚架。要求摊主自备垃圾收集工具,同时严格规范摆摊时间,规定每日晚间7时至次日清晨7时为西瓜卸车时段,避开日间出行高峰,避免产生噪音、拥堵问题。

下一步,延平区城管局将持续优化夏季瓜果便民服务模式,倾听瓜农、市民建议,动态优化点位布局,完善管理细则,持续规范经营秩序,在守护整洁市容的同时,留住城市烟火气。

市场 微观察

超长“618”大促火热来袭

南平快递业“全线提速”

本报讯(郑清东)“滴滴滴!”伴随着此起彼伏的扫码声、分拣设备的运转声,一年一度的“618”电商年中大促进入高峰期,和往年短期集中冲量不同,今年的“618”大促自5月12日持续至6月20日结束,时长40天。

“今年南平消费市场火热的关键原因就在于政策,平台给予的双重补贴,推出百元消费品以旧换新专项补贴,覆盖家电、家居等主流品类。”南平市快递行业协会秘书长郭建茂说道,各大电商、直播平台也纷纷跟上节奏,上线百亿补贴、生鲜运费减免、农货专属优惠券等福利,多重刺激下,5月份总体快递量就增加了万余件。

面对超长周期、高单量的寄送压力,南平邮政快递行业则提前部署、主动应变。

“我们针对南平梅雨季多雨、山区运输难的特点,量身定制了旺季保障措施,新增临时分拣、配送人员,增补冷链运输车辆,优化城乡运输路线,同时升级乡镇末端驿站,实现便民取件、智能换电服务全覆盖,提升寄递服务效率。”南平市顺丰速递运营经理黄嘉堂表示。

走进南平众配物流建瓯营业部,现场同样一派热火朝天的忙碌景象,一件件包裹快速分拣、装车、

发运,全程高效有序。“今年‘618’最大的特点就是稳,没有短期爆仓的情况,但四十多天持续高位单量,对我们是不小的考验。”该分拣中心的周师傅说道,受多重补贴带动,该网点日均快件处理量比平日翻了一倍多。为了保障服务“不打折”,网点工作人员实行轮班作业,坚持当日快件当日清零,绝不积压滞留,同时配齐防暑物资,保障一线员工安心作业。

城市配送高效提速,田间助农寄递更是亮点满满。依托全市完善的客货邮服务体系,南平各大快递企业主动前置服务,将揽收点位直接搬到建瓯甜玉米种植基地、各大手剥笋加工厂区,实现农产品采摘、打包、揽收、发货一站式服务,打通农货出山“最后一公里”。

“往年最愁的就是运费高、保鲜难,新鲜的笋制品经不起长途运输,不敢接太多线上订单。”福建高瞻生态农业科技发展有限公司负责人魏美洪坦言,今年的变化让她格外惊喜,“多平台新推出的AI购物助手,可以帮我智推产品。各项优惠,让我们的发货成本直接降了三成。再加上快速专线直达,专属保鲜包装,当天采摘的生鲜当天就能发走,全国多地次日就能送达,借这个东风我们还开发了糯米笋、火锅笋、串串笋等新品。”

小城 故事

建阳彭墩村:

百年饼香迎端午

□记者 余雅丽 通讯员 黄慧聪 文/摄

端午将至,艾蒲青翠,粽香四溢。在建阳区崇泰街道彭墩村,浓浓粽香之外,一缕独特的百年葱花饼香弥漫老街,为古村增添了独有的节日烟火。作为建阳区第六批非物质文化遗产,源自民国年间的彭墩葱油饼,历经百年传承,依旧恪守古法风味,成为彭墩人端午时节最具辨识度的民俗味道,也串联起老街邻里温情与海内外乡情。

8日凌晨,彭墩老街天色微暗,李泉凤家葱油饼作坊的灯已亮起,揉面、烤制、打碎乡间清晨的宁静,甜香顺着老街飘散,唤醒了整条老街的端午气息。

“每年端午前十天左右开炉,做到端午结束,每年就做这十几天。”56岁的李泉凤一边揉压发酵面团,一边说。作为老街三家饼铺中最年轻的手艺人,从李泉凤外公陈良福的爷爷开始传下来,她家的陈氏饼铺已有70多年历史。“今年最忙时一天做一两万斤面粉,曾连续两天通宵赶制。平时在家干农活、做包子,一到端午就得两头顾。”李泉凤坦言。

好在每年这时候,姑娘、亲戚都会抽空前来搭手帮忙,邻里亲友互帮互助,分工协作,成为老街不变的温情常态。陈良福则负责将成品送往市场摆摊售卖。

彭墩葱油饼藏着百年民俗趣味,虽名为“葱油饼”,实则不含葱花。“这一独特的名称沿袭自民国,当地人早已无从考证由来。”天刚亮,各家饼铺陆续出饼,酸菜、豆沙、肉馅、花生、芝麻、蛋黄等多种口味整齐陈列。其中,最传统的是用肥肉腌过的肉馅口味,虽似油腻,实则腌制入味、香而不腻,带着淡淡熏香,是老街人最认可的地道老味。

今年端午,彭墩老街共有三家饼铺坚持手工现做葱油饼,经营者年龄从56岁到78岁,各家坚守匠心、互帮互助,共守老街端午烟火。老街中段,78岁的吴宝金与年近七旬的老伴杨琼芳坚守制饼,夫妻俩每日手工制作,认真烘烤,吴宝金还会亲自开车走街串巷,赶集售卖。他的女儿习得手艺,偶尔也会从城区过来搭手帮忙。

老街尾部71岁的吴友明家,女儿女婿每年请假回来帮忙把做好的葱油饼拉到市场售卖,邻里也主动过来搭把手。在彭墩村,这种相互帮衬再寻常不过。村里卖猪肉的摊主,也会顺手搭载葱油饼外出代售。在彭墩老街,互帮互助、邻里同心,早已融入日常的淳朴民风。

小小的葱油饼,不仅温暖着老街邻里,更跨越山海,成为联结闽南地北彭墩人的温情纽带。“厦门、福州、上海、北京都有建阳老乡订饼。外国还有日本、新加坡。”李泉凤介绍,有一次寄到日本到付运费一斤40元,比饼还贵。

在彭墩,端午赠饼是代代相传的习俗。每到端午前夕,村民们都会批量购买葱油饼,送给身边亲戚朋友,也打包寄给在外工作、生活的家人。一块小小的葱油饼,承载着老街街坊最质朴的人情往来,也寄托着在外彭墩人最深切的乡愁与惦念。

“只要饼香一飘起来,我们就知道,端午来了。”百年流转,岁岁如期。彭墩葱油饼以不变的古法风味,温暖的邻里烟火,紧紧联结着老街邻里与远方游子。一季饼香,一世乡情,这道百年非遗味道,既是彭墩村独有的端午记忆,也是跨越山海、维系乡情的温暖纽带。



李泉凤将刚出炉的葱油饼铲入篾筐翻面晾凉