扶贫“战场”做尖兵

——记县彩虹志愿者张瑞勇

本报讯（谢榕） 在领导和同事心目中，他是个吃苦耐劳、虚心学习、诚实肯干的好干部；在志愿者的记忆里，他是乐于助人、乐观积极、活泼开朗的好伙伴；在贫困户的眼中，他是个待人真诚、勇于担当，热心为人民服务的勤务员，虽然没有惊天动地的壮举，但他的真情、细致、耐心却如冬日暖阳般温暖了广大师生和贫困群众的心房。他就是县彩虹公益联合会会长张瑞勇。

在决战决胜全面脱贫攻坚的道路上，贫困儿童更不能掉队，张瑞勇带领县彩虹公益联合会、七彩虹志愿队、彩虹社工等配合教育、民政等部门，启动“青春灯塔·护航成长”精准扶贫志愿服务行动，充分整合公益性青年社会组织力量，为困境儿童提供包括心理辅导、家政服务、亲情陪伴、爱心助学、健康帮扶、生产帮扶、其他服务等多项志愿服务，努力实现社会帮扶资源和扶贫对象的有效对接。据了解，该项目将惠及全县6万名学生。

为了让更多的人得到帮助，2011年6月，张瑞勇发起成立七彩虹志愿服务队。2015年8月，注册成立云霄县彩虹公益联合会。2020年1月成立彩虹社工服务中心，5月成立县应急志愿服务驿站，建立漳州市首个县级民间应急物资储备调度平台，开启了专业志愿服务之路。

很多孤儿和“事实孤儿”由于家中变故，缺少家庭的关爱，性格往往非常内向和叛逆，不愿与外人接触，于是，张瑞勇和志愿者们就将他们当成自己的亲人进行教育和引导。我县有很多留守儿童，为了让这些孩子更好地成长，志愿服务队开展了“希望伴飞小候鸟”志愿行动，创新推出了“关爱留守儿童54321志愿服务模式”，在全县推广，构建起一张横不留空、竖不断线的关爱教育网络。

建档立卡贫困户具有分散性特点，分布在全县一百多个村和社区，“一刀切、短平快”的帮扶难以保证实效。张瑞勇带领团队配合相关部门创新服务，抓好扶贫扶志工作，确保群众从心理上摆脱贫困，自主、阳光脱贫。他们定期为建档立卡贫困户（含低收入家庭）开展心理辅导，解决心理问题。他带领志愿者实施的“彩虹E家”公益超市O2O项目引入“互联网+”，搭建物资流转和资源对接公益平台，线上义卖与线下捐赠相融合、传统救助与互联网相叠加，取得了良好成效。

作为民间扶贫志愿团队负责人，张瑞勇要考虑的事情比较多，遇到的困难和问题也不少，很多事都得亲力亲为，很多个人的时间、精力、热情、金钱都投入在志愿服务上面了。

“帮助别人，快乐自己。”这是他常说的一句话，也是他助人为乐的动力。张瑞勇自己持续多年的爱心付出，在云霄这片沃土上深耕细作，在农村的大舞台上勤练“绣花功夫”，成为一名奋战在脱贫攻坚战最前沿的战“贫”尖兵，不断更新着一份温暖的答卷。

张瑞勇向群众普及初级应急救护知识

泮坑茶农抱团焙好茶

本报讯（郭扬） 和平乡泮坑社区的茶业发展史已有400多年，当地家家有茶山，人人会种茶、制茶。金秋时节，老茶区迎来新一轮丰收，泮坑炭焙交流中心成了当地最热闹的地方，深圳、武夷山等地的茶商、茶客接踵至此品茗论道、交流经验。

“近几年，共享制茶理念在泮坑落地生根。这处新投用的交流中心，也是本地茶农的共享炭焙茶坊。大家伙带着茶青到这里，共享炭焙场地、工具和工艺。半年不到，泮坑茶叶品质跃升，屡次斩获各级各类奖项；尤其是我们的黄观音茶，更是在厦门茶博会上得到了全国客商们的一致好评。”炭焙交流中心创建人张林海坐在茶桌旁烹茶待客时，常常聊起家乡茶产业发展故事。

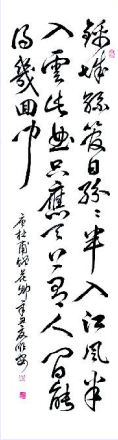
早年，由于农业基础配套落后、茶叶采制粗放、加工人才缺乏等因素，泮坑社区茶产业进退维谷，“泮坑茶”一度失去市场竞争力。对此，“茶三代”张林海深有感触，家乡茶叶品牌日渐衰微的大背景下，他曾一度陷入种茶制茶单打独斗、茶叶生意不见起色的发展困惑。情况与其相近的泮坑散户茶农不在少数，大家如何打破困局、抱团取暖，成为老茶区产业“破冰”关键。

为了让茶社区重飘新茶香，县委、县政府持续加大基础设施投入力度，兴建共享茶厂、共享晒青场、共享茶文化展馆等项目，将共享理念融入泮坑茶业生产、流通、科研、品牌建设等全环节，引领广大茶企茶农发展“一杯茶”事业。依托一系列“共享”茶业项目，县农业农村局、县海茶会到当地组织开展茶叶技能加工赛、茶叶专家交流研讨等活动，实现制茶技术共享，当地制茶各环节更加规范标准，制茶专业化、集约化程度不断提高。

“共享种茶、制茶让泮坑茶叶品质迎来质的提升，身价水涨船高。就拿黄观音茶来说，单斤商品成茶价格从80元提升到300元左右，大家伙发展信心更足了，共享思路也越来越多。”初尝家乡茶业革命红利，张林海萌生了创办炭焙交流中心的想法，与社区共享茶厂互为补充，进一步填补泮坑没有公共炭焙场地的空白。为此，张林海毅然返乡，将自家祖屋腾扫装修一新，架起炭焙炉，自费购置并改进炭焙篮，免费为乡亲们提供焙茶场地和交流平台。他还在线上建起茶技交流微信群，带动身边的茶农、茶技师加入，实时分享制茶经验与心得。

“炭焙是制茶中一个重要环节，能有效去除青臭味及减轻涩味，关系到茶汤能否芳香甘润。以前，泮坑各家各户都有小型炭焙房，但焙炉规模小、温度标准不一，茶叶质量也参差不齐。炭焙交流中心投用后，这些问题迎刃而解，大家伙炭焙茶叶有了统一场地、统一标准、统一技术，茶叶质量大幅提升。”张林海笑言，单单是父辈手上接过来的老焙篮，他们已反复改进了四五次，焙篮盖从铁丝网换成竹篾，焙制温度也更加稳定。

累积点滴改进，迎来质的提升。今年全县第五届茶叶评选赛中，泮坑茶企茶农表现不凡，尤其是常驻炭焙交流中心的数名新茶人包揽了赛事9个奖项，占奖项总数超半数。其中，张林海一举拿下“黄观音”金奖和茶王两项荣誉。

“从4月初架炉生火以来，炭焙交流中心的热闹劲儿就没有消退过，单单常驻焙茶师就有十来户，经常凌晨一两点依然炭火不断。这股焙茶的香气也吸引了很多游客到这里一探究竟，日均客流能达60人左右。”眼见着炭焙交流中心人气渐旺，张林海又有了下一步的打算，他计划在这里添置更多茶桌茶具，拓展共享茶室功能，为外地茶商、茶客了解泮坑茶、品评泮坑茶提供新场地，进一步拓宽当地茶叶销路，带动更多泮坑茶农共享茶业发展红利。

陈顺安书法作品欣赏