

首届“茅盾作文奖”中小学征文评选结果出炉

青田学子徐依诺获高中组一等奖

本报讯(记者 吕悦 通讯员 徐琪琪)日前,首届“茅盾文学奖”“茅盾教师文学奖”中小学征文评选结果出炉。青田县伯温中学徐依诺从全国2万余篇征文中脱颖而出,获得首届“茅盾文学奖”高中组一等奖,全国仅22名,她是丽水唯一。

大赛自2024年5月1日正式启动以来,吸引了来自全国32个省、自治区、直辖市、特别行政区的热爱文学的学子们踊跃参与,最终

共收录了21500余篇、近500万字的征文,在全国范围内有广泛的影响力。

经过数轮评审,青田县伯温中学共有三位学子的作品获奖,其中,徐依诺的作品《依米花》获高中组一等奖,刘胜杰的作品《云里有星星》、应其育的作品《墨上花开》获高中组三等奖。

“当我第一眼看到‘奇迹’这个主题之时,我的脑海里浮现了许多感动人心的故事,于是我进行了构

思和创作。”徐依诺分享着自己的创作思路,先是根据大赛主题确立内容主旨,再构思大体情节为一个聋哑女孩在帮助下听到或者说敢于去享受音乐的故事,然后再树立人物形象,一个是好奇却畏惧的聋哑女孩,一个是温柔善良的知心姐姐,最后是表达深层思想,《依米花》中的奇迹不仅是聋哑女孩听见音乐的奇迹,更是人与人之间真挚善美的奇迹。

对于自己的获奖感受,徐依

诺很是激动。“非常感谢学校浓厚的文学氛围,激发了我的文学创作激情,开拓了我的创作思路。也感谢杜秋平老师对我的栽培,为我的习作提供了诸多宝贵建议,让我不断雕琢自我,精益求精。”徐依诺说,一直以来,学校非常重视对学生阅读、写作能力的培养,全力营造书香校园氛围,帮助同学以阅读为友,与美好相遇,让他们在书香中成长,在阅读中成才。

一市民游泳突发心跳骤停

教练和市民合力挽救一条生命

本报讯(记者 吴启珍)近日,市民周先生(化名)在市体育中心游泳馆突发心跳骤停,关键时刻,游泳教练和热心市民挺身而出,成功挽救一条生命。

事发当天17时30分左右,周先生(化名)来到游泳馆游泳,没游两圈就感觉胸部隐隐作痛,于是赶紧离开水面,坐在泳池边休息。休息了一会儿后,他的症状没有减轻,反而觉得很想呕吐。就在他探身向前时,突然两眼一黑向前扑倒,重重摔倒在了地上。

就在这时,游泳馆教练姜晓红、蓝虹等人发现了异常,迅速跑到了周先生身边。“我看到有人趴在地上,呈昏迷状态,还以为他是溺水了,就赶紧大声叫人帮忙。”姜晓红的叫声吸引了很多在游泳的市民,他们也赶过来帮忙,其中就包括游泳馆负责人石杰和正在馆内训练的吴昊等人。

众人合力将周先生翻过身,让他躺倒在一张瑜伽垫上。姜晓红上前检查发现,周先生已经没有了脉搏,也没有呼吸,脸已经开始发紫。

作为一个有20多年工作经验的游泳教练,她立即意识到周先生是发生了心跳骤停,于是立即为其进行心肺复苏。按压比较消耗体力,众人就轮流上阵。在按压的同时,姜晓红和蓝虹还从周先生口中抠出了不少异物,帮助其打开气道。

经过近10分钟的按压和1次AED电除颤,周先生终于恢复了微弱的呼吸。这时,救护车也赶到了现场,将周先生转运到市人民医院东城院区进一步治疗。

入院后,医生检查发现,周先生

的左侧冠状动脉发生了梗塞,这是他心跳骤停的主要原因。随后,急救团队为他进行了心脏介入手术,成功植入一枚支架。经过抢救,周先生终于转危为安。“病人入院时已经恢复了微弱的心跳,心跳骤停只有5分钟的黄金救援时间,如果没有入院前现场人员正确及时的处置,病人的情况会十分危险。”急救医生说。

昨天下午,记者了解到,周先生目前情况良好,已经转入普通病房休养。

“爱心洗衣房”助力“居家养老”

本报讯(记者 俞文斌 通讯员 舒旭影 尹力)“徐大姐,等下我把你这几件衣服洗了晒外面,一两天就可以晾干了。”初冬的早晨,阳光和煦。近日,在青田县山口镇山口村文化礼堂三层的“爱心洗衣房”,管理员韩志琴将一件件村民送来的外套、棉衣放进洗衣机里清洗。出了“爱心洗衣房”,左侧就是一个露天平台,晾衣架上整齐挂着洗好的衣物。

“我家没有洗衣机,以前都是用手洗。到冬天,洗衣服就更困难了。”70多岁的村民徐玉英感慨,现在村里有了免费的洗衣房,方便多了。

“爱心洗衣房”是由青田县慈善总会筹建,山口镇政府积极推进的一项惠民工程,旨在关爱困难群体,提升村民生活质量。除了提供现场服务外,志愿者们还根据需求清单,为行动不便的村民提供上门取送衣物服务,确保这项贴心服务惠及整个需求群体。

“我们村里老人多,很多老人行动不便且家中没有洗衣机。”爱心洗衣房不仅提供清洗服务,还负责将衣物折叠、熨烫好后归还给村民。”韩志琴介绍,每周四,志愿者们还专门去那些行动不便的老人家里收集衣物,洗好后再送还给他们。

像这样的“爱心洗衣房”,目前青田县已有两家,每天都能接收到来自周边农户家庭的衣物,为老年人以及生活不便的家庭提供了极大的便利。这些洗衣房不仅减轻了他们的家务负担,更传递了一份来自社会的关爱与温暖。

今年以来,青田县全面推进省级群众天天有感微改革“居家养老”试点工作,聚焦老年人就地、就近养老需求,着力构建县、乡、村(社)、小区、家庭等“五位一体”养老服务格局。截至目前,累计采集老年人信息1.8万余条,汇集全县养老服务机构、文化礼堂、医疗机构、村邮站等

各类为老服务资源十大类760个点位,为老人及其国外子女提供查询、咨询、导航、就近推送等功能,同时完成40个村社照料中心优化提升并配置智能服务终端,新增37个老年助餐服务点。



下一步,青田县将持续完善养老服务政策体系,加强养老产业扶持和引导,大力推广“原居养老”模式,不断提升居家养老服务质效,进一步增强老年人的获得感、幸福感、安全感。

税惠助农绘就冬日新“丰”景

本报讯(通讯员 潘浩 胡金坊)“今年我们果园的春香柚比去年更鲜甜多汁,产量也达到了新高,预计有12万斤左右。”入冬以后,丽水市雨露果蔬专业合作社里一片繁忙景象,鲜黄的“春香柚”挂满枝头,吸引了不少游客体验采摘乐趣,品尝丰收的甜蜜。

今年以来,丽水税务部门主动靠

前服务,以落实税费优惠政策和提升税费服务质效为抓手,赋能乡村振兴。合作社负责人翁妙雅介绍说,在种植、收购、销售“红美人”、草莓和春香柚等蔬果的过程中,税务部门及时提供的帮助和政策辅导让她省心不少,合作社全年享受税费优惠减免近86万元。

成本降低了,合作社还围绕果

蔬产业,打造了一个集果园采摘、休闲观光、田间课堂和农家乐餐饮于一体的田园综合体项目,搭上了农旅融合发展的快车道。翁妙雅认为,是国家政策对农业生产的支持为合作社的发展注入了动力。“比如自产农产品免征增值税等优惠政策,不仅降低了生产成本,还让我们可以将更多资金用于培育产品。”

为让更多百姓借“绿”生“金”,丽水税务部门聚焦主责主业,组建“青税助农”志愿服务队,为农民和涉农企业送去税收优惠政策和暖心便捷服务,以“税力量”推动特色农业产业高质量发展。同时,税务部门还进一步加强了与农业、财政等部门的协作,形成政策合力,共同推动农业产业发展。

上门家宴服务受追捧

不少人开始预订年夜饭

本报讯(记者 杨潇)随着春节的临近,丽水的年夜饭预订迎来了高峰。其中,“上门家宴服务”也成了不少家庭庆祝春节的首选。“这两天来咨询的顾客很多,有四位顾客已经订下了今年的除夕家宴。”在市区从事餐饮行业的韩厨师说。

韩厨师介绍,自己从事餐饮行业已有30多年,在市区有私房菜餐厅。上门做家宴的价格是根据菜品和就餐人数定的,一般是350元左右,包括16—18个菜,如果个别菜的难度比较大,费用会根据实际情况加几十元。做菜的食材可以由市民自己提供也可以由厨师代买。“算上上门做菜的费用,1000元基本可以在家吃上一顿很丰盛的年夜饭了,1500元基本可以达到酒店的水准。”韩厨师说。

韩厨师告诉记者,每次临近节日,上门服务的需求就比较多。此外,很多刚刚乔迁的市民也很喜欢联系他上门做菜,以满足聚会暖场的需求。他们有详细的菜单供顾客选择,包括泡肉、麻鸭、佛跳墙、土鸡煲、鲍鱼红烧肉、葱油拌面、餐后水果等。确定好家宴日期后,韩厨师一般会在当天早上去买菜,中午1点开始筹备,晚上6点就可以用餐了。

“选择上门服务,多是考虑到健康、安全。食材都是当天现买,没有预制菜。”韩厨师表示,他收到最多的要求就是少盐少油,口味清淡,营养均衡。综合考虑下,他一般烹饪海鲜比较多,海鲜的做法一般能保留食材的原汁原味,又符合口味清淡的要求。另外,也有许多顾客要求他在菜单中加入原汁原味的土鸡



汤,因为烹煮时间较长,他一般会提前炖好,再带到顾客家中。

记者了解到,除了专门的上门家宴团队,不少酒店也推出了上门家宴的服务,价格为2000—5000

元不等。“我们一般是3500元起做,通常是14道菜和主食,费用包含了食材以及一名厨师和一名服务员的服务费。”市区一家酒店的负责人说。

●记者走市场

38元一斤,很多人提前订购

缙云米仁喜迎丰收

本报讯(记者 杨潇 通讯员 朱怡婷)“今年米仁大丰收,我种的十几亩米仁都被强村公司收购了,能卖3万多元,收入比去年增加了不少!”最近,缙云县双溪口乡的米仁迎来了丰收,乡里的强村公司正忙着收购农户手中的米仁。姓潘村的潘大爷拿着卖米仁的钱,笑得合不拢嘴。

双溪口乡作为“缙云米仁”的主产区,种植米仁的历史已有300余年。然而,过去由于种植规模小、种植技术相对传统,这一产业的发展之路一直走得并不温不火。近年来,在强村公司和“新农人”的共同努力下,双溪口乡的米仁产业实现了跨越发展。

为了充分调动农户积极性,扩大米仁种植面积,由双溪口乡强村公司牵头米仁专业合作社和姓潘村股份经济合作社联姻,共同开展米仁种植、加工、销售,年底按比例分红。这样一来,有效扩大了种植面积。

为了保证米仁品质,拓宽销路,乡强村公司还特意聘请了“90后”大学生专门负责运营工作,向农户统一收购,然后包装、营销,米仁产品的档次一下就提高了不少。从上周开始,强村公司积极行动,与农户签订收购合同,确保农户手中的米仁能够顺利销售。农户们看到米仁的市

场前景,纷纷抢着将自家的米仁卖给强村公司。

据双溪口乡强村公司的负责人陈智胜介绍,在零售市场上,缙云米仁备受青睐。目前的零售价格为38元一斤,礼盒装的意为138元一盒。米仁还没等收割时,不少顾客就已经提前跟他预订了。“缙云米仁颗粒饱满,有光泽感,口感独特,更重要的是,它的药用价值很高,买回去煮粥、炖猪肚汤都非常合适。”陈智胜说。

为了满足消费者的多样化需求,今年,双溪口乡还创新推出了养生米仁茶。这款米仁茶以当地优质的米仁为原料,经过精心加工而成,具有清热解暑、健脾养胃等功效。预计养生米仁茶将于明年1月正式上市,届时将为广大消费者提供更多的选择。

近年来,双溪口乡持续加强米仁产业的培育和发展,通过引进新技术、拓展销售渠道等方式,进一步提高米仁的产量和品质,产品深受温州、宁波、杭州等地客户的青睐,也与省内的医药公司达成合作。同时,双溪口乡还将积极探索“文旅+研学+特色产业”的乡村振兴之路,持续拓展乡村生态产业,大力推动农业绿色发展。

车厘子价格“大跳水”

商家:相比去年,今年车厘子量多价低

本报讯(记者 康东君)近日,“车厘子自由要实现了”“智利车厘子大丰收价格打下来了”等话题接连登上热搜。近日,记者走访市区多家水果店以及生鲜超市,发现车厘子大量上市,价格跳水,一些商家还打出惊爆价、热卖价,吸引消费者选购。

在市区解放街一家连锁水果店,记者看到车厘子放置在众多水果的“C位”。价格方面,XL的车厘子59.9元2斤,1J的车厘子79.8元2斤,2J的车厘子99元2斤。

“这批车厘子以桑提娜为主,包含XL至3J等多个规格,比之前航空运输的车厘子规格要多。”店员告诉记者,由于运输成本高,航空运输的车厘子通常只有2J及以上规格,没有1J、XL等规格,如今海运车厘子到货后,消费者的选择多了,这批车厘子色泽大多偏深红色,品质比往年要好一些。“随着价格下降,最近几天车厘子的销量明显增加了,XL的和J的车厘子特别畅销。”

在市区宇雷路一家水果店,记者看到桑提娜车厘子特价,39.8元/斤;2J的车厘子零售价为

59元/斤,会员价为49元/斤。

在花园路某大型超市生鲜区,在售的车厘子规格有近10种。记者看到最便宜的是1J的智利车厘子,售价为37.9元一盒,每盒重量为450克,价格相当于42.1元/斤。“刚上市的时候100多元一斤,现在便宜了。”市民张女士选购了两盒1J的智利车厘子。

据市区一水果经营户介绍,今年车厘子产量大,与往年同期相比,价格普遍下降。“今年车厘子价格掉得比较快,根据大小、品种不同,小规格的车厘子来货量多,价格较往年同期更便宜了,往年要1月中旬才有这个价格,现在12月份也能买到了。”

此外,记者在外卖平台上搜索车厘子,按照综合排序,看到XL的智利车厘子活动价29.9元/斤。据统计,2024年智利车厘子出口量创下历史新高,刷新自2007年以来的纪录。随着车厘子供应量越来越多,水果经营户李先生表示,再过几天,价格应该还会走低,等到国产樱桃上市后,车厘子价格还会更便宜。

腊口红薯粉加工火爆

本报讯(记者 俞文斌)这段时间,位于青田县腊口镇振兴路的一家制作“山粉面”的作坊生意火爆。附近的村民、驱车赶来的城里人……都带着红薯粉来这里,制作最地道的手工“山粉面”。

“做的人很多,要排队,需要等一个星期左右。”昨天下午,记者跟随莲都富岭的俞女士来到腊口镇,见证了丽水山粉面的制作过程。作坊现场堆满了大家送过来等待制作的红薯淀粉,每隔一点时间又会有市民开着电瓶车或者汽车载着红薯淀粉前来制作山粉面。记者了解到,“山粉面”加工按蒸笼收费,一蒸笼30元钱,可以蒸大约16斤红薯淀粉。

“腊口石帆的山粉面很有名,每年过来制作的人很多。”他指着面前抽屉柜一样的蒸箱告诉记者:“丽水人制作山粉面和其他地方不一样,我们是把山粉放在这里面蒸熟,晾干后再切成粉丝。”

蒸的过程要3个多小时,一般一个抽屉能蒸16斤左右的重薯粉,12个抽屉一起蒸,一次性可以蒸190多斤。”叶师傅告诉记者,他每天蒸四轮,一天可以蒸七八百斤。蒸好后,叶师傅将红薯粉倒出来,放在架子上,初步冷却后,再搬到冷库中低温冷却。

几天后,原来软软糯糯的“豆腐块”就冷却变硬,颜色也变成了灰色。这时,负责切粉的陈师傅会电话通知市民带着箩筐前去切粉。

俞女士准备好放粉的塑料筐后,陈师傅根据标注找到俞女士几天前在这里蒸煮的红薯粉“豆腐块”,放在一台机器面前,开动机器削出一条条粉丝。

“做的人很多,要排队,需要等一个星期左右。”昨天下午,记者跟随莲都富岭的俞女士来到腊口镇,见证了丽水山粉面的制作过程。作坊现场堆满了大家送过来等待制作的红薯淀粉,每隔一点时间又会有市民开着电瓶车或者汽车载着红薯淀粉前来制作山粉面。记者了解到,“山粉面”加工按蒸笼收费,一蒸笼30元钱,可以蒸大约16斤红薯淀粉。

“腊口石帆的山粉面很有名,每年过来制作的人很多。”他指着面前抽屉柜一样的蒸箱告诉记者:“丽水人制作山粉面和其他地方不一样,我们是把山粉放在这里面蒸熟,晾干后再切成粉丝。”

蒸的过程要3个多小时,一般一个抽屉能蒸16斤左右的重薯粉,12个抽屉一起蒸,一次性可以蒸190多斤。”叶师傅告诉记者,他每天蒸四轮,一天可以蒸七八百斤。蒸好后,叶师傅将红薯粉倒出来,放在架子上,初步冷却后,再搬到冷库中低温冷却。

值班编委	吴祥柱
夜班主任	吴前
审读	王立新
夜班编辑	潘艺之
二版校对	吴慧芬
夜班责编	刘晓熠
电脑组版	
一版	钱伟辰
二版	徐锡娟
三、四版	李红伟