

过了大寒 阴雨频繁

■记者 金睿敏

本报讯 今天迎来了二十四节气中的最后一个节气——大寒，首尾相接，周而复始，过了大寒，又将迎来新一年的节气轮回。

古籍记载：“寒气之逆极，故谓大寒”，因此“大寒”一过，意味着一年中最冷的时段来了。根据最新气象资料分析，今天开始云系增多，阳光变得羞涩，转为多云到阴的天气，白天最高气温11℃，早晨最低气温4℃，局部有霜或暗霜，最低地面温度2℃。受冷暖气流共同影响，明天开始天气画风将会出现改变，气温将在3℃至10℃，预计阴到多云局部有小雨，偏东风3到4级。目前来看，雨水正在酝酿中，双休日将迎来一次明显的降雨天气过程，周六开始天气模式将主动切换为阴有雨，最高气温12℃，最低气温7℃，周日气温略有回升，最高气温13℃，最低气温9℃。

我市气象部门工作人员提醒市民，在降温期间，要注意防寒保暖并做好疫情防护。阴雨连绵，要提前备好雨具，出行一定要注意安全。

年前备耕热起来

■记者 杨昊玥 通讯员 谢付良

本报讯 虽然现在还处于1月中旬，但不少农户已经开始抢抓抓早，有条不紊地推进春耕备耕工作。在平湖市缘绿生态农业科技园里，一个个农业大棚初具雏形，这也为新一年的果蔬种植，做好农业生产保障工作。

位于新埭镇牌楼村的缘绿生态农业科技园，早在11月就开始翻新，将原先基地上的100多个单栋大棚全部拆除，计划改建成6个连体大棚，而要把103亩的土地全部翻新重建，并不容易，如何保证土壤的肥力就是一道难题。所以趁这次机会，科技园把整个土壤的耕作层进行了改良，用了10吨海藻有机肥和菌肥，等于将整个土壤改良了。只有土壤肥沃，才能让农产品汲取必要的养分，而在大棚周围，挖出一条条深1米多的沟渠，同样也是为了保证农作物的顺利生长。

与传统大棚不同，基地上还将配备智能化控制设备，将温度、湿度、二氧化碳浓度等生长条件纳入可控制范围，实现提前设定，远程操控，自动调节。智能化控制设备控制温度、湿度更精确，对作物生长更有利，是一种提高产量、提高品质的手段。做好了所有准备工作，等到春耕时就能更加得心应手，来年基地里将种植芦笋、西瓜等多种蔬果，其中，“特利农”是基地三年前从国外引进的新品种，比普通品种“格兰德”的上市时间提前了一个半月，上市的价格也比晚熟品种高上4到5倍。

新技术加上新产品，让同样一块土地，有了更多的产出，增收致富也更加容易。虽然目前基地上的翻新工作只完成了三分之一，但年前，第一批芦笋就要开始育苗，预计等到2022年6月，基地就能全部建设完工。

遗失声明

●张爱明遗失武警海警总队医院的中国人民武装警察部队医疗住院收费票据1份，发票号码：201400738326，金额：16337.90，声明作废。

关于中央生态环境保护督察反馈问题(省方案问题18、嘉兴市方案共性问题4、平湖市方案共性问题3)(省方案问题27、嘉兴市方案共性问题5、平湖市方案共性问题4)(省方案问题28、嘉兴市方案具体问题1、平湖市方案具体问题1)整改工作完成情况的公示

根据《关于认真做好中央环保督察反馈意见整改验收销号工作的通知》((2018)25号)要求，固体废物污染防治不到位、海洋生态环境问题仍较突出、浙江省近岸海域水质未见好转问题的整改完成情况已在平湖市人民政府门户网站(<http://www.pinghu.gov.cn/>)公示，公示期限：2022年1月20日—1月26日，请公众监督。

监督电话：0573-85822230、85822232。

中央生态环境保护督察平湖市整改协调联络组

2022年1月20日

■记 者 杨昊玥
通讯员 史秋月

本 报 讯 送年夜饭、送年货、留平职工生日会……2022年春节临近，越来越多的独山港企业响应“留平过年”倡议，用心用行鼓励外地员工就地过一个特别而又温馨的农历新年。

近日，位于独山港经济开发区的浙江卫星能源有限公司也为全体员工送上了一批留平福利——坚果礼盒，每个车间由员工代表前来统一领取，有徒手拎回车间的，也有用三轮车拉回去

的，还有用货车装回去的，整个厂区好似提前进入了过年模式。卫星能源还给一月份生日的31名留平职工举办了生日会，让职工们度过了一个独特又温暖的生日。此外，卫星能源还将为没有回家过年的职工在除夕夜安排年夜饭送到职工宿舍，让大家度过一个难忘的除夕夜。“今年是我第四次留平过年，我已经把平湖当成我的第二个故乡。”浙江卫星能源有限公司职工古渊说。

能让职工决定留平过年，不止是因为卫星能源为他们营造了

像家一般的温暖和贴心，还有一部分是来自经济方面的考量。“春节期间我们企业在员工收入上，除了国家规定的节日期间三倍工资以外，每人每班还额外补助360元。”浙江卫星能源有限公司总经理高军说，让几百名留下过年的员工有活干、有钱挣，动力更强，感受也更好。公司诚意满满的福利，让很多外来员工感受到了温暖，坚定了留下过年的决心，为疫情防控出一份力。

为帮助外来员工能够在当地过一个平安祥和的春节，平湖旗滨玻璃有限公司也制订了多项贴

心、暖心的保障措施，用情真意切的行动，保障外来员工留平过年过得安心和舒心。虽然距离春节还有一段时间，但在公司食堂的后厨里，工作人员却早早地就开始忙碌起来了。考虑到企业里大部分员工都是北方人，所以食堂就提前买了面粉包好饺子，放进冷藏柜，为的就是在春节的时候，让留平过年的职工吃上一口家乡的年味。此外，旗滨玻璃还组织开展“送文艺 暖人心”才艺表演活动，不仅能够发动留平员工展示业余爱好，才艺表演等，还丰富了留平员工的精神文化生活。“我

们出门在外打工，公司在饮食方面特别照顾我们，还举办一些活动，让我们感觉家一般的温暖和贴心。”平湖旗滨玻璃有限公司员工徐萍说。

此心安处是吾乡，随着一系列用心用情的“留平过年”举措不断落实，更多新平湖人决定留在平湖这座温暖的城市，就地过个“安心年”“暖心年”。

留平过年 温暖行动



2021 民生实事盘点⑥

空调进教室 民生有温度

■记者 高 洁

【民生实事】校园“冬暖夏凉”项目

【走进现场】眼下正值寒冬，但平湖市独山港中学的教室里却暖意融融，一台台挂壁式空调输送着阵阵暖风，让全校师生告别“凉桌子”“冷板凳”时代，拥有更加舒适的教学环境。

“我们学校从去年3月份开始进行线路改造，到5月底时，两个校区共30间教室的空调都已安装完毕，这为6月份要参加中考的初三学生提供了一个更好的考试环境，更利于他们发挥。”

独山港中学校长张志杰说，为了尽量减少对学生日常学习的影响，线路改造和空调安装工作大多在节假日及晚上进行。2021年，我市的入秋时间刷新了有气象资料以来最晚入秋的历史纪录，教室里的空调陪伴着学生们度过了这个“史上最长的夏天”。

空调安装以后，每个学期都会进行清洗和维护，学校也聚焦空调的使用，制订了相关方案。“考虑到室内室外温差对学生身体的影响，我们夏季空调温度一般要求设置在26℃，冬季则是18℃左右。”张志杰说，“班级教师、后勤人员和保安都会定时检

查教室空调的开关使用。同时，每个班级推选了一名学生成为班里的“节电员”，既能对空调使用起到管控作用，也能够倡导学生节能减排。”

【幸福报表】三尺讲台种希望，一方校园暖人心。让学生在优质的校园环境中放飞梦想，是我市一直以来不懈努力的追求。2021年，校园“冬暖夏凉”项目入选了政府重点民生实事项目。市教育局在2021年秋季新学期开学前，顺利完成了全市义务教育阶段的1016个普通教室的空调安装，实现义务教育学校普通教室空调全覆盖，共惠及32

所中小学，4万多名学生。确保学生过上“暖冬”、远离酷暑，在更好的学习环境中健康成长，满足人民群众对更好教育的期待，使全市人民在共建共享发展中有更多教育获得感。

为了让每一所学校都顺利安装和安全使用空调，市教育局在项目实施期间加强与供电部门的对接协调，提前排摸每一所学校的用电情况、需新增或增容变压器的学校数及专用线路情况，制订“一校一方案”，确保每一位孩子都能拥有更舒适的学习环境，并赶在中考前为200多个教室顺利安装了空调。去年6

月，全市初中学生首次在有空调的教室中参加考试。暑假期间，全市小学的空调安装和剩余的电路改造也都顺利完成，确保了秋季开学时所有学生都享受到“冬暖夏凉”行动的成果。

【百姓点赞】杨晓霞：现在冬天孩子在班级里上课都觉得很温暖，我的心里也跟着暖暖的。以前碰到高温或者寒冷的天气，孩子上课注意力容易分散，安装空调以后可以让孩子更快地进入学习状态，上课效率也能得到提高。

岁末年初 话 民生

平湖新品糟蛋传承老味道

“天下第一蛋”变身“一口吃”

■记 者 杨昊玥
通讯员 纪亚千

本 报 讯 近日，在林埭镇陈匠村，缪玉观一家六口的餐桌上多了一道新奇美食——用鹌鹑蛋做的平湖糟蛋。“吃客”老缪用牙签戳开小小的糟蛋，舀上一小勺，放进嘴中，尝了一口后，发出了赞叹声。“还是老味道，但上口更清爽，蛮好！”

平湖糟蛋是一张广为人知的金名片，但作为平湖人，尤其是年青一代，真正尝过这道传统地方美食的却屈指可数，尤其是糟蛋一上口的酒味冲劲十足，让

很多新食客望而却步。最近，浙江龙谦食品有限公司推出了一种新品糟蛋，首次尝试以鹌鹑蛋为原材料进行加工，成品无论是口感还是个头，都更符合年轻人的口味。据了解，这款新品糟蛋自元旦上线以来，仅半个月时间，首批量产的10万枚已销售一空。

首批量产的鹌鹑糟蛋受到运输、保存、制作各个环节的损耗限制，成品率低于传统的糟鸭蛋，只有60%左右。但浙江龙谦食品有限公司厂长、平湖糟蛋非遗传承人潘弟观却觉得这样的创新探索是必经之路，

而这条路他已经走了八年之久。糟鸭蛋，有老底子的经验相传，清明入蛋中秋吃蛋，每个步骤都有迹可循，可一旦换了原材料，经验就不再可靠。最早的时候，潘弟观是在新闻里看到有人用鹌鹑蛋制成了松花蛋，受到了启发。当时，平湖糟蛋虽然名气在外，但是受众群体却日渐缩小，这对非遗文化的传承来说，几乎是个重创。

“我们希望通过更丰富的口感，更小的个头，让更多的受众体验到平湖糟蛋的魅力。”潘弟观说。于是，他在日常工作之外，开始自行研发用鹌鹑蛋做糟

蛋，希望用新花样吸引新受众。由于糟蛋的制作工艺原本就很复杂，需要熟能生巧，所以即便是潘弟观，也花了八年时间，才有了量产这种新品的底气。就拿敲蛋这个步骤来说，这道工序到目前为止，仍只能手工操作，无法实现机械化操作。虽然同是蛋，可大个头的鸭蛋和小个头的鹌鹑蛋，在“敲”的手法上却完全不同。

工序有传承，也与时俱进。在公司的可视化车间里，一个个鹌鹑蛋经过清洗、烘干后，直接进入了红外线设备中。潘弟观介绍道，以往判断

鸭蛋品质好不好，纯靠经验。如今所有蛋全部“做体检”，好坏一照便知，品质更有保障。不仅如此，糟蛋制作的每一个环节都全流程记录。

八年磨一剑，潘弟观的心血终于在去年下半年付诸实践。今年1月，首批鹌鹑糟蛋上市，市场的反响很不错。目前，在企业的几家实体店和线上平台，都已经可以买到这种新品糟蛋。除了刚刚上市的鹌鹑糟蛋，眼下公司正在研发桂花味、茉莉花味的平湖糟蛋，接下来还将开发更多的新品种，让平湖老字号销路更宽，走得更远。

讲文明 树新风 公/益/广/告

巩固全国文明城市创建成果

做文明有礼平湖人