

跨省消费投诉高效化解

■记者 张宇青 通讯员 顾江天

本报讯 近日,市市场监管局新埭分局收到一封来自上海消费者王先生的表扬信,对工作人员高效化解跨省消费纠纷、维护消费者权益的务实作风表示感谢。

原来,上海的王先生此前通过电商平台在新埭镇某洁具厂网店购买了一款淋浴房,使用不到两年便出现漏水问题。王先生认为淋浴房应享受五年质保,商家却以商品页面标注质保一年为由拒绝免费维修。双方多次协商未果后,王先生向市市场监管局投诉。

接到投诉后,新埭分局立即启动消费纠纷调处机制。工作人员第一时间与王先生取得联系,详细了解情况,并立即启动调查程序,赴涉事企业实地调查。在调查过程中,工作人员认真倾听双方诉求,仔细梳理事件脉络。面对王先生与商家在质保期和维修事宜上的分歧,积极组织双方进行协商,既向商家耐心讲解相关政策法规,又向王先生说明企业实际困难。经过多轮耐心调解,最终促成双方达成一致:由商家提供维修服务,消费者承担50%维修费用。这一结果得到了双方的一致认可,王先生特意发来表扬信对新埭分局工作人员的优质、高效服务点赞。

这起纠纷的成功调解,得益于新埭分局近年来积极探索长三角地区消费维权协作新模式,推行“陆稼书无讼理念”消费纠纷调处机制。该机制通过快速响应、专业调解和多元协商,有效提升了消费维权效能,保障了消费者权益,规范了市场秩序。

相信彩票预测被骗钱财 警方跨省抓捕追回赃款

■记者 张宇青

本报讯 近日,曹桥街道居民林先生因轻信短视频平台上所谓“彩票预测大师”的谎言,被骗走1600余元。所幸警方迅速破案,为其追回损失。

林先生平时喜欢购买彩票,前段时间在刷短视频时,偶然发现一名自称“彩票预测大师”的博主。该博主常在开奖后发布视频,展示多张“中奖彩票”,并宣称能帮助粉丝预测下一期号码。林先生心动不已,主动联系对方。“大师”表示,只需缴纳一定的“报名费”,就能提供“精准中奖号码”。

抱着“以小博大”的心理,林先生支付了费用,并按对方推荐的号码购买了彩票,结果分文未中。意识到被骗后,他立即向市公安局曹桥派出所报警。

警方调查发现,所谓的“大师”实为海南籍男子陈某某。其作案手法并不复杂:在每期彩票开奖后,他私下打印已公布的中奖号码,伪造“中奖彩票”并拍照录制视频,营造出“精准预测”的假象,以此吸引受害人付费。经查,自去年10月底以来,陈某某通过该手法骗取多名受害人,涉案金额达2万余元。

目前,警方已赴海南将陈某某抓获归案,并依法对其采取刑事强制措施。案件正在进一步办理中。警方已为林先生退还全部损失,其他受害人的返赃工作也在有序推进。

“彩票是概率游戏,根本不存在‘预测中奖号码’的可能,此类骗局利用受害人‘一夜暴富’的心理,先以虚假宣传引流,再以‘会员费’‘保证金’等名义敛财。”市公安局反诈中心提醒广大市民,购买彩票须理性,切勿轻信“内部消息”“技术预测”等,如遇类似情况,请保留证据并及时报警,谨防上当受骗。

全民反诈 你我同行

平湖学子国赛获佳绩

■记者 林旭东 通讯员 徐佳丽 张雪明

本报讯 在日前举办的第十五届全国旅游院校服务技能(饭店服务)大赛中,平湖学子贾尚鹏、肖博文凭借扎实的专业功底和出色的临场发挥,分别斩获中职组客房服务赛项一等奖和中餐服务赛项二等奖。

据悉,本次大赛是我国旅游教育领域规模最大、影响力最强的品牌赛事之一。“能在国家级舞台展示专业技能并有所收获,我感到无比自豪,这是对我们所有努力的最好肯定。”斩获一等奖的贾尚鹏难掩激动之情。两位选手均来自嘉兴市交通学校旅游专业,接到参赛通知后,学校迅速组建专业指导团队,科学制定备赛方案,师生围绕专业理论、英语应用和实操技能开展高强度、系统化训练,进一步提升了学生的专业水平和素养。

近年来,我市在职业教育中持续强化“以赛促学、以赛促学”理念,将技能大赛深度融入日常教学,为学生搭建多元化成长平台。通过赛事锤炼,学生们不仅提升了专业技能,更培养出了勇于竞争、精益求精、团结协作的职业精神。

村里办起“瓜果季” 友联共富“友好呱”

■记者 林旭东 通讯员 陈明远

本报讯 昨天,在新仓镇友联村文化礼堂内,瓜果的香气和村民们的笑脸相映成趣。首届瓜果季的举办,让大家因瓜果而兴致盎然,微型瓜果市场上,看瓜、品瓜、买瓜的村民络绎不绝,“友个呱”IP形象等文创产品也深受欢迎。

在瓜果季上首次亮相的友联“友个呱”IP形象,包括“西西”“哈哈”“甜甜”“蜜蜜”,分别代表

了友联村特色农产品中的西瓜、哈密瓜、甜瓜、青皮绿肉瓜,独具特色的形象设计,见证着友联村西甜瓜产业发展的新活力。友联村是西甜瓜种植大村,悠久的种植历史和大规模的种植面积,让这里形成了独特的西甜瓜种植氛围。目前村里每年西甜瓜的种植面积达百亩,友联村的西甜瓜产业链正欣欣向荣。

“我们希望依托瓜果季活动,进一步打响友联‘友个呱’‘友好呱’产业品牌,让友联村的瓜果走向更广阔的市场,实现我

们的‘呱呱梦’。”友联村党委书记俞玲凤说,他们将从“种瓜”“卖瓜”“品瓜”三个维度发力,让“呱呱梦”更可感可及。

首届瓜果季活动的举办,其重要意义更在于激活西甜瓜产业的活力。当天举行的友联村“瓜果共富”结对仪式,就是助力西甜瓜产业实现种子共富、技术共富、合作共富和资源共富的创新实践。“我们希望以这种模式深化‘新仓经验’合作内涵,推动多方共赢。”俞玲凤说。在“种瓜”上,友联村盘活现有土地资源,与新

农人共同探索“绿色粮食”+“特色果蔬”相结合的农业产业新模式,同时充分利用现有资源,打造“精品西甜瓜”果蔬共富基地,以点带面帮助村民持续引进和不断拓展各类特色农产品。实现瓜果共富,友联村还与新农人共同发力,由村出资建设共富大棚,依托新农人徐明形成“扶持一个,带动一片”的辐射效应,助力全村西甜瓜产业全面升级。

友联“友好呱”,更要“卖好瓜”。今年,友联村联合返乡青年共同成立平湖联心农业发展

有限公司,聘请专业运营团队,进一步打响友联“友好呱”品牌,推动西甜瓜产业迈入“品牌化、市场化、产业化”的新阶段。“友好呱”共富门市也于5月1日开张试营业,到目前已带动西甜瓜销售上万斤,销售额5万元以上,帮助村民增收4.5万多元。

发展特色农业的最终目的就是促进村民增收致富,“品瓜”就是要让村民共享发展成果。“我们将回购高品质农产品,再统一品牌销售,并畅通销售渠道,让好产品不愁卖。”俞玲凤说。

匠心创造奇迹

■记者 张宇青 通讯员 郑凯欣

【匠人名片】徐仁法,平湖非遗(杜做酒)代表性传承人

【一技之长】酿造杜做酒

【坚守故事】推开钟埭街道钟埭村徐仁法家的大门,一口需两三人合抱的陶制酒缸映入眼帘。作为平湖市级非物质文化遗产杜做酒代表性传承人,这口陶制酒缸已经陪伴他走过了六十多载。虽已年过八旬,但说起杜做酒,徐仁法的脸上总会洋溢自豪的光彩。六十多年来,徐仁法用双手守护着这门古老的酿造技艺,让传统米酒的醇香在时

光中愈发浓郁。

在大酒缸的不远处,还有数十个盖着棉毡的小酒瓮整齐排列,隐约飘散出清甜的酒香。“现在天气热,还没开始酿酒,大缸也就空着。”徐仁法告诉记者,酿造杜做酒的最佳时间是农历十月至次年三月,而这些小酒瓮体积小,利于保存,里面装着的正是今年年初新酿的杜做酒。“等有朋友来,或者老客户上门的时候我就把它们拿出来。”徐仁法笑着说。杜做酒的香气,早已融入徐仁法的生命记忆,而他与这门技艺的结缘,还要追溯到童年时光。

“那时村里家家会酿酒,我从小闻着酒香长大。”蒸糯米

雾气与发酵的酒香构成了徐仁法最难忘的童年味道。因为对酒的热爱,1963年,20岁的徐仁法正式随父亲学艺,三年后“出师”,独自扛起酿酒担子。

虽酿酒人多,但每个人的味道总有些许区别。“那个时候酿的酒都是自己喝,喝不掉的就送给街坊邻居,亲朋好友,没想到他们竟爱上了我的手艺。”徐仁法说,后来找他买酒的人越来越多,从此,每年农历十月至来年三月,徐仁法家里酒坊陶缸列阵的场景,成了半个多世纪不变的风景。而经过几十年不断钻研、改进配方,他的手艺愈加精湛。

“杜做酒的酿造一定要讲究

天时地利。”徐仁法将六十多年的经验总结为“浸、烧、做、下、沥”五步法,看似简单却暗藏玄机。“酿酒就像照顾孩子,温度不对就会‘生病’,即便补救也会影响风味。”他解释道,木甑蒸饭的火候、井水浸泡的时间、酒曲搅拌的手法,每个细节都关乎最终那口醇香的成败。特别是在杜做酒发酵期间,需要时刻关注酒醅状态,他会通过给酒缸“穿脱衣服”增减保温层等方式来实现控温。“任何一点温度的变化都会影响成酒品质。”徐仁法说。

出于对杜做酒品质的极致追求,即使是在机械化酿酒已成趋势的现在,徐仁法仍坚持古法酿造。

“虽说现在的机器能控制恒温,但一旦少了人手的感知,杜做酒的酒魂也就没了。”时至今日,徐仁法依然选用本地糯米,以土灶蒸煮,用陶缸发酵,只有这些“老搭档”才能酿出他记忆中的味道。

而令徐仁法欣慰的是,近年来,越来越多的年轻人开始关注传统技艺。“现在我的儿子已经习得我的手艺,也算将酿造技艺传承了下去。”徐仁法说,此外,钟埭街道不少学校的老师也联系到他,多次组织学生来到酒坊学习。看着孩子们围着酒缸好奇提问的场景,徐仁法时常想起自己年少学艺的时光,“有年轻人愿意了解老祖宗的智慧,这酒香就断不了。”



聚焦名师建设 聚力非遗传承

平湖市老年大学银发追光传承本土文化

■记者 戴经纬 通讯员 金玲娣

本报讯 近日,2025年“5·18国际博物馆日”浙江主会场活动在平湖市博物馆开幕。活动中,平湖派琵琶传承人黎庆慧老师携平湖市老年大学琵琶班的学员们,以一曲平湖派琵琶向现场观众展示了平湖非遗魅力,她们以优雅大方的姿态拨响了传统音乐在守正创新中的时代新声。

演出结束后,平湖市老年大学琵琶特色班的班级微信群里也炸开了锅,学员们分享着演出的照片,感谢着老师的教导,也点赞着各自的表现。黎庆慧是平湖市老年大学琵琶班的授课老师,也是平湖市非物质文化遗产保护管理中心主任及平湖派琵琶第十代传承人。就在前不久,学员们还惊喜地发现,黎老师携团队在嘉

兴子城遗址公园以一曲《小霓裳曲》惊艳亮相了董宇辉“与辉同行”直播间。“近年来,借着非遗文化进校园、进社区、进乡村以及各种公益类型的文化艺术节活动,我们通过教学、表演等形式不断激发普通群众对非遗文化的兴趣。老中青三代人传承有序,才能更好地助力平湖派琵琶艺术全面普及。”说起参与平湖派琵琶培训学员人数的逐年递增,黎庆慧内心十分欣喜。

为弘扬平湖非遗文化,平湖市老年大学倾情打造多个老年人喜闻乐见的课程,让老年学员在寓教于乐中成为非遗文化的学习者、传播者和守护者。不久前的“传承匠心 品味糟香”平湖糟蛋制作公益课,20个名额一上线就被火速抢空。课程邀请了资深平湖糟蛋制作技艺传承人潘弟观授课,学员们纷纷化身

“非遗”体验官,不仅亲身体验了平湖糟蛋的传统技艺,更增进了对平湖非遗文化故事的了解,增强了文化自信。接下来,平湖市老年大学将持续开设丰富多彩的公益课堂,推出更多沉浸式文化体验活动,让传统文化和现代科技接续飞入银龄课堂,赋能老年教育。此外值得一提的是,平湖市老年大学录制的《平湖派琵琶基础教学课程》《当湖十局入门:围棋经典对局的初步探索》《品味传承——平湖糟蛋制作技艺》《平湖西瓜灯雕刻》《平湖钹子书》等多门非遗课程被浙江省云上老年大学平台录用。

一直以来,教师都是学校发展的核心力量。平湖市老年大学依托优质教师资源,广泛聘请各领域专家学者担任授课教师,注重名师队伍的培育建设,组建了一支师德高尚、业务精湛、热爱老年教育事

业的名师队伍。这些教师不仅具备扎实的专业知识和丰富的教学经验,还深入了解老年人的学习特点和需求,能够运用生动有趣、通俗易懂的教学方法,激发老年人的学习热情,提升教学效果。同时,为了不断提升教师的教学水平,鼓励教师开展教学改革与创新,今年还制定了《平湖市老年大学管理服务中心外聘教师综合评价激励实施办法(试行)》,全面、客观地评价教师教学质量,激励教师不断追求卓越。“在这份实施办法中,我们综合学员评价、教师自评、学校考评等多维度反馈分,按占比最终折算赋分,突出学员评价权重。教师最终评定的年度综合评价等次将作为其他类评选及续聘评价的重要参考标准,充分调动了广大外聘教师工作的积极性、主动性和创造性。”平湖市老年大学管理服务中心副主任周燕

介绍,在良好的教学氛围和激励机制下,学校名师队伍不断发展壮大,为学校的高质量发展提供了坚实的人才支撑。

当前,随着我市人口老龄化趋于新常态,老年人精神文化需求快速增长升级。平湖市老年大学通过不断优化师资力量,不仅提升了老年教育质量与水平,更充分展现了“银发一族”良好的精神风貌,增强了学员们对本土文化的认同感,有力地推动了各项文化事业在金平湖的“生根发芽”。未来,学校将持续创新,推出更多契合老年人兴趣爱好与学习需求的精品课程,让每一位老年人都能在这片充满希望与活力的学习天地里,真切体悟“老有所学、老有所教、老有所为、老有所乐”的美好愿景,在文化传承与创新的征程中,共同书写老年教育与文化传承的辉煌篇章。

讲文明 树新风 公益广告

提倡 勤俭节约 反对铺张浪费



社会主义核心价值观

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

平湖市文明办 平湖市传媒中心 宣