

邻居落水，七旬老党员纵身一跃

■记者 陶佳敏
通讯员 顾秋叶

本报讯 昨天下午，记者来到新埭镇鱼圻塘村尖角泾自然村落，今年75岁的村民陆其法正和妻子在屋前收拾杂物。他皮肤黝黝的，背微微有些驼，看上去和村里其他老人没什么两样，但前几天却跳河挽救了一位八旬老人的性命。

刚聊了没几句，门外走出一位老人，眼眶微红，正是被陆其法从河里救起的邻居张余宝。“如果没有其法来救我，我真回不来了。”她仍心有余悸。

事情发生在5月26日下午4点左右。张余宝端着菜盆到家门口的走马塘边洗菜，蹲在河埠头台阶上，没留神脚下一滑，栽进了河里。不会游泳的她，在水里拼

命扑腾，人却离岸越来越远。

“救命啊！”陆其法的妻子于决来宝当时正在屋里，隐约听见河面有响动，走到门口一看，发现有人落水，赶紧朝里屋喊。陆其法听到后放下手里的东西就往外跑，顺手抄起墙边一根竹竿，跑到河边把竹竿递过去，想让张余宝抓住。可竹竿差了一截，怎么也不够不着。这时候张余宝身子已经沉下去了，只剩两只手在水面上无力地划拉着。

“我看她整个人都已经淹在水里，再等就来不及了。”陆其法把竹竿一扔，衣服、鞋子都来不及脱，就跳进了水里。虽然已过古稀之年，但那一跳却很干脆。

“其法年纪也不小了，跳下去的那一刻，写我都揪起来了。”于决来宝说起丈夫的这一跳，还是

有点后怕。走马塘看着不大，水却有两米多深，脚踩不到底。

陆其法游到张余宝身后，一只手托住她的背，另一只手划水，把人往岸边推。前后不到一分钟，人就放推到河埠头边上，于决来宝赶紧伸手拉住，两人合力把人拽了上来。

上岸后，张余宝浑身湿透，坐在地上直发抖，话也说不出来，于决来宝扶她回家换了衣服。第二天一早，不放心的夫妻俩，又上门去探望了张余宝，看到她除了还有些后怕，身体没什么大碍，夫妻俩才放心下来。

事后旁人问陆其法，怎么想都不想就往下跳？“哪来得及想，人命关天的事。”他毫不犹豫地跳。可水是深的，人是上年纪的，那一跳的分量，岸上的人都掂得

出来。

陆其法是一名有着近50年党龄的老党员，“能帮的时候帮一把”已经成了他下意识的习惯。这回跳水救人，对他来说不是第一次。大约十年前一个冬天，在同一条河里，陆其法同样救了一位不慎落水的邻居。那年冬天，河水冰冷刺骨。夜里九点多，陆其法准备歇下时，听到外头有人喊“救命”。不假思索，他拿起手电筒就冲出门，循着声音找了两分钟，发现同村70多岁的王忠法掉进了走马塘。陆其法穿着棉衣皮鞋就踩进了水里，水一点点淹到胸口，寒气逼得他喘气都费劲。一个人使不上劲，他又大声喊来邻居。邻居在岸上拽着他的胳膊，他探出身去够水里的王忠法。折腾了十来分钟，人终于

被拖了上来。上岸后，陆其法又跑回家烧热水、抱棉被，给王忠法捂着取暖，一直忙到人缓过劲来。寒冬腊月往冰水里扎，年轻小伙子都未必扛得住。

“爷爷平时特别谨慎，但没想到跳进河里的时候却毫不犹豫。”陆其法的孙子陆雯昊说。两回跳水，救了两个人。村里人提起这事都竖大拇指。

“没什么好说的，谁看见了都会伸把手。”陆其法的脸上挂着笑，摆摆手，不肯再多说。走马塘的水还是日日流着，一颗善心在水的映照下更显得通透。

有礼后生在身边

周末去哪儿？

平湖漫游指南已备好

■记者 居丹荔

本报讯 又至周末，如何漫游？“平湖周末”升级多项游玩体验，向四方游客发出邀约。

昨天，记者来到平湖市博物馆，醒目的“平湖周末·幸福漫游指南”展板映入眼帘。这份攻略以场馆为原点，为来平的游客梳理了周边文旅资源，清晰标注景点、商圈、酒店、美食点位，一站式覆盖吃、住、行、游各类需求。跟着该指南，近可打卡古韵悠长的南河头历史文化街区、风光旖旎的明湖公

园、业态丰富的吾悦广场，铂尔曼、圣雷克等品质酒店也同步收录；远可直达半小时生活圈内的曹桥赛艇小镇、林埭棒球乐园、九龙山旅游度假区，将自然风光、运动休闲、老城风貌等进行多元相融。此外，指南还精选了8处步行可达的特色美食门店，融合餐厅与本土小店兼备，满足游客多样口味。

目前，这份专属漫游攻略已落地平湖市博物馆、李叔同纪念馆、圣雷克大酒店、平湖卓越铂尔曼酒店、平湖白金汉爵大酒店五个点位。游客无论抵达哪一处，

都能第一时间获取周边吃住游的全域玩法，轻松开启无压力、慢节奏的平湖周末之旅。来自绍兴的游客周勤川就对此颇有感触。“原本欣赏了书画展后还不知道要去哪里闲逛觅食，现在一份漫游指南就轻松解决了我们的难题，真的太贴心了。”周勤川说，他打算和好友循着这份指南，游览平湖风光，打卡特色景致，细细品尝地道平湖风味。

线下服务贴心周到，线上“平湖周末”话题同样热度高涨。前段时间，结合夏日文旅特色，我市推出了“平湖周末·

来平湖放松一‘夏’”城市生活主理人·自然共创计划，吸引了网友踊跃参与。大家聚焦平湖的美食、美景、美宿、美物等，解锁城市漫游、山海休闲、乡村度假的沉浸式玩法。近一个月，全平台累计曝光量超3000万次，征集参赛作品300多条，重点内容衍生活题“嘉兴平湖一日游氛围感拉满”与“来平湖邂逅夏日慢时光”更是双双冲上抖音嘉兴榜前三，让平湖风光被更多人知晓。

“线上活动结束后，我们将择优选拔优秀创作者成为我们

的文旅推介官，并开展培训沙龙，借助民间力量持续推介平湖。”市文旅体局旅发中心副主任李瑄说，与此同时，文旅服务升级也将持续推进，不仅会扩大漫游指南覆盖范围，联动更多点位丰富指南内容，还将结合“赛事之城”建设，推出“跟着赛事游平湖系列”文创香片，绘上平湖的本土美食、美景，以小小文创传递城市温度。

耳闻不如一见。想在一城风光里遇见温柔诗意，尽享惬意生活，不妨相约平湖，尽情开启“平湖周末”。

一杯特饮，“出道”即“椒”点

■记者 荣怡婷 通讯员 陈明远

本报讯 绵密奶盖入口柔滑，尾调裹挟着清爽微辣的独特余韵，甜辣相融、层次丰富……昨天，新仓共富蔬菜岛饮品站正式开门迎客，店内独家研发的辣椒特调系列饮品，颠覆传统口味搭配，一经亮相便迅速出圈。

“不少人担心辣椒入口口感会违和。我们经过反复调试配比，选用优质辣椒原浆，搭配鲜奶和茶汤，最大程度中和刺激性辣味，只保留辣椒独有的清爽风味。”饮品店负责人陶王颖一边娴熟制作饮品，一边介绍。本次上线的辣椒特调系列涵盖水果茶、轻乳茶、奶昔三大品类，款款独具特色，成为饮品站的独家“椒”点。

新奇的口味搭配，吸引不少游客慕名而来。“微信上刷到觉得特别新奇，专门带着妈妈过来尝尝鲜。”特意从新仓赶来的张女士品尝后连连称赞，“奶香浓郁，配合淡淡的辣味，夏天喝清爽解腻，口感很不错！”

作为新仓共富样板的特色载体，蔬菜岛深耕果蔬新品种培育，每年都会优选、试种三四十个辣椒新品种，囊括水果椒、螺丝椒、薄皮青椒等品类。此次推出的辣椒特调系列，正是蔬菜岛立足本土资源、推动农产品创新的全新尝试。

为保障饮品的适口性，蔬菜岛携手知名饮品研发供应商量身定制专属配方，从食材甄选、配方调试到口感打磨，严格把控，兼顾风味、颜值与品质。

记者注意到，除了爆款辣椒饮品，饮品站还藏着专属平湖的“夏日浪漫”，天露、马铃瓜等本土标志性西瓜品种也被搬上饮品台。“所有西瓜全都来自本地共富大棚，现采现用、新鲜地道，从田间直达吧台，在源头上守好品质底线。”陶王颖说。

优质新鲜的食材，正是特色农饮的底气所在。依托全市千亩共富大棚资源，蔬菜岛持续深耕农味创新，后续还将推出西芹、水果玉米等多款季节限定饮品，持续丰富农味产品矩阵。

如今的蔬菜岛，早已跳出单一的种植模式，成功解锁多元休闲业态：趣味采摘、休闲桌游、K歌娱乐等项目一应俱全，逐步构建起“农业+文旅+休闲”的融合发展新格局。

一“路”耕出 现代农业新愿景

(上接1版)

艾佳果蔬(平湖)农产品仓储保鲜冷链中心项目现场一派繁忙景象。记者看到，项目主体结构已然矗立，工人们正紧锣密鼓地进行冷库安装工作。

该项目核心定位为构建集果蔬储存、分拣、鲜切及配送功能于一体的华东区域冷链物流与加工枢纽。目前，艾佳果蔬已与嘉兴佳莓农业科技有限公司达成合作，双方将在草莓生产后处理与市场流通环节形成紧密协同联动。这意味着，从草莓采摘下来的那一刻起，分拣、预冷、包装、运输等一系列流程都将高效衔接，最大程度锁住新鲜与口感。

可以说，该项目既是艾佳果蔬完善长三角地区产业链布局的重要延伸载体，也是农开区长三角农博汇项目的关键配套冷链支撑。它一头连着田间地头的生产基地，一头连着消费者的餐桌。项目建成后，预计年仓储农产品可达1.2万吨，实现营业收入1亿元。

正如艾佳果蔬一样，跳出单个项目看综合价值，成效更加清晰。昨天刚投产的渔菜共生智慧生态循环示范园，已接到一批订单。据高上介绍，他们推行“订单先行+基地分布式生产”模式，并以“公司+基地+农户”的机制带动农户增收。同时，园区兼具文旅研学功能，能够有效推动三产融合发展，实现经济效益、生态效益、社会效益齐头并进。

耕耘者必得其食。正有越来越多优质项目的“种子”播撒在农开区这片发展热土上，为一二三产融合发展提供强大的支撑。

新仓以“绣花功” 绘就幸福民生图

(上接1版)

为持续破解民生痛点、激活治理内生动力，新仓探索推行项目化治理模式，连续八年举办公益创投大赛，引导各村社打造差异化、特色化治理服务品牌，持续推动基层治理有温度、有亮点、有活力。新仓社区聚焦商圈治理，推出“阿纳看庙佬”商圈骨干培育计划，精准破解商圈“老大难”；芦湾村以非遗文化赋能乡村治理，发动村民与手艺人参与土布技艺传承、文创产品开发；石路村探索“村民自治+多元协同”模式，扎实推进道路绿化治理……一批接地气、惠民生、可持续的治理服务项目落地生效，形成了百花齐放、全域创优的基层治理新局面。

■记者 钱澄蓉
通讯员 方芳 陈明远

本报讯 昨天，“餐餐码头杯”平湖市第二届厨艺大赛暨中式烹调专业技能大赛在新仓镇举行。本次大赛，不仅搭建起了切磋厨艺的平台，还意在打响平湖美食名片、培育平湖特色菜系。记者作为媒体代表，受邀成为赛事的大众评委，深度参与赛事，并了解大厨们打造“平湖好味道”背后的故事。

上午9点，各组参赛者进入120分钟的烹饪时间，参赛选手来自全市餐饮酒店、农村家宴、职

业院校等不同领域。每组参赛者需要制作六道冷菜、十道热菜，以及点心、果盘各一道。

为了突出展现“平湖味道”，本次大赛所用的食材全部源自本地。以糟蛋、羊肚菌、新仓小茄子等四样本地特色食材为基础，选用中华老字号——群欢酱油、玫瑰米醋作为调味料，烹饪新菜品，是比赛重要的“拿分项”。“一般菜品做到好吃、好看不难，难的是4道创新菜。”这是参赛者的统一感受。

比赛最难的也是记者最为关注的点，就是平湖糟蛋如何入菜？乡厨们的创意，也让记者眼前一亮。有的使用牛油果、土豆

泥混搭糟蛋，做成一道果蔬沙拉；有的将糟蛋与带鱼一同上锅蒸，烹饪出糟香味；有的则用蔬菜汁制作凉冻，配上糟蛋酱，制成了翡翠糟蛋盖；更有创意的，还用鹅肝混搭糟蛋酱，淋在奥利奥碎上，成了甜咸混搭的美味。“这是我第一次尝试以糟蛋入菜，想了很多办法，失败了很多次，最后呈现的菜品还是比较满意的。”参赛乡厨朱杰一边忙碌着，一边与记者分享了其感受，通过比赛交流，让他感受到创新的重要性，这也将成为团队今后自我提升的方向。

“出其不意”，成为赛场上最大看点。圣雷克酒店团队出品的

“冰川新仓小落苏”十分吸睛。这道以“冰川”命名的菜品，外形看似被片片雪花覆盖，入口却是又热又脆的油炸口感。同时，将新仓小落苏无皮无渣的脆嫩口感，展现得淋漓尽致。“我是在看一档美食节目时受到的启发，以天妇罗的制作手法为基础，增加中式煎炸技艺，在考量名字和摆盘时突出反差感，展现出菜品的浪漫感与趣味性。”该团队负责人刘伟兵介绍。

“餐饮美食既是烟火民生，也是拉动消费、激活经济、塑造城市形象的重要载体。”市厨协协会会长卢昱说，希望通过活动提升从

业者技术、激活行业创新活力，把今天的赛场变成明天的市场，让平湖味道成为拉动消费、激活文旅的平湖名片。

本次大赛不只是一场比拼，更是一次产业的集中亮相。现场除了关注口味的大众评委外，更有来自各个领域的权威人士组成烹饪技术专家评委组、食品安全专家评委组、营养健康专家评委组进行综合评价。大赛现场设置了“浙产好食品·平湖好味道”展区，众多本土食品企业带着拳头产品齐聚现场，大赛也为食品上下游企业搭建起供需对接、资源互通、合作共赢的优质平台。



玩转夏日

六一将至，当湖街道中心幼儿园开展“亲历夏日时光·乐享童真盛夏”活动。孩子们在操场上玩转夏日沙水盲盒、探索冰块奥秘，提前欢度节日。

■摄影 王强 夏佳娜 徐佳丽

品鲜平湖 匠心守味

厨艺大赛擦亮平湖美食名片

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

有时间做志愿者 有困难找志愿者

平湖市文明办 平湖市传媒中心 宣