

潮流风

谁是瓯菜“天花板”？30道“瓯味”预制菜赛场较高低



参赛选手认真制作。 通讯员林金坚 摄

本报讯 记者邹伟锋 通讯员邵晨晨报道 近日，由温州市总工会等部门联合主办的首届温州“瓯味”预制菜创新创业大赛举行。30道“瓯味”预制菜在赛场比拼，一较高低。

本次大赛以“预制温州味 瓯菜天下鲜”为主题，汇聚了百珍堂、顶诺、麦丰等一批预制菜领域的代表企业，吸引了全国各省市近10万人次关注，150多家企业与团队报名，近270件产品参赛。最终30道预制菜从270个具有创新性、创意感、实用性、可操作性和商业性的参赛项目中脱颖而出，进入决赛圈。

随着市场对预制菜需求越来越大，种类要求越来越高，品质要求越来越高，近年来，温州市积极布局，抢占市场蓝海，针对预制菜产业实施“百企千亿”的培育计划，持续加大对预制菜行业支持力度。此次大赛旨在挖掘出一批有代表性的预制菜产品，促进温州市预制菜产业逐步走向标准化、规范化、品牌化，提升温州预制菜在全省乃至全国的知名度，进而推动产业快速发展。

温州市总工会党组书记、常务副主席胡长虹表示，这次大赛的举办既为推动温州预制菜产业创新提升、打造适应现代预制菜产业发展趋势的高素质技能人才队伍搭建了平台，也为开辟温州预制菜产业发展“新航道”、助力温州市“赛事经济”发展贡献了力量。

截至目前，温州培育预制菜企业300多家，带动上下游全产业链产值超600亿元。全市规划布局预制菜产业园8个，总面积超过1200亩。去年成功签约预制菜产业项目12个，总投资52亿元，新注册预制菜关联企业2638家。

达人秀

春天来一道老少皆宜的鱼羊鲜

■李世光、任洁

春风徐徐，桃红柳绿、美食相伴。这次要给大家带来一道家常美食——鱼羊鲜，它营养丰富、老少皆宜。

- 准备工作：**羊排和羊肉放清水中泡半小时，去除膻味。鱼杀好洗净。葱切成葱花，生姜带皮切片，枸杞洗净备用。
- 步骤1** 羊排羊肉入锅，加入冷水烧开，撇去浮沫。
- 步骤2** 焯水后的羊排羊肉捞出，用热水洗净，放入炖锅，加入开水，放入生姜，大火烧开后转中小火炖煮1.5小时以上。
- 步骤3** 热锅冷油，鲫鱼下锅，煎至两面金黄。
- 步骤4** 煎好的鲫鱼放入炖锅，加热水没过鱼身，中大火炖煮10分钟，煮至汤汁奶白。
- 步骤5** 枸杞加入炖锅，继续炖煮5分钟。
- 步骤6** 加入葱花和调料。美味的鱼羊鲜就做好了，开吃！



临终关怀在乡村：陪好老人最后一程

通讯员孙美星报道 在农村，人们一般都忌讳谈论死亡。也正因此，安宁疗护工作要想在乡村开展会更难一些。作为安宁疗护浙江省级试点，从2018年8月起，宁波象山县就开始布局安宁疗护服务。在象山，如今不但有设在乡镇卫生院的安宁疗护病房，医护人员还把姑息治疗和临终关怀延伸到村民家里。

这里已服务了几十位临终患者

象山县西周镇辖区内有65岁以上的老年人8000多人。在西周镇中心卫生院，有一个已经建成5年的安宁疗护中心，这个中心由安宁疗护团队和安宁疗护病房组成，病房设在卫生院住院部的一角。

笔者到访的时候，安宁疗护病房正好空着，和普通病房相比，这里除了是单间，还配备了沙发、冰箱等设施。

“我们这里的老年人大多希望最后的时间能多待在家里，即

使有些老人临终前被送到这里，在最后的日子里也会想回家。”西周镇中心卫生院安宁疗护中心护士长胡文娟介绍，病房成立的第一年，很多乡亲不知道什么叫安宁疗护，病房只收治了两三位患者。

乡镇的医疗水平不如城市，有些病人按照现有医学手段已经无法治愈，但其子女仍然想着继续去大城市的医院，找更好的医生或专家治疗。这些观念，也阻碍了人们对安宁疗护服务的认知。

“有一位癌症晚期的患者，县里的医院坦言治疗价值不大，当时我们也建议他留在我们安宁疗护中心。但家人不甘心，还是连夜把老人送去了市里的医院。最后市里的医生也认为老人的治疗价值不大，家属无奈只能把老人又送回西周，没想到老人当晚就去世了。”胡文娟说，此后，这位老人的家属一直在后悔和自责中，总觉得如果当时选择不再上转，

不但能让老人在临终前少一些奔波，也可以有更多的时间陪伴老人，倾听他的想法和愿望。

如今，随着安宁疗护观念的深入，每年都有家属主动把上级医院判定治疗价值不大的患者送到西周镇的安宁疗护病房，尽最后的一份心力。

有位80多岁的老人，因为身患晚期肿瘤已经骨瘦如柴，上级医院认为治疗价值不大，建议其家属回家照护。家人不想任由老人“油尽灯枯”，把他送到西周镇中心卫生院的安宁疗护中心住院治疗。“老人在这里住了半个月，临终前一天坚持要回家，后来我们把监护仪和氧气瓶让老人的家属带回去，第二天老人就安详离去。”胡文娟说，如今安宁疗护病房已经累计收治了20多位临终患者。

满足老人在家中离世的心愿

位于象山最南端的高塘岛乡处于交通末端，海岛居民外出行

忙趁东风放纸鸢



春光正好，台州市路桥区横街小学的学生走出教室，在操场上放飞风筝，感受春天的气息。 蒋友青 摄

什么礼物“最浙江”？

2023年第四届“浙江特色伴手礼”开始征集

本报讯 记者羊荣江报道 日前，记者从浙江省消保委获悉，2023年第四届“浙江特色伴手礼”评测活动已启动。现向社会公开征集参加评测的特色伴手礼产品，欢迎符合条件的企业积极申报。本次评测活动为公益性质，不向企业收取任何费用。

具体申报条件：申报主体为浙江省内登记注册的企业、个体工商户和其他组织机构；申报产品能够充分体现当地及浙江特色；申报产品和品牌在当地及浙江具有悠久的历史 and 较高的认可度；申报主体应具备相关产品生产、销售许可，申报产品

质量有保证，近三年无质量抽检不合格的情况；申报主体具有较强的消费者权益保护意识，建立完善的售后服务机制，响应无理由退货，近三年无重大消费投诉等。

申报主体需向征集单位提交《“浙江特色伴手礼”参评产品申报表》；营业执照、相关许可证、商标注册证等资质证明材料复印件；产品实样，相关文字、图片、视频等宣传介绍资料（视频时长不超过2分钟，产品介绍文案500字以内）。

“浙江特色伴手礼”评测维度标准，要求产品地域感强、品质感

高、文化感强、性价比高、便捷性好，保证放心消费。企业具有完善的产品质量监管和售后服务体系，能充分履行无理由退货等消费者权益保障措施，使消费者能放心购买、放心使用。

此外，获得“品字标”等品牌的产品可适当加分。

11地市消保委负责组织本辖区特色伴手礼征集、申报工作，相关申报材料及产品实物报送至企业所属市级或县（市、区）消保委。省消保委委员单位、省级行业协会等相关省级机构可直接向省消保委推荐产品。产品申报截止日期为2023年4月30日。

跟着古诗词去“春游”

领略古代“旅游达人”的和煦春风

■彭晃

踏青，古时也叫行青、探春、寻春等，古人在春季里都有踏青游历的习俗，人们聚亲友，趁大好春光到郊外游玩，然后围坐野宴，抵暮而归。踏青之俗早在汉代就已经形成，到了唐代更为盛行。杜甫的“江边踏青罢，回首见旌旗”即是当时踏青盛况的真实写照。人们踏青归来，个个兴高采烈，家家杨柳满檐，故有“满街杨柳绿如烟，划出清明三月天”的诗句。

古人踏青，内容丰富多彩，观赏山川风光，游览名胜古迹，进行

野炊，采摘百草，狩猎，放风筝等。“逢春不游乐，但恐是痴人。”这话说的在理，春天万物苏醒满目葱茏，正是一年中最美丽的季节。踏青不仅可以锻炼身体，还可以在青山绿水间陶冶自己的心情。所以，历代文人墨客更是与踏青结伴下了不解之缘，吟诗作赋，为春游大抒情怀。

白居易的《钱塘湖春行》：“孤山寺北贾亭西，水面初平云脚低。几处早莺争暖树，谁家春燕啄新泥。乱花渐欲迷人眼，浅草才能没马蹄。最爱湖东行不足，绿杨阴里白沙堤。”语言朴素，情

景交融，钱塘湖早春的美景读之如见，呼之欲出，读诗的人仿佛身临其境。

宋代吴惟信的《苏真堤清明即事》却是一幅因恋春而流连忘返，以至日暮而归的春游画卷：“梨花风起正清明，游子寻春半出城。日暮笙歌收拾去，万桡杨柳属流莺。”真可谓诗情并茂，脍炙人口。像徐元杰的“花开红树乱莺啼，草上平湖白鹭飞。风和日丽人意好，夕阳满鼓几船归。”孟郊的“日日出两园，只望花柳色。乃知田家春，不入五侯宅。”苏轼的“踏青游，拾翠惜，袜罗弓小。莲步袅。腰支佩兰

轻妙。行过上林春好，也都是妙笔生花，各具特色。

自唐后，宋代的踏青春游愈加盛行。诗人王令就以《春游》为题，赋诗一首：“春城儿女纵春游，醉倚楼台笑上楼。满眼落花多少意，若何无个解春愁。”通篇诗人在盛与衰、热闹与孤独、欢乐与悲愁的对比中，把由春游而产生的独特感受意味深长地写了出来。诗人陆游春天到郊外踏青，也写下了令人心旷神怡的《山城踏青》：“天晴山雪明城廊，水涨江流近驿亭。客鬓不如堤上柳，数枝春动又青青。”短短四句，诗人踏