

转型发展带动乡村经济 沉香村迎来与柑橘的甜蜜邂逅

■全媒体记者 倪峥嵘

本报讯 这段时间,姚庄镇沉香村的橘园内,挂满了沉甸甸的柑橘,放眼望去,满树金黄,璀璨夺目,宛如一片金色的海洋。沉香村的江小橘乐园更是热闹非凡,迎来了20余名活泼可爱的小朋友,一同体验采摘柑橘的乐趣。

在江小橘乐园工作人员和橘园果农的热情引导下,孩子们兴致勃勃地走进了这片柑橘的海洋。果农们耐心地向孩子们介绍了沉香村柑橘的品种、外观、口感等特点,并传授了采摘技巧,确保孩子们能够安全、有效地参与采摘。面对这些新鲜的知识,孩子们充满了好奇与兴奋。

在温暖的阳光下,孩子们的欢声笑语回荡在橘园之中。他们手持采摘工具,穿梭于橘树之间,亲手摘下一个个圆润的柑橘。收获的喜悦与满足,成为大自然赋予他们最珍贵的礼物。采摘之余,孩子们还在休息区品尝了刚摘下的新鲜柑橘,清甜的汁水在口中炸开,瞬间驱散了疲惫。

“这不仅是一场轻松的采摘活动,更是一次让孩子们亲近自然、深入了解自然的绝佳机会。”据沉香村相关负责人介绍,自10月中旬以来,

已有700多名游客前来沉香村体验采摘。据了解,沉香村的柑橘采摘期将持续至12月中旬。

沉香村与柑橘的渊源可追溯到上世纪八十年代。当时,沉香村家家户户种植水稻,但效益不佳。凭借优越的地理位置——南靠沉香荡,北靠太浦河,村里开始尝试种植柑橘。经过不断摸索,种出的橘子不仅个大皮薄,而且汁多味甜,备受市场欢迎。于是,越来越多的村民加入了种植柑橘的行列。

如今,沉香村的柑橘已声名远扬。村里的橘农们经常被邀请到临镇传授种植经验,希望让更多人品尝到这份甘甜。近年来,随着沉香村柑橘产量和质量的双重提升,单一的沿街、集市贩卖已无法满足橘农们的需求,地理位置、销售渠道等问题日益凸显,卖橘子这一传统农事活动面临新的挑战。

为了进一步提升产业附加值,沉香村依托柑橘园、沉香荡等自然资源,打造了“江小橘”农旅特色品牌,并建设了江小橘乐园。这个集亲子休闲、度假娱乐于一体的综合体一经开放,便迅速吸引了众多游客的目光,成为众多家庭的理想去处。在江小橘乐园里,各式各样的游乐设施让



孩子们的好奇心得到了极大的满足。笑声、欢呼声交织在一起,构成了这个秋天最美的旋律。

随着时间的推移,沉香村的橘文化愈发浓厚迷人。近年来,村里巧妙利用江小橘乐园、橘子园等资源,开展了一系列文化活动。从金秋时节的“江小橘”采摘节,到洋溢着浓郁乡土风情的田歌大赛,再到农民画展览,这些活动不仅让游客们亲近自然、体验淳朴的乡村生活,也为沉香

村的橘农们带来了实实在在的经济收益。

沉香村正在打造成为一个集柑橘种植、乡村旅游、文化传承于一体的综合性村落。未来,村里将继续依托自然资源,提升乡村旅游品质,打造更加美好的乡村生活。同时,积极探索柑橘产业的新模式、新业态,发展养生、疗愈等特色产业,实现可持续发展。沉香村正以其独有的方式,续写着乡村振兴的新篇章。

价格堪比大闸蟹 菜场“新贵”冬笋上市

■全媒体记者 胡引凤 熊 冰

本报讯 立冬过后,冬笋上市量逐渐增多。记者在走访县城几家农贸市场发现,今年的冬笋价格比去年同期偏贵,每公斤价格接近大闸蟹。

在县城施家路农贸市场,新鲜上市的冬笋被整齐地摆放在最显眼位置。摊主尹女士告诉记者,今年冬笋的进货价格比以往同期都要贵很多,差不多每公斤贵了20元。目前,她销售的冬笋带头的每公斤卖56元,去头的每公斤70元,雷竹笋每公斤也在60元左右。

“冬笋可以做到肉馅里,包馄饨、饺子,也可以放火锅或者汤里,吃的人还是比较多的。现在冬笋刚上市,很受老百姓欢迎。”

尹女士说,但受价格影响,一天只能卖出5公斤左右,销量并不大。

在县城谈公路农贸市场,记者看到,并不是每个摊位都在卖冬笋。有摊主表示,现在冬笋价格较高,怕卖不出去,所以没有进货。

“买个冬笋放在肉馅里包饺子。”在一处摊位前,市民沈女士买了一个冬笋,付了20元。

蔬菜摊主王女士介绍,她摊位的冬笋每公斤卖60元,春笋每公斤卖70元,一天销售量大概在5公斤。



扫描二维码
观看视频

“5元钱”的感动 来自这位迷路的八旬老人

■全媒体记者 吕 超
通讯员 王丹妮

本报讯 年过八旬的老爷爷,说话不利索,在钱包里翻了又翻,递上了5元钱给送他回家的辅警……大云派出所PTU队员刘俊向记者生动地讲述了这个小故事。

11月8日下午,大云派出所社区辅警於耀光在辖区走访时,发现一位八旬老人独自在马路边发愣,看起来像是迷路了。路边车来车往,随时可能发生危险,便急忙上前将其带离路边,同时联系了PTU队员让他们立即赶往现场。

在等待的时间,於耀光尝试与老人交谈,发现他说话并不利索,很难辨清他说的什么。为了安抚老人不安的情绪,於耀光也放慢了语速,耐心地询问老人家庭住址。经过耐心沟通,老人说

出了自己的名字。依据这个信息,经过核查,最终确定了他的家庭住址。这时PTU队员也到达了现场,於耀光便将老人交给了他们。队员张超俊骑着摩托车在前面领路,刘俊则一边扶着老爷爷,一边嘱咐其慢慢走。就这样,两个人相互配合着将老人成功送回了家,并叮嘱家属要对老人多加照顾。

在队员们叮嘱完家属打算离开时,只见老人从钱包里翻了又翻掏出5元钱,认真地展开,递给他们,“麻烦你们了!这5元钱你们拿着……”队员们连忙说:“不用,您快收起来,不用钱的……”对此,刘俊等人感动不已,同时再次婉拒了老人的好意。

警方提醒:如果家中有了上年纪、容易犯糊涂的老人,亲属平时要多关心多看护,有条件的可以为老人制作“名牌”等身份信息挂件,以防老人走失。

“你点单,我下单” 冬季文明好习惯养成系列活动开启

■全媒体记者 倪峥嵘
通讯员 顾雯雯

本报讯 随着立冬的来临,嘉善县新时代文明实践中心联合县卫生健康局、县文旅体局等多个部门单位,联动全县新时代文明实践阵地,以理论宣讲“润”人心、文明乡风“热”冬闲、公益集市“聚”服务三大系列活动开启文明实践“暖冬模式”。

11月12日下午,“暖冬养生行·太极韵悠扬”——冬季文明好习惯养成活动,在姚庄镇姚庄社区新时代文明实践站热闹开场,活动吸引了社区内30余名老年朋友的参与。

活动现场,嘉善姚庄医院护理部主任贾兰云为社区老年朋友们带来了中医养生知识的精彩讲解。贾兰云深入浅出地介绍了冬季养生的要点和方法,并结合老年人的身体特点,给出了实用的养生建议。她强调,冬季是养生的好时节,通过合理的饮

食、起居和锻炼,可以有效增强体质,预防疾病。

随后,嘉善县非遗传承人(太极)张根良登台亮相,为大家展示了太极拳的魅力。张老师一边演示动作,一边耐心讲解八段锦的练习要领。在他的带领下,老年朋友们纷纷起身,跟随张老师学习八段锦的每一个动作。“参加这次活动,学到了很多实用的养生知识,冬天老年人更要养成科学运动、健康饮食的文明好习惯。”社区老年朋友纷纷为活动点赞。

此次活动由嘉善县新时代文明实践中心牵手基层新时代文明实践所(站),以派送服务的方式,调动优质资源,服务更多群众,实现文明实践阵地三级联动。接下来中心将继续针对不同群体的需求,提供更多接地气、解民忧、聚民心的文明实践项目,吸引广大群众积极参与到新时代文明实践活动中来,努力打通服务群众的“最后一公里”。

3金5银6铜 县武术协会参加全国精武武术比赛

■通讯员 佳 君

本报讯 近日,“2024年全国精武武术传统套路比赛”在上海虹口区精武体育馆举行。

来自全国各地的161代表队,近2600人参赛,累计集体参赛项目92项、个人参赛项目3100余项。嘉善县武术协会和嘉善县实克拳武馆一行28人参加了此次比赛。当天上午8时,伴随着激昂

的鼓乐声,比赛在精彩的舞龙、舞狮表演中拉开序幕,随后分别进行的棍术、剑术、拳术等武术比赛,更是点燃了现场激情。

据介绍,精武武术传统套路比赛迄今已在上海成功举办二十一届,今年首次将该赛事升级为全国性的精武武术赛事。

经过激烈的角逐,我县在此次全国精武武术传统套路比赛中取得了不菲的成绩,荣获3金、5银、6铜和集体优秀奖等。

“与你同行”大型融媒体行动·走企 第三站——东方科脉



11月14日下午,县传媒中心(集团)“与你同行”大型融媒体行动走进浙江东方科脉电子股份有限公司,开始了与嘉善企业的第三次亲密互动。

活动中,舞蹈、小品、演唱等节目接连登场,现场掌声不断。其中,浙江东方科脉电子股份有限公司的员工马超东和王澳辉分别带来了歌曲《小小虫》和《广东爱情故事》。值得一提的是,马超东今年刚毕业,他告诉记者,能够在入职的第一年就参加这样的活动,他感到十分荣幸与高兴,并希望之后有越来越多类似的活动,给员工们更多的展示平台。

■全媒体记者 杨依贝 郭 欧

金蟹奖!“汾湖蟹”又获奖啦

■全媒体记者 张舜红
通讯员 王俊倩

本报讯 以蟹为媒、以蟹会友。11月12日,上海海洋大学第十八届蟹文化节暨2024年“王宝和杯”全国河蟹大赛在上海开赛。比赛由来自上海海洋大学及水产研究所的专家教授,以及王宝和蟹宴第二代传人王浩和美食家们组成的种质组和口感组评审团,从体色、体重及口感等方面分别评出各项奖项。嘉善县陶庄九溪农业发展有限公司选送的“汾湖蟹”荣获金蟹奖。

据了解,此次大赛由上海海洋大学与上海王宝和大酒店有限公司第13次联合举办,来自上海、江苏、安徽、浙江、湖南、湖北、江西、山东、四川、贵州等地近130家单位,选送了3000余只河蟹角逐全国河蟹产业界一年一度的“奥斯卡奖”。

值得一提的是,今年河蟹主产区遭遇了前所未有的挑战。7~8月份的时间高温天气,以及9~10月份气温持续偏高,使得大闸蟹的最佳育肥温度延后,导致今年的大闸蟹成熟时间比往年推迟了约半个月。然而,

“好蟹不怕晚,膏满肉甜时”,“汾湖蟹”以其独特的鲜美口感和丰富的营养价值,再次证明了其“浙江第一蟹”的美誉名不虚传。

“汾湖蟹”的历史悠久,肉质鲜美,膏肥肉香,富含多种对人体有益的营养成分。嘉善籍的魏学沛在其《寿叶绳毅先生》提到“紫螯绣铁汾湖蟹,黄脂冻玉汾湖雀”。然而,随着时代的发展,“汾湖蟹”的养殖也面临着诸多挑战。湖泊围网养殖受限,养殖规模急剧减少。面对这一困境,陶庄镇作为“汾湖蟹”的主要产地,积极寻求转型之路,借助政策扶持和科技力量,建设了汾湖蟹农业科创园。2023年,陶庄镇顺势而上,借助“八大土特产振兴行动”的东风,投资建设了集蟹文化、经济、美食于一体的汾湖蟹农业科创园。这里不仅成为了养殖技术创新与品牌推广的重要平台,更推动了“汾湖蟹”养殖业的绿色发展和可持续发展。园区采用池塘低碳养殖模式,种植水草、喂养螺蛳,减少饲料投入,实现了养殖环境的持续优化。同时,制定了统一的养殖、建设和分级分类标准,确保了“汾湖蟹”的品质与安全。

为实现共同富裕的目标,陶庄镇还制定了《汾湖蟹养殖技术规范》,通过标准化、规范化的养殖管理,辐射带动周边养殖户共同发展。此外,陶庄镇还积极探索新媒体销售模式,拓宽销路,让“汾湖蟹”这一土特产品牌焕发出新的生机与活力。此次“汾湖蟹”再次“征战”全国大赛并荣获佳绩,不仅是对“汾湖蟹”品质的肯定,更是对陶庄养殖模式和品牌推广策

略的成功验证。

“我们再接再厉,让‘汾湖蟹’走得更远更好,让这份来自汾湖的美味享誉全国!”嘉善县陶庄九溪农业发展有限公司负责人满怀信心地表示,接下来他们更加坚定了将“汾湖蟹”这一土特产品牌发扬光大的信念,继续秉承生态养殖、品质至上的原则,不断探索创新,为“汾湖蟹”的辉煌未来添砖加瓦。

