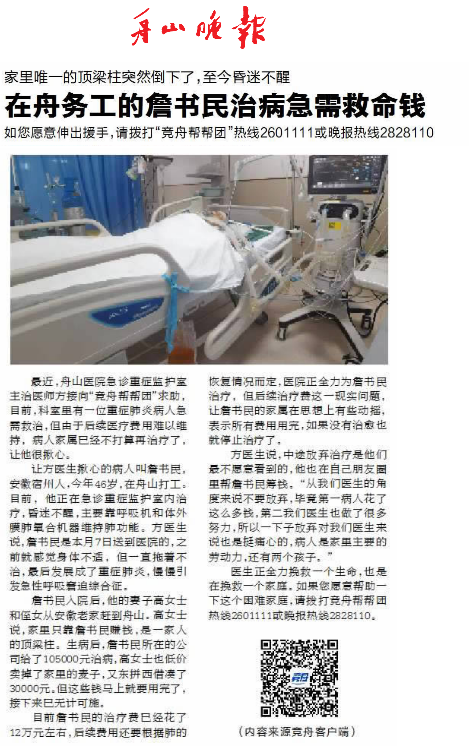
期盼改革为生命托底


舟山晚报

家里唯一的顶梁柱突然倒下了，至今昏迷不醒

在舟务工的詹书民治病急需救命钱

如您愿意伸出援手，请拨打“竞舟帮帮团”热线2601111或晚报热线2828110

最近，舟山医院急诊重症监护室主治医师方接向“竞舟帮帮团”求助，目前，科室里有一位重症肺炎病人急需救治，但由于后续医疗费用难以维持，病人家属已经不打算再治疗了，让他很揪心。

让方医生揪心的病人叫詹书民，安徽宿州人，今年46岁，在舟山打工。目前，他正在急诊重症监护室内治疗，昏迷不醒，主要靠呼吸机和体外膜肺氧合机器维持肺功能。方医生说，詹书民是本月7日送到医院的，之前就感觉身体不适，但一直拖着不治，最后发展成了重症肺炎，慢慢引发急性呼吸窘迫综合征。

詹书民入院后，他的妻子高女士和侄女从安徽老家赶到舟山。高女士说，家里只靠詹书民赚钱，是一家人的顶梁柱。生病后，詹书民所在的公司给了105000元治病，高女士也低价卖掉了家里的麦子，又东拼西借凑了30000元。但这些钱马上就要用完了，接下来已无计可施。

目前詹书民的治疗费已经花了12万元左右，后续费用还要根据肺的恢复情况而定，医院正全力为詹书民治疗，但后续治疗费这一现实问题，让詹书民的家属在思想上有些动摇，表示所有费用用完，如果没有治愈也就停止治疗了。

方医生说，中途放弃治疗是他们最不愿意看到的，他也在自己朋友圈里帮詹书民筹钱。“从我们医生的角度来说不要放弃，毕竟第一病人花了这么多钱，第二我们医生也做了很多努力，所以一下子放弃对我们医生来说也是挺痛心的，病人是家里主要的劳动力，还有两个孩子。”

医生正全力挽救一个生命，也是在挽救一个家庭。如果您愿意帮助一下这个困难家庭，请拨打竞舟帮帮团热线2601111或晚报热线2828110。

（内容来源竞舟客户端）

□劳仁

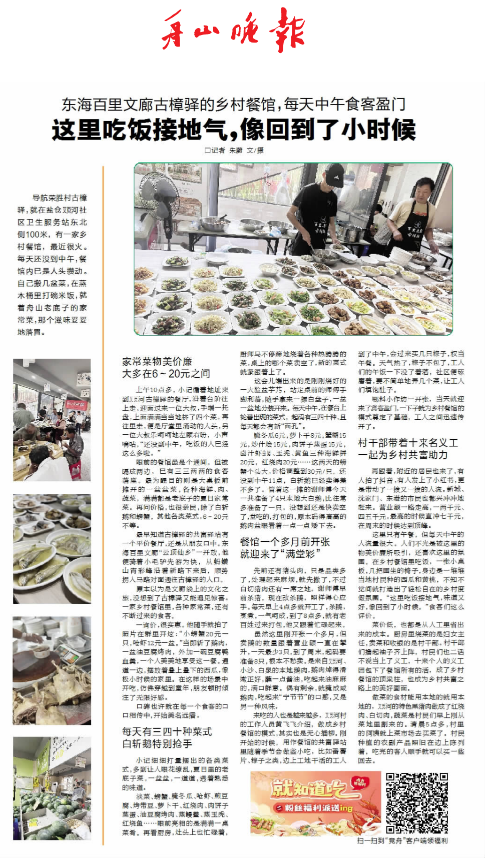
家里唯一的顶梁柱突然倒下了，至今昏迷不醒，在舟务工的詹书民治病急需救命钱！舟山医院急诊重症监护室主治医生方接一边在自己朋友圈里筹钱，一边向“竞舟帮帮团”求助，希望大家一起救一救这个困难家庭(《舟山晚报》8月20日报道)。舟山是一座爱心之城，接踵而至的善款或能救回这条迷离的生命。与此同时，我们更希望通过深化改革，用制度为更多的生命托底。

为困难患者捐献救命钱，类似的暖心事一直都在发生，“竞舟帮帮团”也总是有难必帮。然而，一次次成功的救援并不能完全排遣人们的不安。因为，不幸的家庭各有其不幸，并非每一个看不起病的患者都能受到媒体的聚焦，都能获得足够的善款。而一旦“人财两空”，一个家庭就可能在失去亲人的同时重返贫困，这也正是共同富裕面临的拦路石。

毫无疑问，要想更好地实现病有所医、难有所帮，有赖于进一步完善相关制度。党的二十届三中全会作出《中共中央关于进一步全面深化改革、推进中国式现代化的决定》，对构建初次分配、再分配、第三次分配协调配套的制度体系，支持发展公益慈善事业，健全社会保障体系，完善大病保险和医疗救助制度，分别提出了要求。坚持以问题为导向，通过制度创新和机制改革为生命托底，正是民之所求、民之所盼。

高质量发展的社会完全有能力帮助每一条需要救援的生命。就在8月19日，舟山医院医护人员就乘风破浪15.5个小时从大海上救回2名患者。只要医疗及慈善救助制度日趋完善、无缝衔接，更多遭遇不幸的困难家庭一定能得到应援尽援。

喊破嗓子不如做出样子


舟山晚报

东海百里文廊古樟驿的乡村餐馆，每天中午食客盈门

这里吃饭接地气，像回到了小时候

□记者 朱蔚 文/摄

导航荣胜村古樟驿，就在盐仓颎河社区卫生服务站东北侧100米，有一家乡村餐馆，最近很火。每天还没到中午，餐馆内已是人头攒动。自己搬几盆菜，在蒸木桶里打碗米饭，就着舟山老底子的家常菜，那个滋味妥妥地落胃。

家常菜物美价廉
大多在6～20元之间

上午10点多，小记循着地址来到颎河古樟驿的餐厅，沿着台阶往上走，迎面过来一位大叔，手端一托盘，上面满满当当地挤了四个菜。再往里走，便是厅堂里涌动的人头，另一位大叔乐呵呵地左顾右盼，小声嘀咕，“还没到中午，吃饭的人已经这么多啦。”

眼前的餐馆虽是个通间，但被隔成两边，已有三三两两的食客落座。最为醒目的则是大桌板前摊开的一盆盆菜，各种海鲜、肉、蔬菜，满满都是老底子的夏日家常菜。再问价格，也很亲民，除了白斩鹅和螃蟹，其他各类菜式，6－20元不等。

最早知道古樟驿的共富驿站有一个平价餐厅，还是从朋友口中。东海百里文廊“云顶仙乡”一开放，他便骑着小毛驴先游为快，从蚂蟥山宵彩峰沿着新路下来后，顺势拐入马路对面通往古樟驿的入口。

原本以为是文廊线上的文化之旅，没想到了古樟驿又能遇见惊喜。一家乡村餐馆里，各种家常菜，还有不断过来的食客。

一询价，很实惠。他随手就拍了照片在群里开炫：“小螃蟹20元一只，哈虾12元一盆。”当即斩了鹅肉，一盆油豆腐烤肉，外加一碗豆腐鸭血羹，一个人美美地享受这一餐。通道一边，摆放着叠上叠下的西瓜，像极小时候的家里。在这样的场景中开吃，仿佛穿越到童年，朋友顿时倾注了无限好感。

口碑也许就在每一个食客的口口相传中，开始美名远播。

每天有三四十种菜式
白斩鹅特别抢手

小记细细打量摆出的各类菜式，多到让人眼花缭乱，夏日里的老底子菜，一盆盆，一道道，透着熟悉的味道。

淡菜、螃蟹、腌冬瓜、哈虾、煎豆腐、烤带豆、萝卜干、红烧肉、肉饼子蒸蛋、油豆腐烤肉、蒸鳗鲞、蒸玉秃、红烧鱼……眼前亮相的是满满一桌菜肴。再看厨房，灶头上也忙碌着，厨师马不停蹄地烧着各种热腾腾的菜，桌上的哪个菜卖空了，新的菜式就紧跟着上了。

这会儿端出来的是刚刚烧好的一大脸盆芋艿，站定桌前的师傅手脚利落，随手拿来一摞白盘子，一盆一盆地分装开来。每天中午，在餐台上轮番出现的菜式，起码有三四十种，且每天都会有新“面孔”。

腌冬瓜6元，萝卜干8元，蟹糊15元，炒什烩15元，肉饼子蒸蛋15元，卤汁虾蛄、玉秃、黄鱼三种海鲜拼20元，红烧肉20元……这两天的螃蟹个头大，价格调整到30元/只。还没到中午11点，白斩鹅已经卖得差不多了。管着这一摊的谢师傅今天一共准备了4只本地大白鹅，比往常多准备了一只，没想到还是快卖空了，堂吃的，打包的，原本码得高高的鹅肉盆眼看着一点一点矮下去。

餐馆一个多月前开张
就迎来了“满堂彩”

先前还有猪头肉，只是品类多了，处理起来麻烦，就先撤了，不过白切猪肉还有一席之地。谢师傅早前杀猪，现在改杀鹅，照样得心应手。每天早上4点多就开工了，杀鹅，烹煮，一气呵成，到了8点多，就有老百姓过来打包，他又跟着忙碌起来。

虽然这里刚开张一个多月，但卖鹅的数量跟着营业额一直在攀升，一天最少3只，到了周末，起码要准备8只，根本不愁卖。是来自颎河、小沙、白泉的本地鹅肉，鹅肉焯得清嫩正好，蘸一点酱油，吃起来油麻麻的，满口鲜意。偶有剩余，就腌成咸鹅肉，吃起来“宁节节”的口感，又是另一种风味。

来吃的人也是越来越多，颎河村的工作人员黄飞飞介绍，做成乡村餐馆的模式，其实也是无心插柳。刚开始的时候，用作餐馆的共富驿站里随着季节会做些小吃，比如番薯片、粽子之类，边上工地干活的工人到了中午，会过来买几只粽子，权当午餐。天气热了，粽子不包了，工人们的午饭一下没了着落，社区便琢磨着，要不简单地弄几个菜，让工人们填饱肚子。

哪料小作坊一开张，当天就迎来了宾客盈门，一下子就为乡村餐馆的模式奠定了基础，工人之间迅速传开了。

村干部带着十来名义工
一起为乡村共富助力

再跟着，附近的居民也来了，有人拍了抖音，有人发上了小红书，更是带动了一拨又一拨的人流。新城、沈家门、东港的市民也都兴冲冲地赶来。营业额一路走高，一两千元、四五千元，最高的时候直冲七千元，在周末的时候达到顶峰。

这里只有午餐，但每天中午的人流量很大。人们不光是被这里的物美价廉所吸引，还喜欢这里的氛围。在乡村餐馆里吃饭，一张小桌板，几把围坐的椅子，身边是一堆堆当地村民种的西瓜和黄桃，不知不觉间就打造出了轻松自在的乡村度假氛围。“这里吃饭接地气，味道又好，像回到了小时候。”食客们这么评价。

菜价低，也都是从人工里省出来的成本。厨房里烧菜的是妇女主任，卖菜和收银的是村干部。村干部们撸起袖子齐上阵，村民们也二话不说当上了义工，十来个人的义工团包下了餐馆所有的活，成了乡村餐馆的顶梁柱，也成为乡村共富之路上的美好画面。

做菜的食材能用本地的就用本地的，颎河的特色黑猪肉做成了红烧肉、白切肉，蔬菜是村民们早上刚从菜地里割来的。清晨5点多，村里的阿姨就上菜市场去买菜了。村民种植的农副产品照旧在边上陈列着，吃完的客人顺手就可以买一些回去。

就知道吃 粉丝福利派送ing

扫一扫到“竞舟”客户端领福利

□一歌

定海盐仓街道颎河社区卫生服务站附近的一家乡村餐馆最近很火，每天还没到中午就已人头攒动。自己搬几盆舟山老底子的家常菜，在蒸木桶里打碗米饭，就能有滋有味地开吃了。在食客们大快朵颐的同时，村干部和义工们忙得不可开交：厨房里烧菜的是妇女主任，村干部也都当起了“店小二”(《舟山晚报》8月22日报道)。可别说村干部“不务正业”，带领村民致富可不容易。

得益于东海百里文廊的开通，昔日沉寂的村落成了小有名气的古樟驿。人气升温了，自然就可以开农家乐、卖土特产。可是，让从没做过生意的村民们拿出真金白银来投资，谁敢吃这“第一只螃蟹”？有道是，喊破嗓子不如做出样子。这不，村干部带着十来个义工开起了乡村餐馆，让大伙儿见识一下共富是怎样炼成的。

客人越来越多，连新城、沈家门、东港的市民也兴冲冲赶来了，日营业额从一两千元、四五千元，直冲七千元，看着真令人眼热。大概会有村民不服气：我的厨艺可不比妇女主任差，收银、端菜更是上手就会……确实，村干部们也没上过烹饪学校，无非是赶鸭子上架而已。

这样想的人多了，意味着村干部们也快忙出头了。不信你瞧，保不齐哪天古樟驿就会有更具特色、更上档次的乡村餐馆冒出来。共同富裕众所期盼，往往只要一颗火星就能形成燎原之势，这些甘当“店小二”的村干部们就是勇敢的点火人。

优秀设计 让历史文化活起来

□谭野

8月23日，舟山新城徐偃王文化历史公园全国设计竞赛展览与评审结果出炉。在入围决赛的25份作品中，北方工业大学李宫献、王小龙的《翁山遗韵·隐逸之境》设计作品获建筑环境专业组一等奖，浙江工业大学王瑾的设计作品《从沉寂山谷到脉生森林》获景观规划专业组一等奖。

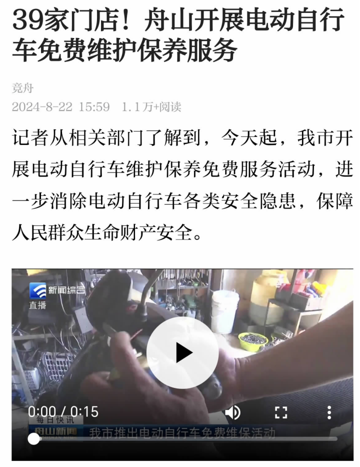
在舟山新城，有这样一个充满历史底蕴的地方。徐偃王，是西周周穆王时期的徐国君主，由于其奉行仁义之政，使徐国的国力逐渐强大，遂引起统治者的不满。公元前988年，周穆王联合楚国讨伐徐国，主张仁政的徐偃王选择避战，其中一支队伍渡海来到舟山临城叫城隍头的地方。于是，这里就成为徐偃王的徐城所在地。

历史文化是宝贵的精神财富，需要保护好、传承好。近年来，我市通过建立保护区和进行考古挖掘，举办一系列文化活动和展览，促进了徐偃王文化的传承和发展。组织舟山徐偃王文化历史公园设计大赛，旨在发掘能彰显舟山文化气质、打造城市文化活动与景观风貌感知系统、将人之印迹与自然之印迹有机融合的优秀方案，这是给保护传承历史文化继续加分。

这次舟山徐偃王文化历史公园设计大赛涌现出了不少精彩纷呈的方案，展现了参赛者的独特见解和设计理念。把这些优秀设计融入到加强历史古迹的保护开发、深度挖掘和传播徐偃王文化、打造徐偃王文化IP和品牌中来，就能让舟山徐偃王文化活起来，焕发新的光彩。

电动自行车免费维保彰显城市治理温度

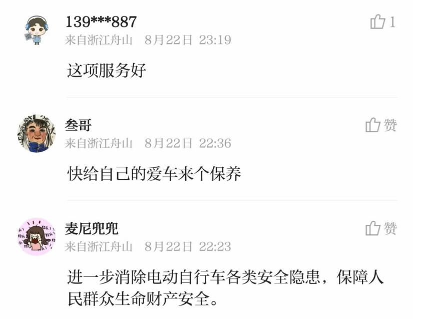
扫一扫，下载竞舟客户端


39家门店！舟山开展电动自行车免费维护保养服务

竞舟
2024-8-22 15:59 1.1万+阅读

记者从相关部门了解到，今天起，我市开展电动自行车维护保养免费服务活动，进一步消除电动自行车各类安全隐患，保障人民群众生命财产安全。

网友热议


139***887
来自浙江舟山 8月22日 23:19
这项服务好

叁哥
来自浙江舟山 8月22日 22:36
快给自己的爱车来个保养

麦尼兜兜
来自浙江舟山 8月22日 22:23
进一步消除电动自行车各类安全隐患，保障人民群众生命财产安全。

□郑英律

经市电动自行车安全隐患全链条整治行动专班办公室、市市场监管局、市公安交警支队、市电动自行车行业协会研究决定，2024年8月21日起至12月31日，我市开展电动自行车维护保养免费服务活动，消除电动自行车各类安全隐患。

电动自行车已成为市民日常出行的重要交通工具。但由于稳定性差，电池、充电器等器件易老化或过载，加之有些人非法改装，使其存在较多安全问题，安全事故也频频发生。在这种情况下，我市发动电动自行车门店，对所有品牌和年限的电动自行车，免费提供以旧换新咨询、轮胎补气、整车保养等服务，对于消除电动自行车安全隐患、促进用户养成良好车辆维护习惯、减轻群众使用成本都具有积极意义。

推动电动自行车淘汰更新和安全隐患整治，是今年全市一项重要工作。相较上阶段严格路面管控、开展消防夜查活动，查处安全问题、促进车辆以旧换新的硬手段，如今开展电动自行车维护保养免费服务活动，这是正视群众需求、重视解决实际问题的人性化举措，体现了寓管理与服务之中的理念，显示了城市治理的温度。这样的城市管理更容易被人接受，同时管理与服务结合，更有利于推进工作，能更好满足人民日益增长的美好生活需要。

群众利益无小事。电动自行车维修保养目前存在维修不方便、操作不规范、价格不便宜等问题。开展阶段性电动自行车维护保养免费服务是件好事，但从长远看，让维修更方便、质量更有保障、价格更透明，是一项需要常做常新的工作，也是民众期盼的一件事。