

美丽海岛需要满满的科技范

海客谈 | 小小

近日,一场特殊的肝肿瘤切除手术在普陀医院手术室进行。医生在杭州,患者却在270公里之外的普陀,通过5G网络远程操控手术机器人,精准完成切除操作。患者是一名50岁的本地女性,在历时40分钟的手术中出血量不到10毫升,术后第一天即可下床活动并进食流质饮食,第二天拔除腹腔引流管,目前恢复良好。

科技范满满的远程机器人手术,让海岛患者获得感满满。搁在以往,要想请杭州大医院的专家主刀,无论是把病人送去还是把医生请来都有诸多麻烦,各种花销更会成为沉重负担。远

程机器人手术的开启,显然给不断进步的海岛医疗增添了一抹科技亮色。

稳步推进基本公共服务均等化,事关民生福祉。对于海岛地区来说,要破解大海阻隔难题、拉长公共服务短板,不但需要加强资金投入,还须抢抓科技进步的先发优势。继这次手术后,杭州、普陀两地专家团队又完成两例远程手术,分别为远程机器人辅助腹腔镜下全子宫切除+盆腔粘连松解术和远程机器人辅助腹腔镜下前列腺癌根治术,手术均非常顺利。正因敢于先行先试,才使距离不再成问题,圆了海岛患者“家门口治大病”的心愿。

毫无疑问,海岛需要科技范。无人

机送快递,在很多城市还属“未来场景”,很多人甚至担心无人机会抢了小哥的饭碗。反观舟山,无人机隔海送快递、外卖已风生水起,不但便利了海岛民生,还优化了海事服务。以问题导向、需求导向,海岛更迫切地需要通过科技赋能来打破地理局限、优化公共服务。

当下,全球科技创新进入空前密集活跃的时期,新一轮科技革命和产业变革正在重构全球创新版图。人工智能作为引领新一轮科技革命和产业变革的战略性技术,正日益成为国际竞争的关键焦点和大国博弈的重要变量。抢抓科技创新风口,注重科技成果应用,正是推进中国式现代化海洋城市建设的关键一招。

领先一步则海阔天空,落后一拍则步人后尘。创新是第一动力,通过推动科技创新与产业创新深度融合,大力发展新质生产力,一方面加快海洋产业振兴,一方面促进海岛民生改善,舟山必将进入高质量发展快车道。

普陀医院远程机器人手术接连获得成功,标志着我市正在积极拥抱智慧医疗新时代,未来还会有更多先进的诊疗技术落地舟山、辐射海岛,为海岛群众的健康福祉构筑起更加坚实、可靠的屏障。可以想见,随着各个领域竞相展示科技范,美丽海岛必定蒸蒸日上,从而不断增进老百姓的获得感、幸福感、安全感。

宠物经济 大可深耕

点滴录 | 小井

近日,据《舟山晚报》报道,越来越多的舟山年轻人开始走进厨房,亲手为宠物烹饪新鲜、营养的定制餐食。从简单的鸡胸肉、胡萝卜,到精心搭配的鸵鸟肉、三文鱼,甚至专为宠物设计的“生日蛋糕”,宠物餐桌正在经历一场从“吃饱”到“吃好”的品质升级。同时,“毛孩子”生病也困扰着主人,动辄数千元的医疗费用让人望而却步,居家护理更是耗时耗力、身心俱疲。

需求就是商机,问题催生市场。以新需求引领新供给,以新供给创造新需求,深耕宠物经济大有潜力。从剩饭剩菜到猫粮狗粮,再到亲手定制,宠物餐食的不断升级,既反映了“精致养宠”的流行趋势,也是人们生活水平提高后福及宠物的必然体现。一些连自己三餐都懒得下厨的年轻人,却愿意为宠物精心烹饪,这更能说明问题。由此可见,高品质、个性化的宠物食品,有望成为市场新宠。

目前,舟山已有企业开始涉足宠物食品生产,但尚未形成产业规模,产品种类也不够丰富,这恐怕也是一些年轻人选择自己动手的原因所在。如能依托本地资源优势,针对多样化、精细化的市场需求,开发不同层次的宠物营养餐,完全有望打造出独具海洋特色的宠物食品品牌,从而进一步延伸“一条鱼”产业链。

“宠物友好”的概念正在被越来越多人接受,我市适合宠物打卡的消费场所、公园广场也在不断增多。即便如此,携宠出行仍感不便,给“毛孩子”看病更是让人“钱包一紧”。诸如此类的痛点,恰恰是宠物经济可深耕的潜力所在。一旦相关服务更加完善,宠物医疗供给更加充分,收费也将在良性的市场中趋于合理。

生活再好,一人不过睡一张床、一日三餐,拉动消费,需要在提升生活品质的同时,不断拓展消费新场景——宠物经济,正是这样一个值得深耕的领域。



本版署名文章不代表本报立场 每个人都应有话筒,欢迎争鸣

为身处异乡的人们补齐年味

海客谈 | 周末

1月30日上午,即将起航执行金枪鱼运输任务的“平太荣冷2”运输船收到了一份特别的“年货”。市总工会工作人员将精心准备的春节慰问礼包送到船员手中。这些饱含牵挂的礼物将随船远渡重洋,送往在东太平洋、南太平洋海域作业的舟山远洋渔船,让春节期间仍坚守在茫茫大海上的船员,感受到来自“娘家”的温暖。此外,春节期间保障海上客运与港口作业的舟山海峡轮渡集团、舟山港海通轮驳公司的50艘船舶船员也将收到这份温暖。整个慰问活动预计惠及123艘船舶、4000余名船员(据《舟山日报》1月31日报道)。

新春佳节到来之际,让漂泊在大

海上的远洋渔民能够享受来自家乡的慰问,这无疑是一千金难买的温暖。随着大宗商品资源配置枢纽建设的深入推进,国内国际双循环的流通必将日益顺畅,不仅是远洋渔船,通江达海的舟山货轮也会越来越多,如何让四海为家的船员关爱不断线,尤其是船上过年同样不缺年味,这是值得重视的一项暖心保障。市总工会已连续几年慰问远洋船员,今年的年味礼包更丰盛、覆盖船只更广泛,经验做法值得发扬光大。

在阖家团圆的新春佳节,总有人或因职责在身或因生计所需而无法享受天伦之乐。就如“平太荣冷2”出港后,将连续在海上奔波四五个多月,往返于远洋渔场与母港之间运输渔获物,这意味着船上20多名船员必须在

海上过年。每逢佳节倍思亲,远洋船员最难耐的莫过于节日里的孤寂。这个时候,来自家乡的年味就是最有效的精神慰藉,也是最实在的关怀。

千里送鹅毛,礼轻情意重。一份份满载祝福的慰问礼包,可以让远洋船员感受到家乡人民的惦记,从而身处大洋不孤单。正如“平太荣冷2”船员陈东飞所言:“大家心里暖了,干活也会更有劲!”可见,精准送上的关爱有利于暖人心、促发展,春节慰问这一传统做法在新时代依然具有凝心聚力的积极意义,值得全社会用心用情安排到位。

如今过春节,人们的活动更加丰富多彩,而在欢乐祥和的背后总有许多人的默默付出。重点工程不能停摆,公共服务不能打烊,交通管理不

能松懈、环境卫生不能马虎、快递邮件不能耽搁……这一切都需要有人舍小家为大家。尤其是,许许多多的外地员工因此不能回到家乡与亲人团聚。为身处异乡的人们补齐年味,既是城市的良心,也是社会的责任。有关部门应统筹安排好春节慰问,相关用人单位更要“照顾好留下的人”,切实让每一位坚守岗位留守过年的外地员工感受到第二故乡春天般的温暖。

在舟山这座蓬勃发展的现代海洋城市,本地人在外过年、外地人留舟过年已变得越来越普遍,如何让温暖精准抵达,为所有身处异乡的人们补齐年味,既需要爱心也需要智慧。市总工会远隔重洋为远洋渔船送慰问礼包,用实际行动树立了榜样。

渔俗渔技可以激活共富链

海客谈 | 月湖

剥虾干、剥鳗鱼、处理红角鱼、剥皮皮虾……近日,嵊泗县黄龙乡渔俗技艺传承比武活动火热启幕。活动以渔俗技艺为纽带,以赛促学、以赛传技、以赛育才,为渔区群众搭建零门槛的渔技交流平台。据悉,该乡已连续3年举办渔俗渔技培训相关活动,累计挖掘培育本地渔家宴能手、渔技巧匠等基层优质人才34名,8名赋闲妇女成为土特产制作、渔家宴承接等岗位的首席人选,年均增收超万元。这一模式让老渔家技艺“活起来”、新渔民技能“强起来”、群众腰包“鼓起来”,在实现多元共赢的同时,有效促进当地共富产业发展。

黄龙乡热火朝天的渔俗技艺传承比武让人感悟到,舟山的“一条鱼”产

业链呈现出两条并行不悖的增长线:一条是科技赋能加工产业,通过“吃干榨尽”“一条鱼”提供日益丰富的深加工产品;另一条是渔俗赋能乡村振兴,通过办好渔家宴、卖火渔制品推动渔区共富。两条腿走路,能让产业发展更快更稳,在现代科技和传统习俗的共同发力下,“一条鱼”显然能更好地拉长产业链、激活共富链。

在科技创新日新月异的时代,传统渔俗渔技仍有有用武之地。就拿剥鳗鱼来说,便是不可小觑的技术活。到菜场买条鳗鱼,要不是摊主行云流水般帮着处理,很多人恐怕难免手忙脚乱。临近春节,渔村晾晒的大批风鳗,无不自烟熟的剥鳗手艺。近年来,一些乡村“共富工坊”的网上生意越做越红火,原先的渔家下饭菜成了市民追捧

货。然而,善于剥鱼劈鳗的多为老年人,渔俗渔技的传承与发扬显得尤为迫切。

技艺因时而兴,不用则废,渔俗渔技同样如此。得益于乡村旅游兴起、渔家美食热销,原本日渐式微的传统手艺又焕发生机,这正是黄龙乡渔俗技艺传承比武活动越办越火的内在动力。“剥鳗鱼要顺着鱼骨下刀,既保鱼肉完整,又能提升效率,这是祖辈传下来的技巧。”优胜选手倾囊传授技艺,让老手艺在赛场上得以延续。渔家菜肴烹饪比赛同样有评委专业点评、众人现场学习,今后的渔家宴想必会越办越出色。

科技再发达,也总会给传统手艺留一席之地。在当下的舟山,带着科技感的水产品和饱含老味道的“一条鱼”

各展其长,现代生产线和传统老手艺相得益彰。渔俗渔技可以激活共富链,这已被乡村振兴的火热实践所证明。老手艺制作的鱼货为渔农村带来可观收入,也让许多老人老有所为、老有所获。着眼于可持续共富,理让更多年轻人参与进来、传承下去,开拓老手艺应用的新场景。

黄龙乡通过渔俗渔技培训及比武传承老手艺,从而激活乡村共富链,这一做法值得推广。据1月28日《舟山日报》报道,去年我市发放1100余万元技能培训补贴,1.42万人次受益,每人补贴300元到5200元不等。今后,能否将渔俗渔技也纳入职称评定范围,并列入技能培训补贴项目?作为渔业大市,这样的创新探索颇有意义。

言传身教 德育树人 从小树立诚信美德

诚