

我与晚报的故事

一纸墨香 两代情长

——我们家的“晚报”情缘

□李慧慧

晚报的墨香，在我们家静静流淌了20多年。从妹妹的小记者证，到我的专栏文章，再到女儿手中的小记者证，这张浸润着人间烟火气的报纸，串起了两代人的成长轨迹，也沉淀下我们一家人藏在字里行间的温情与牵挂。

女儿第一次拿到晚报小记者证那天，我发了一条朋友圈：“我们家的第二代小记者。”许多人以为第一代小记者是我，其实是我家小妹。

我对小妹当小记者的印象特别深，当时我在外地读书，只有本地学生才能报名，我心里羡慕却无缘参与。记得是上世纪90年代末，小妹参加了几次晚报组织的小记者活动，还有幸采访了敬一丹。那时候，“晚报”两个字在我心里悄悄扎了根。

后来，我在定海的一所学校实习，闲来常会翻看报纸。偶然看到晚报有个为老师开设的专栏，正巧遇到一件与学生有关的事情，心里有许多感触，便试着写了篇文章投过去，没想到很快发表了。当看到自己的名字第一次出现在晚报上的时候，心里别提多开心了。那篇文章或许文字稚嫩，不算惊艳，但却像一把温柔的钥匙，打开了我与晚报的缘分。此后，校园里的暖心事、生活中的小感悟，都渐渐化作文字，断断续续出现在晚报的版面上。

后来，结识许多朋友，很多人都说很早以前就在晚报上看到过我的文章，以为我是60后或者70后。想来一半是因为我的名字自带辨识度，另一半，是因为晚报早已融进了寻常百姓的生活，每一篇带着真心的文字，都能被细细品读、默默记挂。

2008年，我有幸成为《舟山晚报》的专栏作家，虽说一年写的篇数不算多，却是我写作路上最珍贵的底气。特别要感谢晚报的编辑缪老师，她鼓励我，还写了一串书单推荐我阅读；看出我缺乏信心时，常会宽慰我：“最近又进步了。”那些温柔的支撑，让我渐渐明白，文字不必追求惊艳，只要带着真心与认真落笔，便值得被看见。后来晚报专栏虽告一段落，但这份底气却一直伴我前行。2012年，当日报向我抛来专栏邀约时，我深知，是晚报教会我的那份踏实与真诚，让我接住了又一段文字缘。

时光悄悄流转，晚报的故事，在女儿的成长里续写新的篇章。

女儿上小学二年级后，老师说可以报名小记者了，我问问她她想不想参加？女儿毫不犹豫点头。那个暑假，我们去乡下玩，她看到满池盛开的荷花有感而发，写了篇作文，我觉得写得蛮好，便试着帮她向晚报投了稿，竟然很快就发表了。女儿很兴奋，我也很开心，我们沉浸在文字发表的快乐中。从那以后，取晚报成了她每天雷打不动的任务，放学回家第一件事，便是翻开报纸细细查找——有没有自己的文字，有没有我的文章，或是学校里小伙伴的故事。小学六年，她几乎每学期都有文章见报，成了班级里小有名气的“小作家”。毕业那天，校长还特意提起她对写作的热爱，那是属于她的少年荣光。

升入初中后，学业渐重，她本想暂停小记者身份，但纠结许久后还是决定继续这段缘分。那些来不及细看的报纸，她会整齐地叠在书桌一角，周末再一张张细细品读，看到有趣的内容，还要保存下来，要慢慢琢磨。

今年偶然瞥见老师在群里说，晚报新开了家长谈教育的专栏，我找出之前写的一篇随笔投了过去，没过几天便见报了，版面还配了照片。朋友们纷纷发来消息，说文字里满是真诚与温度，而我心里清楚，这份认可，源于晚报始终如一的包容。

常有人问我：“现在媒体稿费不高，你写得也不多，花这时间做什么。我想，在这个信息碎片化的时代，还有一张报纸愿意倾听普通人的声音，还有读者愿意静下心来读平凡人的故事，这份跨越纸页的共鸣，已是最珍贵的回报。哪怕只是记录生活里的一点甜、一份暖，能通过晚报分享给更多人，便是独一份的幸福。

三十余载春秋更迭，晚报于我们早已不是一张简单的报纸。它是妹妹少年时的滚烫记忆，是我写作路上的温暖灯塔，是女儿成长中的亲密伙伴，更是一家人共享的岁月书签。如今的它，既有纸页的醇厚墨香，也有公众号的便捷传递，始终不变的，是与老百姓的贴心联结，是字里行间流淌的烟火温情。

惟愿这张带着温度的报纸，能伴着岁月慢慢走下去，在更多人的时光里，续写一段又一段关于热爱、关于温情的故事。

岛城菜场 霜打菜人气高涨

挑选有自然光泽、叶片厚实的口感更佳

□记者 陈佩佩

本报讯 民间常说“霜打青菜，肉都不换”。随着气温降低，经过霜冻后口感格外清甜的“霜打菜”近日集中上市，吸引了不少市民购买。

12月18日早晨，定海白泉的舟山龙荫专业合作社菜地里，成片的青菜绿意盎然，叶片上覆着一层晶莹薄霜，在晨光下透着水灵的光泽。合作社负责人官新一边整理蔬菜，一边接听接连不断的订货电话。“这几天霜打青菜卖得特别火，菜市场、学校、超市都在催货。”话音未落，手机又响了起来。

为什么霜打过的青菜更受欢迎？官新解释，霜降后昼夜温差大，蔬菜为了御寒，会将叶片内的淀粉转化为糖分，同时粗纤维也会软化，这样菜叶就会变得软糯清甜，也更容易消化。目前合作社供应的霜打菜有黑油桐、上海青、苏州青等品种，自从12月初上市以来，每天批发量有三四千公斤。其中，黑油桐最受青睐，单日销量超1000公斤。

官新介绍，今年霜打菜的批发价较往年略有上浮，如，黑油桐每500克约3元，上海青每500克约2元。这主要是受气候异常影响，蔬菜供应整体偏紧，抬高了价格。此外，近期冷空气活动虽频繁，但舟山气温波动较大，正式入冬时间较往年有所推迟，这也影响了蔬菜的生长节奏，导致霜打菜上市时间比往年略晚。

地头采收忙，菜场里的霜打菜同样人气高涨。在新城高云菜场，记者看到不少市民都拎着一袋绿油油的霜打青菜。经营户王伟的摊位上，成堆青菜格外鲜嫩水灵，零售价每500克在2.5元至4元。“天越冷，菜越甜，买的人越多，老顾客一次就买三四斤！”他一边称重一边说道。

“一年里也就这两个多月能吃到这么鲜甜的青菜，霜打菜炒蘑菇，或者炒年糕，放点肉丝一起炒，特别鲜！”正在挑菜的周女士笑着说道。

据了解，霜打菜适合快火清炒或煮汤，挑选叶片厚实、有自然光泽的通常口感更佳。

解商户“用电忧” 燃冬日“烟火气”

气温降低，辖区商业街用电负荷激增，为守住冬季用电“安全线”，保障商户经营与市民消费无忧，12月13日，国网嵊泗县供电公司精准聚焦商业用户需求，以“隐患排查零遗漏、安全宣传全覆盖、线上服务手把手”为目标，主动上门开展专项用电隐患排查，用“满格电”温暖寒冬里的烟火气。

海风裹着冬日的清冽，拂过海岛热闹的商业街，火锅店的蒸汽氤氲升腾，烤肉店的香气萦绕街巷，小饭馆的烟火气沁人心脾，海岛冬日舌尖上的美食又开始升温，保障安全可靠用电成为海岛商户经营的重中之重。“老板，厨房油烟多，开关插座要做好保护措施；大功率电器不能共用一个插座。”傍晚时分，街上的餐饮店陆续开始经营，服务队员们穿梭于每家店间，手持检测仪器，细致排查配电箱接线、线路绝缘、漏电保护是否灵敏、厨房线路是否因油污腐蚀存在破损等隐患，对检查中发现的线路老化、私拉乱接、插座超负荷等隐患，

当场指导商户进行整改。针对烤肉店、火锅店、小饭馆等大功率电器集中，工作人员重点核查用电负荷匹配情况，并现场演示用户应急处置技巧，将安全隐患扼杀在萌芽状态。

排查与宣讲并行，安全与便捷同行。排查隐患的同时，服务队员们当起了安全宣讲员，通过案例剖析、宣传册发放，图文并茂地向商户普及冬季用电安全知识。现场，工作人员还指导商户使用网上国网APP开展电量查询、用电报装等业务。“太好了，以前总担心冬天负荷大出现问题，现在有了你们的精准排查，我们就可以放心经营了，而且这个APP还可以查询每天的用电量，让我们对用电情况了如指掌。”火锅店老板笑着说道。

下一步，国网嵊泗县供电公司将持续深化“人民电业为人民”的服务宗旨，进一步跟踪商业用户用电监测与回访，以更精准的排查、更贴心的指导、更智能的服务，为海岛经济发展注入源源不断的“电力暖流”。

(吴家辉)

家门口造大桥 天堑要变通途



普陀区六横镇滚龙岙村老百姓做梦都没有想到，村门口建起了六横公路大桥。再过几年，大桥就可以通车了，届时，老百姓可以驾车过六横大桥去宁波，半个小时左右就能到达。六横公路大桥正式通车后，将为六横当地经济社会的发展起到重要作用。

通讯员 刘生国 摄

请您关注天气预报

全市天气：今天多云，下午到明天多云到阴，局部小雨，明天夜里转阴有时有小雨。今天夜里到明天上午部分有雾，明天傍晚到上半夜局部有雾。今天最高气温：20℃，明天最高气温：21℃。今天最低气温：10℃，明天最低气温：13℃。舟山市区：今天东南到南风5~6级阵风7级。明天偏西风5~6级，下午转偏北风5~6级阵风7级，夜里起6~7级阵风8级。今天蓝天指数为：三级，天色微蓝或有点蓝。今天森林火险指数为：四级，容易引起森林火灾，林区严格控制野外用火。

舟山市气象台2025年12月18日17时发布