

绿茵场+文旅市集双燃！

舟山城市足球联赛市级预选赛昨开赛

定海5:2拿下揭幕战

□记者 方智斌

本报讯 昨日上午，舟山城市足球联赛暨浙江省城市足球联赛舟山市预选赛在舟山体育场开幕，标志着我市规格最高、代表性最强的群众足球赛事全面进入白热化阶段。

从篮球馆到绿茵场，继“浙BA”篮球联赛后，我市再度以球为媒，掀起全民健身热情与城市经济活力同频共振的新热潮。场内，来自各县区及在舟高校的8支代表队依次亮相；场外广场，“文旅市集嘉年华”同步开启，万元消费券限时发放，舟山传统美食、网红小吃、“舟山心意”文创及非遗手工艺品等吸引大批市民、游客驻足选购。

开幕式后，揭幕战在普陀队与定海队之间打响。身着红蓝战袍的两队迅速进入状态，定海队在“明星”球员王佳玉带领下频频向对方球门施压。开场8分30秒，9号朱冠荣接队友精妙传球抽射破门，斩获本次预选赛首粒进球。暂时落后的普陀队全力拼抢组织反攻，但未能形成有效威胁，反而多次在对方反击中陷入险情。

接近24分钟时，普陀队抓住定海队防守失误，前锋张杨航破门扳平比分。仅两分钟后，定海队快速反击，朱冠荣梅开二度，再次取得领先。

易边再战，定海队攻势不减。后卫阙鑫华开场不久便杀入禁区得分，约一分钟后，球队又借任意球机会扩大比分至4:1。面对劣势，普陀

队调整战术加强锋线，却再次被定海队抓住漏洞快速破门。临近终场，普陀队通过边线远距开球破门，但已无力回天。最终，定海队以5:2完胜普陀队。

赛事主办方介绍，本次赛事是舟山响应浙江省首届城市足球联赛、推动本土化创新的重要举措。赛事借鉴“浙BA”成功经验，升级迭代“五个一”办赛模式——一场体育盛会、一场美食大餐、一场文旅盛宴、一个展销市集、一个科技平台，助力赛事升温、群众参与、城市激活、消费提振、产业升级。这种“体育搭台、文旅商农唱戏”的模式，旨在将观赛“流量”转化为消费“留量”，让足球赛事成为拉动本地消费、展示城市形象的强劲引擎。

据悉，本次预选赛分两阶段进行。第一阶段为县区预选赛，选拔优秀运动员组建县区代表队；第二阶段为市级预选赛，参赛单位涵盖各县区及在舟高校代表队，其中高校组赛事已于上月底落幕，县区组赛事将持续至本月底。县区组4支代表队采用主客场循环赛制，最终将与高校组共同选拔60名精英球员，组建舟山市代表队出征浙江省城市足球联赛。

值得关注的是，此次参赛的定海、普陀、岱山、嵊泗四支代表队共133名球员，均为本土各行各业的足球爱好者，既有42岁重披战袍的老将，也有17岁小将，充分彰显了群众足球的广泛基础与活力。

声动舟山

第十二届“蓝韵”青少年声乐大赛圆满落幕

□记者 裴驰宇

本报讯 日前，由舟山市新闻传媒中心与市音乐家协会联合主办的第十二届“蓝韵”青少年声乐大赛总决赛，在市新闻传媒中心西楼报告厅圆满落幕。

历经初赛层层选拔，全市各中小学校的26组少儿A组选手、20组少儿B组选手及4组少年组选手脱颖而出、齐聚赛场，以一曲曲清亮童声角逐各组别奖项，为现场观众呈现了一场兼具艺术性与观赏性的视听盛宴。

总决赛现场星光熠熠，气氛热烈非凡。小选手们不仅以精湛唱功同台比拼，更在舞台上匠心独运：瑶族、蒙古族、维吾尔族等绚丽民族服饰轮番亮相，传统戏曲角色、历史英雄形象次第登场。在光影交织的舞台上，孩子们自信昂扬的表演，充分展现了新时代舟山青少年的艺术风采与深厚文化底蕴。

比赛在少儿A组选手徐翎尔演绎的《新娃哈哈》中拉开帷幕，活泼明快的节奏瞬间点燃全场氛围。随后，毛令仪以一首《火塘边》生动刻画摩梭女孩的纯真形象。《画国旗》《连罗

阿来》《龙门阵摆起来》等经典曲目与原创作品轮番上演，清澈童声与深情演绎相得益彰，尽显选手们的扎实演唱功底与饱满情感张力。

赛程中，组合表演成为全场焦点。少儿A组潘柏嘉、沈轩辰合唱的《喊老腔》豪迈铿锵，傅译漫、邵彦嘉、程欣然三人演绎的《强国一代有我在》朝气蓬勃；少儿B组的多组组合表演同样亮点纷呈，为赛事注入多元艺术活力。此外，上届大赛金奖得主——少年组向勇卓与少儿A组黄柏臻应邀登台献艺，以高水平表演完成新老选手的艺术传承与接力。

经过专业评审的严格评选，各组别奖项尘埃落定：少儿A组金奖由徐翎尔、林咨婷、姜宸源斩获；少儿B组金奖授予黄渲程、周琦馨及颜玖朵、陈伊诺组合；少年组金奖则花落戚珈毓。

本届“蓝韵”青少年声乐大赛，既是一场高水准的艺术竞技盛会，更是一次浸润心灵的审美教育实践。赛事为舟山青少年搭建了追逐音乐梦想的专业平台，发掘了一批艺术潜力新秀，集中展示了全市美育工作的丰硕成果。

舟山张瑜当选最美“浙警”



□通讯员 周安

本报讯 2025最美“浙警”名单近日揭晓，舟山市公安局普陀区分局民警张瑜(左二)等10名民警、辅警光荣当选。

在公安窗口坚守的8年，张瑜始终以群众需求为导向，持续推动政务服务提档升级：从组建海岛巡

回服务岗，到迭代完善全区政务服务“普惠帮”体系，让偏远海岛群众告别“办证跑远路”的困扰；从主动探索线上办证模式，到推动网上办事服务中心落地运行，让数据多跑路、群众少跑腿；如今更整合公安“大服务”职能，深度融入“蓝海共富”建设，让“办事不出岛”成为舟山公安响当当的金字招牌。

冬日果篮添新味

舟山本地杨桃抢鲜上市



□通讯员 胡思佳 王胜 周宇超 卢 露 柴莹莹 文/摄

本报讯 金黄饱满的杨桃切片呈五角星状，清甜多汁的口感让它圈粉无数。这个冬天，舟山本地种植的杨桃成熟上市，不仅甜了市民的舌尖，更给海岛的冬日果篮添了一抹独特的热带风情。

走进马岙街道舟山市海乡热带水果园的大棚，一排排杨桃树长势喜人，枝叶间挂满沉甸甸的果实，成熟的杨桃泛着诱人的金黄，清甜的果香扑面而来。

“朋友尝过说味道好，我特地趁午休过来采摘。”正在园内挑选杨桃的周先生提着果篮，忙得不亦乐乎。他和朋友一口气摘了4.5公斤，打算带回家和亲友分享。“现摘的杨桃口感比市面上的好太多，真没想到咱们舟山也能种出热带水果！”周先生的语气里满是惊喜。

果园负责人林红年种杨桃已有十余年，从最初的几株试种，到如今的200余株规模化培育，他始终专注提升果品质量。“杨桃喜暖，我们给大棚加盖薄膜保温，今年气候适宜，只要后续不出现强低温冻伤果实，收成就能稳了。”林红年捧着一枚金黄杨桃介绍，今年的杨桃虽然个头不算大，但口感纯粹，品质胜过往年。

他还分享了挑杨桃的小秘诀：不用过分纠结个头，颜色越黄甜度越高，完全变黄时就是最佳品尝期。靠着过硬的品质，果园积攒了不少回头客，大多是靠口碑相传而来。

目前，果园的杨桃以游客现场采摘为主，暂不外销，采摘价为每公斤60元。预计春节后将迎来批量上市，采摘期可持续至今年4月底，市民不妨去尝尝这份来自海岛的“热带甜香”。

请您关注天气预报

全市天气：今天多云。明天晴到多云。今天最高气温：13℃，明天最高气温：16℃。今天最低气温：-1℃(有薄冰)，明天最低气温：4℃(局部有霜)。市区天气：今天南到西南风5~6级阵风7级，中午起6级阵风7~8级，下半夜到明天西北风5~6级阵风7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2026年1月11日17时发布