

# 她用一腔赤诚蹚出兴村富民路

□记者 戎浩 何斌

嵊泗县枸杞乡龙泉村党总支书记、村委会主任汤海波扎根基层，用十六年的党龄和满腔热忱，书写着乡村振兴与温情的篇章。多年来，她始终将群众的冷暖放在心头，从关乎民生的点滴小事做起，积极推动村集体经济发展壮大，用实干与担当诠释着一名基层党员的责任与初心。

## 巧思“点贝成金”： 让海岛技艺走向市场

“这边放老物件，吧台放这边。”见到汤海波时，她正与施工人员细致地讨论着新建海洋手工坊的布局。今年，她做出了一个重要决定：将原先位于二楼的党群手工坊，搬迁至一楼临街位置，直面风景秀丽的龙泉沙滩。

这一搬迁的背后，是她想让村里的“指尖技艺”更贴近游客、走向市场的长远考量。“因为我们枸杞是以贻贝为主，贻贝壳也可以做各种各样的东西。”汤海波兴致勃勃地介绍，“如果游客喜欢，可以带走，也可以增加一点村集体经济的收入。手工坊今年‘五一’就会投用。”

将随处可见的贝壳转化为富民增收的路径，源于汤海波多年前的一次“脑洞大开”。偶然看到村里老手艺人的贝壳作品后，她大受启发，开始利用空闲时间收集原料，潜心钻研海岛特色手工艺。在乡党委的支持下，她牵头创办了党群手工坊，将这项手艺从一个人的兴趣，发展为带动一群人的产业。“我最初的一个作品，就是用贝壳做了一个脸谱钥匙扣。”

如今，贝壳手工艺体验已成功融入当地的研学旅游，成为一道独特的风景线。

## 心系百姓冷暖： 做村民信赖的“贴心人”

除了发展产业，汤海波心中最重的，始



终是村民的福祉。自上任以来，她对村里的低保户、边缘户、残疾人等困难群体的家庭情况了如指掌。这天中午，得知村民王淑球手术后在家休养，她立刻带上慰问品登门看望。

王淑球肢体三级残疾，这次手术自付费用两万多元，生活压力较大。汤海波详细了解情况后，马上告知相关的补助政策，并主动提出帮忙跑腿代办手续。这份及时的关怀，让王淑球感动不已。

无论是谁家经济遇到困难，还是遭遇重大变故，只要汤海波知晓，总会第一时间主动上门关心，细致核对是否符合政策扶持条件，尽全力为群众排忧解难。“群众有需要我们做的地方，尽量去做。”她朴素的话语里蕴含着坚定的信念，“我觉得做好了这块，才对得起自己党员的身份。”

在龙泉村的胜利巷，道路改造工程已接近尾声，汤海波实地查看施工质量，与工人确认进度。将陡坡改缓，消除安全隐患，这条路的改造意味着村民未来出行将更加安全便捷，这让汤海波心里格外踏实。

在村庄发展的规划中，基础设施建设是她持续关注重点。“村集体经济肯定是

要优先考虑的，还有村里面的设施。”从道路修缮到环境整治，她一步一个脚印，努力让村庄的“里子”更实，“面子”更美。

## 凝聚“她”力量： 构筑乡村平安防线

年关将至，电信诈骗进入高发期。汤海波带领着一支特殊的队伍——龙泉村渔嫂志愿队，走街串巷，向村里的老人们普及反诈知识。这支由她牵头组建的队伍，凝聚了村里的巾帼力量，成为服务群众、守护平安的重要生力军。

志愿队队员胡壮艳对汤海波充满敬佩：“她作为一个党员，有事情也是冲锋在前。每次有台风，她总是第一个出去，别看她是女的，但做的事情一点不含糊。”在汤海波的带动下，这支队伍不仅参与反诈宣传，还在环境卫生、矛盾调解、文化活动中发挥着日益重要的作用。

“既然当了村书记，肯定要为全村的百姓多考虑。”汤海波的话掷地有声。



扫一扫 看视频

# 他在无声世界里“焙”出甜蜜微光

□记者 唐嫫 徐安

前段时间，在2025年舟山市职业技能竞赛的颁奖台上，身着洁白烘焙服的陈佳祺微笑着接过“第一名”的荣誉证书。这位来自岱山的获奖者，是一位生活在无声世界里的聋哑青年。从面团操作工到甜品师，再到站上最高领奖台，十四年的时光里，陈佳祺在寂静中默默耕耘，用双手“焙”出甜蜜，点亮了属于自己的微光。

## 跨越“无声”障碍的执着

陈佳祺的烘焙之路始于2011年。那时，他成为一名面包面团操作工。在日复一日与面团打交道的过程中，这位沉默的青年逐渐找到了自己的方向。“感觉做烘焙是一件很有意义的事。”他用手语表达着内心的热爱。

工作满一年后，渴望学习更多技能的他却遭遇了第一次沉重打击——因听力障碍，他被拒绝进一步学习烘焙。这份不甘让他毅然辞职，开始了艰难的求学之路。他四处寻找学徒岗位，却屡屡因听力问题被拒。最终，一家大型超市的烘焙部门接纳了他，但真正的挑战才刚刚开始。

对烘焙师而言，烤箱的提示音至关重要，但陈佳祺的世界里没有这个声音。起初，他烤制的面包常常因为错过时间而焦黑。面对这个看似无法逾越的障碍，他想出了自己的办法：随身携带手表和手机，为每一炉产品精准设定闹钟。

为了掌握不同食材的特性，他将各类甜点所需的温度、时长整理成详细的笔记。揉面时，为练就稳定均匀的力道，他反复练习，掌心的老茧磨了一层又一层。“别人学一次就能记住的技巧，我可能要练十次、二



十次。”陈佳祺用手语比划着，“但我有双手双脚，只要肯做，就没问题。”

一年后，他已熟练掌握了面包、蛋糕等多类别的制作技能。当他再次自信地站在招聘者面前表达“这些我都会做”时，不再是当初那个迷茫的学徒。

## 匠心获得认可

如今，陈佳祺是“泊隐山野自然餐厅”的专职甜品师，他制作的定制甜品已成为餐厅的特色招牌。

餐厅主管李利谈起聘请陈佳祺的经历时充满敬意：“一个身处无声世界的人，凭借自己的努力在烘焙领域深耕十几年，把每一项技能都练到极致，这份坚持真的太难得。”她坦言，最初团队确有顾虑，但接触后所有担忧都烟消云散。“他的专业能力远超预期，对食材的把控、口感的追求，还有创新意识都特别强。他虽不能用语言交流，但会用详细的笔记和精准的手势跟团

队配合，做事严谨又专注。”

得知2025年舟山市职业技能竞赛举办的消息，陈佳祺毫不犹豫地报名参加。这是他第一次与听力正常的专业选手同台竞技。面对紧张的氛围，他一度感到压力，手也不听使唤地颤抖。

但他没有慌乱，而是停下来调整呼吸，让自己平静后重新投入创作。当作品完成，看到裁判投来认可的目光时，这个沉静的青年脸上绽放出灿烂的笑容。这一刻，他用自己的作品完成了一次最响亮的宣言——证明所有的汗水与坚持都未被辜负。

对于未来，陈佳祺的目标清晰而坚定：继续参加职业技能竞赛打磨技艺，同时希望将自己的烘焙经验分享出去，激励更多身处困境的年轻人。

“把每一件甜品做到极致，就是我的追求。”这是陈佳祺朴素而崇高的职业信条。



扫一扫 看视频