

## 亲手种菜烧菜后，读懂粒粒皆辛苦

# 普陀这所小学楼顶藏着学生专属农场



□记者 陈佩佩  
实习生 张文萱 文/摄

本报讯 “老师，我们种的黄瓜可以吃了！”6月8日上午，普陀区沈家门第一小学教学楼顶，几名小学生拎着刚采摘的黄瓜和瓠瓜，兴冲冲地向老师展示劳动成果。

这片被孩子们唤作“云上梯田”的种植园，原本是教学楼顶1200余平方米闲置空地。如今这里栽种茄子、番茄、百合、绣球，还有登步黄金瓜、衢山小瓜等30余种果蔬花卉，从播种、管护到采收，全部由学生亲手完成。

学校于去年9月迁入新校区，看着楼顶闲置硬化回填土，老师们萌生了打造校内劳动实践基地的想法。“起初楼顶土壤板结严重，根本种不了东西。”项目负责人宋娜介绍，为改良土质，师生共同往土里掺入羊粪、中药渣等有机肥料，反复试种、持续养地。

历经近一年土壤改良，昔日荒芜闲置的楼顶，在今年春日蜕变为一片生机盎然的绿洲。这片空中菜园，也成为学校最鲜活的实景课堂：三年级课本中的凤仙花成片栽种在田垄间，清晨浇水时，露水凝结、七星瓢虫觅食等自然现象近在眼前，书本知识得以直观具象化。

学校将菜园划分为班级“责任

田”，由各班自愿认领。高年级学生在老师指导下松土、播种、施肥；低年级学生跟随老师简易劳动。遇到种植难题，校内有种植经验的教师随时指导。

为完善劳动体验链条，学校在楼下配套设立烹饪教室。学生采摘完新鲜蔬菜，便可下楼清洗、烹饪，完整体验从田间到餐桌的全过程。三（2）班学生韩东昱感慨，以前只知道蔬菜是餐桌上的食材，亲眼见证种子生根结果、亲手烹饪后，才真正读懂古诗里“汗滴禾下土”的深意。

菜园带来的成长改变，被家长们看在眼里。不少孩子从前挑食剩饭、做事缺乏耐心，如今懂得粮食来之不易，自觉践行光盘行动；每日牵挂田间作物浇水除草，也慢慢养成持之以恒的好习惯。“让孩子沾泥土、流汗水，亲身实践的教育，远比空洞的说教更有力量。”宋娜深有感触。

如今，这座空中菜园已成为沈家门一小人气最高的特色课堂。宋娜的手机相册里，留存着紫色花菜、无花果、柠檬等试种新品的影像。“凡是能吃的、能看的，我们都想种一点试试。”她介绍，学校下一步计划在菜园周边栽种月季、铁线莲打造花墙，让学生在兼具美感与生机的环境中开展劳动实践。

## 走进法庭模拟庭审

# 岱山少年读懂海洋保护法治责任

□记者 虞仁珂  
通讯员 石莹莹 余金津

本报讯 近日，岱山县人民法院联合县青少年宫开展“法徽映童心·法治护蔚蓝”海洋环保主题普法实践活动。25名岱山县红领巾小记者团成员走进法院，通过场馆参观、模拟庭审、法治课堂等沉浸式形式，系统学习海洋生态保护相关法律法规知识。

在工作人员的带领下，小记者先后参观审判庭、法治文化展厅，近距离认识法庭职能、读懂法徽背后的意义。庄严肃穆的司法场景搭配细致讲解，在孩子们心中种下尊法学法守法用法的种子。

本次活动设置特色体验环节“我是小法官”模拟庭审。小记者分

别扮演审判长、审判员、原告、被告等角色，穿戴对应服饰，完整走完法庭问询、举证、陈述等标准庭审流程。亲身参与让大家直观体会司法的严谨公正，深刻理解绿色司法守护海洋生态的重要意义。

海洋环保法治小课堂上，法官结合岱山海岛实际，围绕海洋环保法律法规，列举非法捕捞、近海违规排污、海上乱扔垃圾等身边典型案例，清晰讲解各类违法行为对海洋生态的破坏以及对应的法律惩处。以案释法通俗易懂，让“依法护海”的理念扎根少年心底。

活动最后，小记者们积极分享研学感悟，交流生活里可行的海洋环保小方法，纷纷表态会自觉学法守法，用实际行动守护海岛海岸线。

## 入库一年配型成功

# 00后学子刷新舟山最快捐献纪录



□通讯员 俞姝伊 王旭安 文/摄

本报讯 6月9日，在定海区红十字会工作人员陪同下，定海00后小伙唐方凯在杭州完成造血干细胞采集。他是定海区第18例、舟山市第32例、浙江省第1419例造血干细胞捐献者。

本次采集耗时两个半小时，

这份珍贵的“生命种子”，将帮助一名血液病患者重获新生。

唐方凯是一名在校大三学生，去年5月自愿登记加入中华骨髓库，今年4月便与患者配型相合。从入库登记到完成捐献仅间隔一年，创下舟山市2004年开展该项工作以来的最快捐献纪录。

## 休渔期间“鲜”味不打烊

# 嵊泗滩涂海味成市民游客心头好



□记者 傅明燕  
通讯员 俞妙琦 文/摄

本报讯 眼下嵊泗进入海洋伏季休渔期，野生捕捞鲜活海产品全面禁售。市场依托滩涂贝类、养殖水产、合规冷冻海产品保障生鲜供给，芝麻螺、小鲍鱼、养殖小龙虾等深受本地市民与游客青睐。

6月5日上午，记者走访县中心农贸市场，各水产摊位货品摆放整齐，购销秩序井然，前来采购海鲜的市民络绎不绝。淡水水产区活水盆里暂养着黑鱼、鲫鱼、小龙虾，生鲜货源储备充足。贝类摊位人气旺旺，摊主忙着分拣螺类、清理空壳次品，芝麻螺、辣螺、小鲍鱼分类码放，螺类售价每500克35至55元，小鲍鱼每500克60至70元；花蛤、蛤蜊、白蛤批量陈列，价格亲民实惠。不少市民仔细挑选比对食材，摊主快速称重、分装，交易十分热闹。

“休渔期也不愁没海鲜吃，

我特意挑点海螺、小鲍鱼给孩子解馋，再搭配点淡水鱼，餐桌上菜式很丰富。这类小海鲜肉质鲜嫩，孩子都爱吃，整体价位还算亲民，日常购买大致能接受。”市民苏女士表示。

记者随后走访城区一家海鲜餐饮店，后厨工作人员正清洗花蛤餐餐，淡菜、马蹄螺、蛏子分置增氧水缸，持续供氧锁住食材鲜活。门店客源中外地游客占比超五成，黄螺、马蹄螺、蛏子等贝类点餐量占到海鲜订单六成左右，是游客用餐热选品类。

门店员工张女士介绍，近期登岛游客量大，店里都会优先推荐小鲍鱼等应季海味，菜品定价稳定无大幅上涨。门店食材均从正规市场采购，部分滩涂贝类直接对接本地采收户，现采现送，新鲜口感深受外地游客认可。

伏季休渔筑牢海洋生态保护屏障，丰富合规的养殖、滩涂生鲜稳稳守住市民餐桌，同时持续激活海岛餐饮与文旅消费。