

浙江诸暨：“新大唐人”守护“世界袜都”

“我们都是从外地来到大唐的，老乡有事，很多时候更愿意跟我们说。”在浙江省诸暨市大唐街道“袜都石榴籽义警”工作站，义警队长李赞权说。

大唐街道是闻名全国的袜业产业集聚区，被称为“世界袜都”，这里汇聚着10余万名来自全国各地的创业者、务工人员。外来人口多、经营主体多、流动性强，既带来了产业活力，也给基层治理带来新课题。近年来，当地尝试把外来建设者组织起来，引导他们参与巡逻防范、应急救援、矛盾调解等工作。

2018年，在大唐派出所引导下，146名外来党员组建“大唐外来建设者党支部”，带动外来建设者融入当地治理。此后，云南扎西义警、安徽商义警、江西乐平义警、河南中州义警等4支特色队伍陆续成立。今年初，4支队伍整合力量，“袜都石榴籽义警”正式注册成立。

在李赞权看来，义警队的优势在于“熟人、熟话、熟情况”。队员们大多来自外来建设者群体，熟悉老乡的语言习惯和生活情况，遇到矛盾纠纷时，更容易把话说到对方心里。

不久前，大唐袜业城所在的雍平社区发生一起商户纠纷。云南籍商户吴某在店门口

设置道旗引流，附近安徽籍商户余某认为影响货物装卸，双方几次发生口角。社区邀请安徽籍党员柳兆杰和云南籍党员李赞权共同调解。两人分别用乡音与双方沟通诉求、讲明规则，一个多小时后，双方就门口区域使用达成一致。

除了矛盾调解，这支义警队还参与重点区域巡逻和应急救援。五泄江大唐何村段水域是周边群众夏季戏水消暑的热门地点，但部分河段水况复杂。今年5月初以来，“袜都石榴籽义警”每天安排8至10名队员开展巡逻提醒和应急救援。据介绍，目前已累计救助落水群众26人。

在工作站内，一面面锦旗挂满墙面。李赞权指着其中几面说：“这面是云南小伙送来的，这面是安徽一对兄弟送来的……”送锦旗的人来自五湖四海，也和义警队员一样，是在大唐生活、工作的“新大唐人”。

目前，“袜都石榴籽义警”有精干队员108人，外来调解员30多人，已参与调解矛盾纠纷100多起。李赞权说，接下来将继续吸纳更多“新大唐人”参与治安巡逻、应急救援、矛盾调解、护校安园等工作，“大家来到大唐，也一起守护大唐”。

据新华社



不光上了法国大厨的灶台，还进了全国百家连锁店 台州小土豆，咋就这么“香”？



鲍鱼烧土豆、黄鱼烧土豆、牛腩炖土豆……走进路桥区峰江街道台州市手留余香食品有限公司展厅，数十道菜品模型整齐陈列，台州本地小土豆是所有菜品的核心主料。

“我们联合全国十多位名厨，累计研发50多道小土豆创新融合菜，计划研发至100道。”总经理叶笑玲介绍，温岭小土豆个头小巧、圆润饱满，口感粉糯香甜、久煮不烂，适配多种烹饪方式。

五六年前，温岭坞根小土豆种植户主动寻求深加工合作。深耕凉菜预制食品行业多年的叶笑玲，敏锐捕捉产业优势，聚焦小土豆预处理半成品、净菜产品研发。

本土食材走向全国，必须依托标准化生产，企业重点突破去皮、护色、杀菌、冷链锁鲜等难题。团队历经一年多反复试验，最终研发出涵盖清洗、去皮、蒸煮、灭菌、分装的全流程标准化工艺，将产品冷藏保鲜期稳定至7个月、冷冻保鲜期1年，保留90%以上营养成分。

工艺稳定后，企业全力开拓市场。面对台州小土豆知名度低的困境，叶笑玲团队携带样品奔赴各地食材展会，走访酒店、连锁餐饮，通过现场烹饪演示、免费试吃等方式推广。依托多年行

业资源，企业联动全国名厨以台州小土豆为核心食材研发菜式，走出“菜品研发带动食材销售”的特色路径。

去年11月，企业携台州小土豆系列食材亮相法国国际食品展，随专业团队参与法国国际名厨烹饪大赛，凭借藜麦焦熘小土豆、鲍鱼烧土豆等创新菜品斩获金奖。

目前，台州小土豆系列食材已入驻全国多家精品酒店及连锁餐饮供应链，与一家百店规模的上市连锁餐饮集团达成合作。2025年，企业小土豆制品销量达1800多吨。

原料供应不足正成为制约发展的主要难题。企业生产线日最大加工量5万斤，但每年6月至11月面临原料淡季缺口。

为破解瓶颈，企业推行“公司+基地+农户”订单种植模式。企业在黄岩建成50亩智能育苗基地，年供种苗覆盖种植面积5000余亩；在温岭、临海等地联动农户种植约3000亩。同时在福建、贵州等省外试种，探索跨区域供应模式。

叶笑玲表示，将持续深耕本土特色食材产业，让台州小土豆香飘全国，成为助力乡村振兴、带动农户增收的“金豆豆”。

据《台州日报》

“嵌入+点单+融合”推动海岛老年教育“扩容提质”

舟山群岛，千屿星罗。海岛地区老年教育长期面临“空间散、资源弱、转化难”的现实困境，如何让老年人在家门口享有优质教育，不仅考验治理智慧，更承载着民生温度。今年以来，我市以空间之“合”破“散”、以供需之“准”破“弱”、以学为之“融”破“难”，全市新增老年教育学位完成率达94%，推动海岛老年教育“扩容提质”。

■ 嵌入共享 构建海岛特色办学网络



针对“空间散”短板，坚持“就近、嵌入共享”原则，让办学阵地嵌入海岛肌理。一是盘活存量空间。全面盘活党群服务中心、文化礼堂等既有设施，不另起炉灶、不新增用地，以“小投入”撬动“大覆盖”。二是贯通四级网络。以15所市、县（区）老年大学为引领、36所乡镇老年学校为骨干、227所村社老年学堂为基础，实现镇街老年学校全覆盖、村社学堂覆盖率过半，“15分钟老年教育学习圈”基本成形，

打通海岛老年教育“最后一公里”。三是强化动态管理。建立学位数据精准入库、进度实时晾晒机制，推动办学情况动态掌握、资源调配精准高效。

■ 点单选课 实现优质资源精准滴灌



针对“资源弱”短板，坚持需求导向、按需供给，推动优质资源精准直达海岛基层。一是创新点单选课。推出“银龄益学”点单选课模式，以10人开班为门槛，实行基层按需点单、学校上门送课，今年已送课百余课时，让优质师资“沉下去”、精品课程“送上门”。二是深化馆校合作。联合市博物馆共建

特色分校，开设八段锦、短视频策划与制作、古琴等8门特色课程，举办“桑榆未晚——舟山博物馆与舟山老年大学馆校合作成果展”，展出学员作品百余件，在不增加编制和硬件投入的前提下拓展教育资源。三是强化校地联动。主动对接浙江海洋大学、浙江国际海运学院等高校，深挖师资资源，充实优质师资库；围绕智能手机、AI应用等老同志关注热点，新开发特色课程2门，教材初稿已完成，推动老年教育从“有什么学什么”向“需要什么教什么”转变。

■ 融合赋能 推动教学成果有效转化



针对“转化难”短板，推动教育链与海岛文脉、健康养老、银发经济深度融合，促进教学成果向社会价值转化。一是深化文旅康养融合。舟山老年大学渔民画班作品走进国家美术馆，推出6条康养游学线路，实现“寓学于游”。二是促进志愿服务开展。深化“银耀千岛”志愿服务，年均开展志愿活动百余场、服务群众万余人次，引导老年学员从“受教育者”向“为社会贡献者”转变。三是拓展银发消费场景。携手舟山国家远洋基地举办首场银发产品推介会，在校内启动“银发消费市集”常态化专柜，设立“银发优惠价”，集中推介本土特色海产品，以“小切口”撬动银发经济“大场景”。

本稿图文由舟山市委老干部局提供

东银海辉

中共舟山市委老干部局
舟山市新闻传媒中心
联合推出