

北仑小港： 人大代表“云接待” 民生小事记心头

“大家好，我是北仑区人大代表、北仑职业高级中学工会主席董飞红，今天的‘双员制’‘云’接待活动由我主持，请各位调试一下麦克风、摄像头，准备开始接待活动……”近日，北仑小港街道借助“钉钉”APP平台，举行了一场特殊的“双员制”接待活动。



线上“云接待”，人大代表听到更多民声民意。（支倩君 厉晓航 摄）

记者 厉晓航
通讯员 陆东旭 支倩君

“云接待”探索民情反馈新形式

人大代表接待室是联系选民、听取群众意见的重要平台，也是收集信息、为政府决策提供依据的重要渠道。近年来，北仑探索“双员制”接待制度，即由属地街道职能科室负责人担任“政情咨询员”和反映群众心声的“民情联络员”，在人大代表搭台下，实现当面交流、精准对接，快速解决民生问题。

受疫情影响，小港街道原定的“双员制”接待采用线上线下相结合的方式，辖区内4名区人大代表、3名民情联络员和3名政情咨询员进行意见建议交流，既不聚集又能接待的模式得到了大家的一致认可。

“辖区有不少企业与国外有贸易合作，企业担心下一步随着疫情管控变化，会影响与这些国家的贸易往来。”视频议事中，企业民情联络员反映了当下企业生产经营中

遇到的问题。

线上“云接待”，更多的工作来源于线下的认真倾听与调研。北仑区人大常委会小港街道工委结合街道网格化管理工作，建立民情联络员微信群。每个网格都有民情联络员，使民情联络员队伍实现区域全覆盖，充分利用网络的便捷性、即时性，让代表们随时随地听到更多民声民意。

针对线上反馈的问题，人大代表要求小港街道办事处政情咨询员作出答复。小港街道办事处副主任郭立平介绍，街道已组织了专场服务对接会，24个部门为企业提供法律、人力、防疫物资、金融等全方位服务。辖区企业贝发集团有限公司与宁波安基优自动化有限公司达成1.44亿只口罩的代加工合同。此外，街道还将于5月1日至3日在华东国际家居广场召开出口商品展销会，帮助辖区企业出口订单转内销，为企业解决燃眉之急。

“云履职”提供便捷高效新平台

工业固废垃圾处置、红绿灯时

间设置、小区停车位紧张问题……在疫情防控的关键时期，代表们不忘群众反映的关键民生小事，大家在线上火热讨论，便捷的接待平台成为特殊时期民情传递的重要渠道。

“线下的‘双员制’接待活动需要‘定时、定点、定人’，但在实际工作中，人大代表、民情联络员、政情咨询员等往往因很多事由不能悉数到场。”北仑区人大常委会小港街道工委主任张培龙表示，此次的线上“双员制”接待是一次全新的尝试，给疫情期间不能见面的代表们提供了一个更便捷、更高效的履职平台，免去了“定点”的限制，也为参与接待活动人员节省了来回路上的时间，让大家无论在什么地方都能抽出一定时间参与接待，做到履职“无界限”，也让“双员制”接待通过网络融入代表们的日常工作和生活中，实现履职常态化。

针对代表提出的增设小区停车位问题，交警大队小港中队队长胡科骥很快作出回应：“收到问题后，中队对现场进行了实地

踏勘，建议多部门实地调研，对相关道路进行规划，同时挖掘小区内潜力，清理违规出租的车库，对绿化进行停车位改造。”

“云服务”开拓代表履职新渠道

“这次的‘双员制’接待是全新的尝试，疫情期间，人大代表们通过这种特殊的形式‘见面’，履职热情丝毫不减。”张培龙说，大家针对工业固废垃圾处置、交通出行、企业复工等当下热点问题“为民代言”，进一步增强了人大代表履职的积极性。

人大代表分布在各行各业，大部分时间工作忙碌，有时无法参与到“双员制”接待中，久而久之代表的履职积极性降低，履职率也不高，而线上“双员制”接待模式，没有场地限制，代表无论身处何地，出差，甚至出国，只要有网络，一部手机就能够履行代表义务，大大提升了代表履职积极性，履职率也进一步提高，让代表为人民群众办更多实事、办更多好事。

记者了解到，“云接待”活动结束后，政情咨询员将所有当场解决和未解决的问题总结成书面答复上传至“钉钉”群，由北仑区人大常委会小港街道工委发起满意度测评“云投票”。人大代表、民情联络员及选民代表在规定时间内完成投票，测评结果及时在群里公开。对于未能当场解决的问题，北仑区人大常委会小港街道工委将紧盯后续整改落实，及时在群内公布办理进度，处理落后再次发起满意度测评“云投票”，使整个接待工作形成一个完整的闭环，确保监督出实效。

下一步，小港街道将组织人大代表开展好各项监督工作，同时不断完善议事会议各项制度，及时总结实践经验，不断提高街道“双员制”接待制度的规范化水平。

基层治理创新

“兔姐”叶红霞： 十三年光阴缔造“懒兔王国”

记者 陈章升
慈溪市委报道组 邵 焱
通讯员 张金科

日前，宁波绿兴农业科技开发有限公司董事长叶红霞来到公司农场，看望生活在这里的近万只“懒兔宝宝”。其间，她沿着兔舍自动化饲料输送带，仔细观察兔子的饮食、活动情况，叮嘱饲养员做好消毒杀菌工作。“养兔子除了喂食要细心，疾病预防也马虎不得。最近，我们要重点预防球虫病，避免兔子感染。”叶红霞说。



叶红霞在兔舍里喂兔子。（陈章升 张金科 摄）

叶红霞是“70后”。在慈溪，大家亲切地称她为“兔姐”。2007年以来，叶红霞怀着自己的田园梦，在观海卫建起现代化懒兔养殖基地，创办农业科技公司，从“养兔门外汉”成长为“养兔能手”；通过“公司+合作社+养殖户”发展模式，带领省内外30多家懒兔养殖户增收致富。今年，她的创业故事被“懒兔”上央视，成为全国关注的“懒兔明星”。

为了养好懒兔，叶红霞付出了许多艰辛。2007年，她在观海卫包下一块地，经过前期市场调研和考

察，决定饲养素有“兔子贵妇”之称的懒兔。“懒兔毛皮轻柔美观，可以加工成围巾、围脖等生活用品；懒兔肉味道鲜美，营养价值高。”叶红霞说，2008年，她从国内外懒兔养殖基地引进一批优质种兔。经过层层“选拔”，留下300多只。3年后，这批兔子繁衍成一个拥有2万名成员的“大家族”。

懒兔很“娇气”，对食物、生活环境要求都很高。养兔从零起步，叶红霞铆足了劲。“2010年上半年，农场兔子出现拉稀、肚子肿胀等症状。由于经验不足，我一时找不到病因。”叶红霞说，后来她跑到外地向一位懒兔养殖专家请教，终于发现喂食兔子的草粉有问题，“虽然找到了病因，但还是有些3000多只兔子‘报销’。这次经历让我意识到要提高养兔技术水平，平时还要多学习多实践。”

绿兴农场是我省首批美丽生态牧场之一。在农场兔舍，记者看到两条全自动输送带，一条分发饲料，另一条处理兔子排泄物。“这是自主研发的自动化饲养系统，既能提高工作效率，也能降低饲料、饮水损耗。有了这个‘好帮手’，每名饲养员能轻松管理2000只兔子。”叶红霞说，在“绿兴”，兔子粪便发酵后作为有机肥灌溉园区里的牧草和农作物，晒干的牧草可以加工成兔子饲料，形成一个生态循环链。

如何打开懒兔市场销路，是叶



渔溪村： 一颗杨梅成为农民增收“致富果”

记者 沈孙晖
通讯员 陈振如 何彦浩

走进余姚丈亭镇渔溪村姚岙水库东首的杨梅基地，施工工人正在加紧搭建钢结构杨梅避雨大棚。“有了这些大棚，不用担心杨梅成熟期受梅雨影响了。”该村杨梅种植大户王家定高兴地说。

渔溪村位于丈亭镇中心偏东处，村域面积6.1平方公里，有1088户共3056人。全村现有3003亩山林，其中杨梅山超过2500亩。一颗小小的杨梅，已成为当地农民增收的“致富果”，美好生活的“甜蜜果”。“近年来，渔溪村积极争取市镇两级主管部门的大力支持，主动引导广大种植户加强杨梅优质生产、拓展销售渠道、延长产业链等，不断激活杨梅产业发展的新动能。”村干部傅国惠介绍。

在农产品安全越来越受到国内外消费者关注的当下，不断提高杨梅的质量是产业发展的必然选择，更是增强产品市场竞争力的需要。对此，渔溪村党员干部积极引导种植户改进杨梅生产技术模式。

王家定在姚岙水库东首的百亩杨梅基地建立了舜茂农庄。为进一步提升杨梅品质、提高效益，去年，他在市镇两级林技干部精心指导下，开始探索钢结构大棚杨梅避雨栽培技术模式，为全村树起了优质精品杨梅生产的“风向标”。

在杨梅山上，王家定一边叮嘱大棚施工人员注意安全，一边详细介绍了改进杨梅生产技术模式的原因。每年杨梅成熟采摘期，也是一年一度的梅雨季节，“身娇肉贵”的杨梅淋雨后不但会导致落果影响产量，而且对杨梅的口感和品质也影响很大，严重影响生产效益。“有了避雨大棚后，商品杨梅的采摘率要比露天杨梅增长20%。”王家定介绍。

为此，王家定今年又投入30多

万元，新搭建6亩左右的杨梅避雨大棚。至此，大棚避雨杨梅的生产面积已有12亩左右，累计投入70多万元。“余姚出台支持发展设施农业的好政策，给阿拉农民吃下了‘定心丸’。”王家定说，5万元一亩的成本，该市补助资金有2万元。今年，他还在余姚市水利部门的支持下，新建了30多亩滴灌设施，让山上的杨梅随时能“喝上放心水”，即使遇到旱季，也能有效保障杨梅生产，提升杨梅品质。

销售是农业产业化发展中的一个共性难题。对此，渔溪村大力引导农户线上、线下“两条腿走路”，多样化拓展营销渠道，全力破解杨梅销售难题。今年57岁的陈红夫是渔溪村乃至丈亭镇的杨梅营销大户，去年杨梅销售额超过400万元。

在杨梅营销中，陈红夫高度重视杨梅分级销售，根据消费者的不同需求推出了精品杨梅、优质杨梅等。“目前，我已从安吉定制了1万只竹制精品杨梅篮。”陈红夫告诉记者，随着复工复产的深入推进，他也通过线上线下等多种方式，进一步加强与客户的联系沟通，全力备战今年的杨梅销售季。

随着旅游业的发展，杨梅观光游成为一大热点。走农旅融合之路，延长产业链，才能进一步提升杨梅生产效益。渔溪村充分利用市镇两级举办杨梅文化旅游节的优势，大力引导农户在杨梅产业与文化旅游业融合发展中“掘金”。据介绍，目前渔溪村已有8个杨梅采摘旅游观光点，被纳入了丈亭镇杨梅文化旅游线路。同时，村里开设了3家杨梅农家乐，为采摘杨梅的游客提供地方特色餐饮服务，让游客能够吃得舒心、玩得尽兴。



钱湖河虾： 水中精灵，桌上神品

记者 朱军备
通讯员 李 钦 李玲玲

春夏之交，是品尝河虾最好的季节。这个季节的河虾丰满肥美，肉质细腻嫩白，烧熟后鲜香可口。

江南水乡，盛产河虾。而作为浙江省最大的淡水湖，东钱湖水清澈、无污染。在自然环境中成长的湖虾，肉肥而坚实，清香而有嚼劲，鲜爽而无腥味。

当地人对东钱湖产的湖虾情有独钟。“一群湖虾在湖边草丛，激动地跳集体舞。小小的生命，令人怜惜；小小的艺术家，令人惊讶。”宁波诗人曾用诗赞美湖虾。

宁波人捕河虾的方法很多，主要用网兜在河边、湖边草丛中一网一网地兜捕；还有用细竹枝制成“虾球”，预先沉在水底，过一天一夜后提起“虾球”，但这种捕获方式容易造成湖水污染，已被禁止使用。现在一般是撑一条小船，用虾箩捕虾，在竹小杯（碗）内装入小块饵料，接着将虾箩的稻草塞子拆开，把竹小杯（碗）的竹条与塞子一起塞入虾箩口。然后，将虾箩串起来，摇船放入湖中，等待河虾入箩……隔一段时间后，将虾箩收起来，拆开塞子，可见网罗到的一个个河虾。

东钱湖环湖大小酒家、农家乐都有河虾菜品，这是当地的当家菜之一。其中，“盐水湖虾”是钱湖美食中“浪里白条”“青鱼划水”“钱湖之吻”等“钱湖四宝”之一。

河虾的做法有油爆虾、盐水虾、面拖虾、虾炒咸菜、虾炒韭菜、虾烤霉干菜、笋壳蒸河虾、虾炖鸡蛋、醉虾，也有磨虾酱、虾糊的，还可晒干，冲虾干汤等。

东钱湖畔山水一号酒店的招牌菜是“铜盆河虾”。据厨师孟孟介绍，其烹饪方法是，将洗净的钱湖河虾放入铜盆，加入黄酒、酱油、酱油，蒸约5分钟，出锅，放点葱花，端上桌来，那是色香味俱全。

另一道“福泉茶香湖虾”也是东钱湖的特色菜，是以湖虾和福泉绿茶为食材的。制作过程是，湖虾



刚出锅的“铜盆河虾”。（朱军备 摄）

温油中炸开，至外脆里嫩；绿茶泡开后取茶叶在三成油温中养透；另起锅，把湖虾茶叶一起放入锅中，加入调料翻炒装盘即可，茶香浓郁，湖虾鲜美。

还有一道“翡翠面拖虾”色泽翠绿，香味浓郁，外酥里嫩，也是东钱湖餐馆常见的菜。主料自然是野生湖虾米，调料为生粉、面粉、鸡蛋、菠菜汁。取生粉250克，面粉300克，菠菜汁50克，鸡蛋2只调成糊。湖虾洗净腌3分钟，把虾放入调好的糊中，用小勺子把一个放入油锅中炸至金黄色，3分钟出锅撒上椒盐装盘，趁热吃比较好。

“螺蛳湖虾恋”，这个菜名很浪漫。其实是湖虾与螺蛳的混搭。制作过程并不复杂，螺蛳剪去尾部，在清水中净养一天，湖虾洗净备用。锅内放油加辅料烧开后，待汁浓稠，淋油出锅装盘即可。

此外，秘汁醉香湖虾、小葱炒湖虾米、香糟肉蒸湖虾等也是东钱湖一带餐馆经常烧制的特色菜。

据了解，河虾含有钙、磷、铁、碘等丰富的元素，其性微温，味微甘，入肝经胃经，益气养血，通络止痛，开胃化痰；河虾中所含的蛋白质是鱼、蛋、鲜奶的几倍到几十倍，被称为“水中精灵、桌上神品”。

