

海豚5天3次现身钱塘江 杭州多地紧急出动救援

“海豚较为活跃,不过活力在下降”

■记者 陈晓 郁佳梅

12月9日上午,一位热心市民报警称在九堡大桥西侧300米左右的钱塘江里发现了一只海豚。

就在5天前,一只约2米长的海豚搁浅在钱塘区二十工段。经市民救助,海豚跟着江水游走,谁知两天后又有人在钱塘江下沙段看到了它。

钱塘江是浙江省最大的河流,遇到海豚搁浅,还是头一次。

5天3次现身钱塘江,这是同一只海豚吗?它的安危,被无数杭州市民惦记。



记者 韩佳燧 摄

昨天中午12点半,记者赶到发现海豚地点的钱塘江杨公渔码头处。当时,海豚在九堡大桥附近徘徊,江面上有几艘救援船,救援队员正在持续观察海豚动态。

“海豚离船最近的时候,大概就两米左右,估计最少有300斤……当时能听见海豚呼吸的声音,就跟轮胎放气的声音一样……”上午9点40分,九堡大桥附近居民陈先生向九堡大桥5号坝附近,发现了海豚踪迹。

随后,救援力量纷纷抵达现场。经钱塘区绿色生态公益服务中心负责人郑建江辨认,基本可以确定就是前两天的那只海豚。此后,海豚一直在九堡大桥附近的区域游动,救援人员对其健康状况进行监测。

这不是它第一次现身钱塘江。12月4日,市民就曾在钱塘区二十工段发现一只约2米长的海豚搁浅。经过救助后,海豚回到

水中。谁知两天后,也就是12月6日上午10点30分,市民吴先生钓鱼时,在下沙钱塘江江段850盘头江面上,又一次发现了海豚的身影,“刚开始看到的时候,感觉海豚还是很活跃的,一直在游来游去。最近的时候,大概离岸边只有10米。”

海豚情况怎么样?它有没有受伤? “目前,海豚还比较活跃,不宜干预,救援难度也比较大。”杭州临平区蓝天公益救援中心队长东麟,也是本次救援行动的总指挥。

“相比前两天,这只海豚的活力在下降,仅凭自己的努力很难再游回海里。由于海豚的活动范围比较大,对救援也造成了一定难度。”长乔极地海洋公园救援队队长介绍道。

下午3点左右,第二批救援人员返回岸上,东麟介绍:“海豚比较活跃,尾巴有一些伤。”大家悬着的心也放了下来。

各方力量持续关注海豚情况

鉴于江流并非海豚的自然栖息地,这只海豚第一次搁浅时,专家判断,有两种可能,一种是被潮水带入江域并冲上滩涂,另一种可能是,海豚的导航功能出现问题,导致误入钱塘江,“这也说明海豚存在健康问题。”

因此,在三次救援中,热心群众、相关部门、公益救援中心、海洋公园等各方力量纷纷参与进来。比如在昨天的救援中,杭州上城区民安公益救援中心、杭州临平区蓝天公益救援中心、长乔极地海洋公园救援队、杭州市农业综合执法队、钱塘区农业农村局等多支救援力量赶往现场,观察着海豚的动态,准备寻找合适的机会展开救援。

“现在海豚大部分时间还在江中心位置,体力下降明显,体力消耗比较大。接下来还要考虑制定方案。”昨天中午12点半,

刚刚返回江边的一位救援专家说道。

为保护海豚,专家充分考虑方案的可行性。比如有现场群众提议给海豚打麻醉的方案,专家表示,不可行,对海洋动物打麻醉风险很大。

钱塘区农业农村局林业渔业科负责人陈海齐告诉记者,近几日,相关部门和救援队一直在关注钱塘江江域的情况,在江边有巡防喊潮员时刻监测江面,“如果遇到这只海豚再次搁浅,我们将第一时间进行救援。”

蓝天救援工作人员表示,目前海豚活跃度较好,加上救援难度大,不宜进行干预,搜救工作暂告一段落,后续将持续跟踪海豚状态,同时也呼吁市民朋友,如果观测到海豚,请第一时间报警联系相关部门开展专业救援。

过年餐桌上的“顶流” 你家开始准备了吗?



记者 姚新宇 摄

■记者 李晨晨

俗话说:“小雪腌菜,大雪腌肉。”腊味对于中国人而言,仿佛是独特的味觉“密码”。近日,走进充满烟火气息的东河菜场,肉食摊位前围满了前来购买猪肉的市民,他们大多是为了灌香肠,现场十分热闹。

新鲜猪肉切块、搅碎,加入适量盐、糖、味精、酒等调味品,灌入洗净的肠衣中,扎些小孔透气,用棉绳打结,挂起,经过太阳晒两三天,再在阴凉的地方风干两至三周不等,香肠就可以食用了。

一位卖鲜肉的老板娘介绍:“上个月小雪过后,我们就开始提供灌香肠的服务了,最近来灌香肠的人也挺多的。我们家灌香肠的价格是20元一斤,这里面包含了猪肉加工费和调料的费用,顾客能够自主选择猪肉以及口味。目前店里提供辣味、原味和五香这三种口味,其中原味的香肠还是做得最多的。就在这两天,有位顾客一下子做了50斤的香肠。”她还表示:“店里已经有做好的香肠,可以直接卖给顾客,这样顾客买回去就能直接吃上了。”

在不少居民的家门口,也都挂起了一串串新做的香肠。67岁的庞阿姨是一位在灌香肠方面颇有经验的人,她向记者分享道:“我灌香肠的时候,像酒、盐、味精、八角、桂皮这些调料和香料我都是自己带过去的,新鲜猪肉每斤14元,小肠和加工费老板算我3块一斤,这次我一共做了16斤左右,自己数了一下成品有40多段呢。我打算送一些给亲戚朋友,估计过年前还要

再做一次。”庞阿姨还传授经验说:“猪的前腿肉鲜嫩一些,后腿肉紧实一些,把两者结合做出来的香肠口感是最好的。”

这几天,河庄街道的万众生态园里呈现出了一幅独特而诱人的景象,一排排的香肠、酱鸭、鱼干、酱排骨、腌火腿等腊味被高高挂起,微风拂过,空气中散发出诱人的酱香气息。这是今年生态园制作的第一批腊味,全都由老板娘亲手制作,而今年已经是她做腊味的第十年了。

“腌火腿我都是选用猪后腿来制作,需腌制45天左右才能晾晒。香肠则是用后腿肉和夹心肉,制作时按照烧酒和盐的一定配比来操作。像酱仔排、腊肉、酱鸭这些的制作方法都是用酱油,再放一些家里烧肉常用的香料,不过酱油一定要烧开,晾凉之后才能放下去。所有腌制和酱制的肉类,一定要挑选五花肉才行。园里目前所晒的鱼干有一部分是取自自己农庄河塘里的鱼。”老板娘介绍说,生态园腊味的消费群体主要是一些老客户以及周边的一些企业单位,也有一部分人在园里游玩后进行品尝,觉得满意后再买回去的。

在中国人的记忆深处,腊味始终占据着过年餐桌上的“顶流”的位置。天气渐冷,那一串串挂起的香肠、一只只色泽诱人的酱鸭、一块块散发着醇厚香气的腌肉,开始在大街小巷、各家各户中散发出独特的酱香。这股香味,仿佛是一种无声的宣告:年味越来越浓了,与家人团聚在一起的温馨日子,也正迈着轻快的脚步,一天天地朝我们走来。

把“职场养生局”搬进产业园

“医”路畅通的钱塘 用惠民之举筑健康之基

幸福故事 企业楼下“方便” “救近”民众安心



■记者 雷秋红

“打工人”的午休如何更具性价比?在河庄街道智慧谷产业园区上班的楼先生说:“去公司楼下的卫生服务站做一套中医理疗吧,‘躺睡’的同时还能舒经活络,解压放松。”

近期,3家嵌入式产业园区卫生服务站(以下简称“卫生服务站”)的投入使用,让钱塘“打工人”的“职场养生局”有了更多选择。医疗服务就近的同时,钱塘也逐步构建城乡、企业和学校的全民急救体系,并传递预防胜于治疗的健康理念,以流感疫苗接种为老年人健康加“免”。



下午1点半左右,刚做完肩颈部推拿的楼先生说:“感觉后脖颈‘活过来了!’”自11月服务站成立以来,他就是这儿的常客,“以前晚上下班了还要再开车去几公里外的诊所理疗,现在就在公司楼下,很方便。”

“方便”是嵌入式产业园区卫生服务站的代名词之一,仅188平方米的卫生服务站“五脏俱全”,内设全科、药房、输液室等,还配备了经验丰富的医护团队及医疗设备,可为园区内110余家企业、2500余名办公人员及周边社区居民提供常见病与多发病诊治、慢性病管理和便捷转诊等服务。“我们还把河庄社卫中心的中医特色搬到了卫生服务站里,针对职场人群提供针灸、拔罐等中医理疗,可有效改善他们颈腰椎等职业病和亚健康状况。”智慧谷服务站相关负责人介绍。

与“智慧健康小屋”配套的是“24小时智慧药房”,两者搭配可为员工提供自助健康检

测、远程问诊、自助取药等“线上”+“线下”24小时不间断医疗服务,方便广大员工利用休息时间“错峰医疗”。

把卫生服务站搬到社区里、企业楼下、工厂门口,便是把健康守护者送到员工身边,也让健康与医疗“救”在身边。近期,新湾社卫中心的刘畅医生,在距离他工作的钱塘江石材市场卫生服务站300米远的地方,通过心肺复苏及自动体外除颤器成功救回一名倒地休克男子。

“救近”是卫生服务站设立的初衷之一,与此同时,这场生死救援也彰显了刘畅医生的急救能力和医者担当,更是钱塘急救培训成效的缩影。区卫健局相关负责人表示:“一直以来,区卫健局高度重视急救技能培训,不仅要求区内所有医务人员必须参加急救证考试,同时‘救在身边,钱塘行动’这项针对无医疗专业背景群众的急救培训活动,也在持续推进中。”

前进街道综合种养模式助力晚稻产量创新高

■记者 徐渝 通讯员 金欢军

本报讯“看这沉甸甸的稻穗,稻株都快直不起腰了,亩产量突破650千克肯定没问题!”近日,前进街道垦种“飞地”的晚稻迎来验收测产,华杰蔬果专业合作社的种田大户老倪一改平时谦虚谨慎的做事风格,在测产之前就拍着胸脯立下“军令状”。

“677千克!”经过收割脱粒、称重、除杂除水分计算,高级农艺师孙关宜宣布最终测产结果。老倪种了几十年水稻,达到这么高的亩产还是头一次。他感慨道:“多亏了区、街道两级农技员的指导和合作社的创新种养模式。”

今年,华杰蔬果合作社

大胆尝试“稻鳖鸭共生”综合种养模式,在稻田里养殖中华鳖和麻鸭,实现了水稻与水产养殖的双丰收。“甲鱼和鸭子以昆虫和草叶为食,减轻了虫害和杂草争肥的问题,它们的排泄物还为稻田提供了优质的有机肥,减少了超过40%的化肥和农药使用量。”合作社理事长廖永华介绍。

这种种养模式不仅环保,还显著提升了农产品的品质。在稻田里养殖的甲鱼和鸭子运动量更大,肉质更加鲜美,市场价格因此高出常规养殖场20%左右。下周,合作社还将进行甲鱼测产,廖永华预计亩产甲鱼将达到50千克,总体亩均产值有望突破6000元,每亩同比增收超2500元。



初冬之际,东沙湖畔的水杉林披上了一袭绚烂的金黄。阳光透过挺拔的树梢,洒下斑驳陆离的光影,宛如一幅精心创作的油画。这样一幅美丽画卷,体现了钱塘坚持生态优先,推动产城人深度融合的发展理念,成为钱塘深入推进“全域美丽”的生动诠释。

文/记者 徐渝 摄/通讯员 方佳丽

幸福路径 从卫生服务站“小处方”迈向社会“大处方”

“产业新城”是钱塘的底色,为了满足辖区近31万名产业工人对于健康服务日益增长的需求,持续助力产业发展,今年,钱塘启动“嵌入式智慧化社区卫生服务站”建设民生实事项目,已建成医药港、智慧谷、田城3家智慧化服务站,并投入使用。

建设健康钱塘,既要靠卫生服务站的“小处方”,更要靠社会整体联动救治、预防的“大处方”。一方面,钱塘区持续推进“救在身边,钱塘行动”,截至10月底,培训持证救护员3166人,

开展科普讲座101期,惠及10395人次,具备公众急救知识和技能的队员基数稳步提升。值得一提的是,今年1-10月,钱塘区院前心肺复苏急救成功51人,江东片区心肺复苏成功人数也达到5例,这在突发安全情况下成为第一道急救防线。另一方面,在流感流行季来临前,钱塘7个街道8家社区卫生服务中心于9月初全面启动民生流感疫苗接种工作,截至11月30日,共完成19376人流感疫苗接种工作,有效为老年人建起免疫屏障。

