

瑞安导演的“影像情书”《鱼刺》首发

烟火日常里藏着青春与亲情

本报讯(记者 杨微微 徐心星)12月19日上午,由瑞安青年导演张旭煜编剧、导演的院线电影《鱼刺》在瑞安电影城举行首发式。

《鱼刺》是一部聚焦母女关系与成长阵痛的现实主义影片,曾荣获第26届上海国际电影节亚洲新人单元“最佳编剧”奖。这部作品是张旭煜执导的首部院线电影,剧本由他历时两年独立创作,凝结了他对家乡与亲情深切而真挚的表达。

《鱼刺》影片中近九成的场景,都取自瑞安真实的街巷。2022年8月在凤山小区开机后,剧组历时一个多月,辗转安阳实验中学、瑞安市第十中学、望江菜市场、体育中心游泳馆、东山渔港码头、凤山社区、上望派出所、飞云江入海口堤坝等多处地标,也将不少本地商铺收入镜头。此外,鸭舌、盘菜、江蟹生、鱼生等本土美食也贯穿片中,生动铺展出瑞安独有的风土滋味与生活肌理。

导演张旭煜1993年出生于瑞安,曾就读于安阳实验小学、安阳实验中学,本科毕业于华东政法大学,后跨专业攻读电视导演研究生。将首部院线长片放在家乡拍摄,是他对成长记忆的一次深情回溯,也希望借此让更多观众透过银幕看见瑞安。本片由他创办的白鹿影业(温州)有限公司投资出品,也是瑞安首部本土投资的商业院线电影。



导演张旭煜(左一)和演员在首发式现场

据悉,电影《鱼刺》由张旭煜编剧执导,黄婧仪、柴烨、陈佳宁、黄渲文主演,王一楠、陈创特别出演,王宏伟友情出演,将于12月24日全国上映。

瑞安小伙戴子特 MVP 级表现 助温州队豪取17连胜



本报讯(记者 金汝 潘益慧 陈浩 郑智建 王晓阳)12月19日晚,“浙BA”城市争霸赛烽火再燃,温州队坐镇主场迎战势头正盛、已获五连胜的诸暨队。双方激战四节,打成平手。进入加时赛,19岁的瑞安球员戴子特命中三分球,帮助球队锁定胜局,温州队以94比88赢下这场强强对话,豪取17连胜。

比赛开场,诸暨队频频在外线发威,并冲击温州队内线,一度取得7分领先优势。首节后半段,林万鹏、张青威、陈小康陆续替补登场,尤其是林万鹏发挥老将的经验优势,不断策应、挡拆、造犯规,帮助温州队咬住比分。半场战罢,温州队以44比41领先诸暨队。

下半场,戴子特在攻防两端活力十足,抢下防守篮板、完成篮下强打,还连续两次抢断帮助球队连得4分。进攻端,他与林万鹏配合默契,频频上演“瑞安连线”,相互为对方送出助攻。

然而,诸暨队手感火热,不断利用快攻、三分球涨分。双方多次打平,比分交替领先。终场前30秒,温州队领先3分,但诸暨队投进“绝平三分球”。常规时间结束,双方战成82比82,温州队迎来首次加时赛。

加时赛依然胶着,双方比分交替领先,林万鹏投进一球扳平比分,颜泽植的关键球帮助球队取得3分领先优势。比赛还剩48秒时,戴子特命中三分球,温州队领先6分,锁定胜局。

全场比赛,林万鹏贡献12分5个篮板7次助攻1个抢断,戴子特贡献19分12个篮板2次助攻,其gBPM(篮球中量化球员单场比赛贡献的一体化数据指标)位居全队第一,荣膺本场MVP。

赛后,谈及加时赛中的那记三分球,戴子特表示:“当时进攻时间所剩无几,队友和教练都鼓励我投篮。这段时间我加强了投篮训练,所以出手时很自信。”对于诸暨队的表现,他认为对方球员很有韧性,打出很多关键球,希望诸暨队在后续比赛中越战越勇,远离伤病。

“你相信光吗? 我信人民警察!”

民警破窗救女童获“奥特曼”锦旗

本报讯(记者 邵象富 通讯员 丁传统)近日,市民陈女士带着一面印有“奥特曼”的特殊锦旗,走进南滨派出所,专程感谢民警救出被困车内的6岁女儿。

事发当天中午,南滨派出所接到陈女士的紧急求助电话,电话那头陈女士心急如焚,称自己的女儿被反锁在车内,情况十分危急,需要民警尽快救助。接警后,民警陈宁宜立即带队赶赴现场。到达现场时,只见陈女士焦急地守在车外,安抚车内哭闹的孩子。

原来,陈女士下车时不慎将钥匙遗落在车内,女儿在车内玩耍时误触了车锁,导致车辆门窗全部关闭。

考虑到密闭环境有安全隐患,陈宁宜在征得陈女士同意后,果断决定破窗救援。他迅速取来破窗锤,为了确保孩子的安全,他仔细观察车内情况,避开女孩所在位置,用力猛砸车窗。“铿!铿!铿!”数次重击后,车窗玻璃出现了裂痕,但并未完全破碎。

“必须再快一点!”时间紧迫,每一秒都关乎孩子的安危。陈宁宜用毛巾包裹右手,以拳头与破窗锤交替猛击,车窗迅速裂开。然而,由于距离太远,他无法直接接触碰到车内的开门键。为了尽快救出孩子,陈宁宜毫不犹豫地双手抓住窗框,双脚钻入车内,迅速拨动门锁,成功将车门打开,安全地将女童抱了出来。

12月16日,陈女士带着精心准备的锦旗来到南滨派出所,向民警们表达感激之情。这面锦旗十分特别,上面不仅有醒目的“奥特曼”图案,还写着“你相信光吗?不!我相信人民警察”。

陈女士解释道:“女儿说,警察叔叔就像奥特曼一样守护她,在她遇到危险的时候,像超级英雄一样出现,把她从困境中救了出来。”

瑞安滨海花椰菜“唱主角”

创意美食活动解锁“土特产”多元魅力

本报讯(记者 陈丹丹/文 杨志豪/图)锅勺碰撞奏响味蕾乐章,食材翻飞演绎舌尖盛宴。12月19日上午,“自然之选 匠心之味”瑞安花椰菜创意美食活动在瑞安滨海酒店拉开帷幕。这场味觉盛宴以滨海花椰菜为核心,巧妙串联起风土、创意与匠心,为瑞安“农业+文旅”融合发展注入新活力。

此次活动由市农业农村局、莘塍街道办事处主办,以“双轨竞技+全民互动+大众品鉴”为特色,打造独具瑞安特色的花椰菜美食盛宴。大赛分设专业大师组与民间创意组,共吸引30名专业厨师与10名民间厨艺达人同台竞技,展开一场乡土风味与现代创意的精彩碰撞。活动还特邀专业厨师使用瑞安“传家锅”现场烹制菜品,并对厨具展开测评。

专业大师组竞技现场,年纪最小的酒店主厨蔡得力正专注地烹制他的参赛作品“花椰青玉百菇香”。“滨海花椰菜品质特别好,清甜无渣,很适合做精细料理。”蔡得力介绍,为凸显花椰菜特质,他反复调整烹饪时间,力求锁鲜的同时激发食材本身香气。

在瑞安经营小酒馆的李立飞带来的法式菜品“一勺随春·花椰浓汤”则以创意取胜。这道浓汤以花椰菜为基底,巧妙融合菠菜汁与西兰花调出清新色泽,口感绵密,暖意与鲜香交融。“我一直想把法式料理与本地食材结合,这次的花椰菜给了我灵感。”李立飞表示,他经过多次尝试调整配方比例,力求展现花椰菜的多元可能性。

民间创意组的比拼同样精彩,美食爱好者文女士凭借独创的芝士花椰菜斩获一



获奖菜品颁奖现场

等奖。这道菜品将花椰菜切厚片煎至金黄,辅以黄油、大蒜增香,最后铺上芝士与少许红糖,口感层次丰富。“以前花椰菜多是清炒或蒜蓉,我想试试不一样的做法,没想到大家这么喜欢。”文女士难掩激动之情。

现场,由市烹饪行业协会会长单位代表、知名主厨组成的专业评审团联合大众评审团,从风味、创意、造型等维度打分,最终专业大师组评选出“瑞安花椰菜十大风味典范奖”,以及花式创意风味奖、新奇风味探索奖、艺术造型呈现奖;民间创意组则决出前三名。活动现场还发布了“瑞安滨海都市田园City Walk”小程序,举行了瑞安滨海都市田园花椰菜丰收启动仪式,为“农业+文旅”融合再添新载体。

值得一提的是,为彰显滨海花椰菜的

卓越品质,活动前期,市市场监督管理局食品快检室工作人员联合专业机构已对食材进行严格检测,让大赛菜品更有安全保障。作为瑞安“土特产”的亮丽名片,滨海花椰菜以清甜爽脆、营养丰富的特质而闻名。此次活动以美食为创意引擎,以厨艺为展示窗口,助力推动“田园”变“乐园”、“产品”变“商品”、“农区”变“景区”,书写出融合乡土风味、现代创意与文旅体验的崭新篇章。

“我们希望通过美食,让花椰菜从‘田间’走到‘舌尖’,再从‘舌尖’反哺‘田间’。”莘塍街道党工委副书记、办事处主任舒定来介绍,此次活动的初衷是搭建全民参与的平台,让市民重新认识花椰菜的营养价值,解锁其烹饪的无限可能,共创花椰菜产业未来。

“讲文明 树新风”公益广告

加强未成年人思想道德建设

促进未成年人健康成长

瑞安市委宣传部
瑞安融媒体中心宣
瑞安精神文明建设指导中心