

夺金摘铜！瑞安少年闪耀全国技巧赛场

本报讯(记者 黄紫莹 通讯员 余威特)近日,2026年全国技巧冠军赛在山东青岛落幕。在这场汇聚全国80多支代表队、近千名选手的高水平赛事中,我市体育小将表现出色,斩获少年组女子双人全能冠军、少年组男子四人全能季军,交出1金1铜的亮眼成绩单。

该赛事由国家体育总局体操运动管理中心、中国蹦床与技巧协会主办,是国内技巧项目含金量极高的年度顶级赛事。本次出征,我市共派出12名青少年运动员,征战青年组混合双人、青年组女子双人、少年组男子四人、少年组女子双人多个组别。

本届赛事最大的惊喜,来自少年组女子双人组合赵瑞希、阎林涵。这对搭档磨合时间极短,却以惊艳发挥,在该组别49组队伍的激烈竞争中夺得少年组女子双人全能冠军。



今年11岁的赵瑞希是瑞安市第二实验小学的学生。她从幼儿园中班开始接触体操,在小学二年级开始专攻技巧,基本功扎实、韧劲十足。去年她首次站上全国赛场,拿下第七名。搭档阎林涵则是一名16岁的“老将”,拥有近10年竞技健美操训练经历,身体素质出众、赛场心态稳定。今年她才跨界接触技巧项目,凭借深厚的运动底子快速上手、适配新项目。

双人技巧非常考验底座与尖子之间的力量配比、节奏默契和动作统一性,因此容错率极低。两人搭档训练时

间仅3个月,为了快速磨合,她们反复打磨静力造型、托举上法与衔接舞蹈。上千次练习形成的肌肉记忆,让她们在全国赛场上呈现了精彩绝伦的表演,充分展现了技巧运动的独特魅力。

少年组男子四人队同样上演好戏。由李兰宇、王崇炜、王皓、陈书行组成的队伍,仅磨合1个月,就拿下全国季军。

这支队伍是典型的“新老混搭、异地组队”阵容:除王皓来自杭州外,李兰宇、王崇炜、陈书行均为瑞安培养的健儿;16岁的李兰宇大赛经验丰富,曾斩

蟹肉口感不佳,是海水水晶惹的祸吗? 市场监管部门:需充分清洗海鲜,煮熟食用

本报讯(记者 孙伟芳)眼下正值开渔季,梭子蟹等海鲜大批量上市,鲜甜的海味深受市民喜爱。近期,有市民在社交平台发帖吐槽,称自己买到的螃蟹吃起来偏咸、发苦,口感不佳。网友纷纷猜测是否和海水水晶有关,相关话题引发关注。为此,记者走访市区农贸市场、海鲜餐饮店,采访多位从业商户。

有网友留言,近期多次买到发苦螃蟹,怀疑商家长期使用海水水晶暂养影响食材品质,不敢轻易购买;也有网友提出疑问,瑞安靠海,天然海水资源丰富,为何本地海鲜摊、餐饮店普遍依赖人工海水水晶暂养,不使用天然海水?

据了解,海水水晶是由海水、卤水加工制成的矿物盐混合物,专门用于模拟天然海水环境,为海鲜及海洋生物创造适宜的生存条件,属于水产专用暂养耗材,产品明确标注非食用、非食品添加剂,严禁直接入口。

记者了解到,虽然我市临海,但市场商户几乎不使用天然海水暂养海鲜,



因为天然海水运输、储存成本高、占地大,且售卖过程中加冰降温,极易稀释盐度,导致水体环境不稳定,降低了螃蟹存活率。相比之下,海水水晶调配简单、盐度可控、成本更低,是目前海鲜行业普遍采用的暂养方式。

“店里基本上是用海水水晶调水养蟹,只要合规使用,安全性没问题。”市区餐饮从业人员金先生告诉记者,螃蟹发苦、偏咸,并不是海水水晶渗入蟹肉导致,多和螃蟹产地、鲜活度、暂养时长有关。他坦言,螃蟹对盐度非常敏感,海

水晶暂养确实会轻微影响口感,不如刚捕捞的螃蟹鲜甜。

海鲜摊贩思恩告诉记者,他们会尽量兼顾螃蟹的新鲜度,新鲜到货的螃蟹,第一天会用天然海水养,保证口感;没卖完的才会用海水水晶调配养护,通常暂养两三天后螃蟹活力就不足了。

瑞安某海鲜餐饮店主王女士表示,如今市场监管严格,商户都会选购正规的海水晶,日常暂养操作规范,市民无需过度恐慌。“市民可以多刷洗蟹壳,把蟹鳃清理干净,煮熟食用。”她说。

市市场监管局工作人员提醒:海水水晶暂养属于行业常规操作,无需过度焦虑。建议大家尽量现买现吃,食用前充分清洗、高温煮熟,这样既能保留鲜味,也更加卫生安全。若市民购买到异味、口感异常的海鲜,可保留凭证,拨打12315热线维权。经营者应当采购正规合格的产品,严格按标准配比使用,严禁使用工业级劣质海水水晶,不得超浓度、长时间浸泡海鲜。

8年开展500多场公益义诊 他们用“针心”守护群众健康

本报讯(记者 林长凯 通讯员 朱斌 叶洁乐)9月6日上午,市新时代文明实践中心海厦义诊馆内,瑞安市黄帝内经志愿服务队的志愿者们照常开展公益义诊,为市民提供问诊、健康咨询等便民服务。这支成立于2018年的志愿服务队伍,8年来累计开展义诊507场,把传统中医便民服务送到群众身边,用心守护群众健康。

2018年5月,塘下人民医院医生沈平心牵头,集结40多名医护人员、中医爱好者,组建瑞安市黄帝内经志愿服务队。成立初期,该志愿服务队以常态化线下读书会为载体,组织成员研读中医经典、交流临床经验、探讨理疗技法。2019年12月,黄帝内经传承中心落户瑞安,该志愿服务队实现升级发展,服务重心从内部学习研讨转向基层惠民实践。队员走出课堂、深入基层,开展中医科普,把晦涩难懂的养生知识转化为群众听得懂、学得会的实用知识。

2023年3月,该志愿服务队入驻市新时代文明实践中心海厦义诊馆,自此拥有了固定阵地,义诊服务走向规范化、常态化、长效化。开

馆以来,该志愿服务队坚守服务初心,常态化开展公益义诊,凭借贴心、专业的服务,收获了广大市民的认可与好评。

秉承“上工治未病”的中医理念,该志愿服务队聚焦家庭健康赋能,打造“好妈妈都是好医生”公益项目,以妈妈群体为重点,围绕小儿护理、四季养生、常见病居家调理等内容开展系统化公益培训,普及专业、易懂的中医保健技能。该项目计划培养100名社区健康种子讲师,推动中医知识生活化,让普通家庭掌握基础健康照护技能。

目前,该项目已开展专题培训、基层巡讲十几场,服务群众7300多人次,培育30名社区健康种子讲师,相关经验在多地交流推广,并成功入选2025年度温州市新时代文明实践优秀项目。

“坚持常态化义诊服务,深耕家庭健康赋能项目,传承中医文化、普惠民生,是我们不变的初心。”该志愿服务队负责人沈平心介绍,8年来,队伍已汇聚志愿者百余名,开展义诊507场、公益培训173场、中医读书会212期,服务群众4.5万人次。

为100多名老人定格幸福瞬间 陶山镇民生服务综合体关爱“一老一小一困一残”



本报讯(记者 陈峥 特约记者 方孔德)夕阳无限好,服务暖人心。近日,陶山镇民生服务综合体志愿者走进康乐山庄养老院,开展公益摄影暨趣味互动暖心活动,将专属“照相馆”和趣味游乐场搬进养老院,为院内100多名老人定格幸福瞬间、增添生活乐趣。

“阿婆,抬头笑一笑,特别好看!”“阿公,身体坐正一些!”志愿者们耐心十足,穿梭在老人之间,细心为大家整理衣领、梳理发丝、调整坐姿。随着清脆的快门声响起,一张张饱含岁月温度的笑脸被瞬间定格。“我们这辈子很少正经拍过照片,这么多年一直心心念念想留一张好看的单人照。”林云妹阿婆看着手中的照片,笑得特别开心。

摄影之余,志愿者还安排了趣味套圈等

互动游戏。

“我们每月都会来养老院一次,开展志愿服务、节日慰问、文体娱乐等多样活动,通过实实在在的陪伴,丰富老人们的晚年生活。”陶山镇民生服务综合体负责人吴贤兴说。

据悉,陶山镇民生服务综合体是一站式基层公共服务平台,整合养老、文体、慰问等各类服务资源,重点面向“一老一小一困一残”群体开展暖心便民服务。今年7月,瑞安市诚德社会工作服务中心正式承接了该综合体的运营工作,依托阵地服务、入村服务、上门走访等方式,推进老年关爱、儿童成长、助残赋能、困难帮扶、健康服务、文化惠民等服务。该中心已举办各类活动20多场,服务群众500多人次,其中服务重点群体300人次。

“讲文明 树新风”公益广告

浪费可耻 节约为荣

☆ 一米一粟来之不易 爱粮节粮人人有责 ☆

瑞安市委宣传部
瑞安市融媒体中心宣
瑞安市精神文明建设指导中心