七旬听障老人摔伤卧床
聋哑老友与网格员接力照顾



网格员与聋哑老友照顾老人。

11月6日上午，鄞州区百丈街道演武社区网格员施秋蓉，爬上没有电梯的六楼。楼道采光偏弱，施秋蓉手上拎着水果和牛奶，另一只手紧紧捏着笔记本，口袋里早早备好一支笔。

推开门，屋子里安安静静，没有说话声，只有手指点按手机屏幕的“哒哒”声。靠在床上的叶长华今年79岁，刚刚从市第六医院出院，脚骨骨折，眼下只能卧床休养。

1 纸笔“问诊”，老友来守护

说起这次意外，施秋蓉介绍道：几天前，她突然收到叶长华发来的一段文字：“我在第六医院住院，脚骨骨折了。”患有听障的叶长华没法打电话，出事之后，第一时间联系的就是她。

让施秋蓉格外暖心的是，叶长华家里并不冷清，两位常和他结伴出游的聋哑老友已经守在床边。叶长华的女儿定居上海，一时没法赶回宁波照料，两位老友主动揽下这一个月的看护。“一位女士负责买菜做饭，一日三餐送到床头；一位男士扶他上下床、敷药换药，之后去医院复查，也得靠他慢慢扶着走下六楼。”施秋蓉介绍。

施秋蓉把笔记本递到叶长华跟前，一笔一划写下问话：“现在疼不疼？医生怎么说？”叶长华凑近纸面仔细辨认，轻轻摇头，抬手比划。一旁的男士拿起手机快速打字，把病情转述出来：因为皮肤条件不达标，暂时没法动手术，先居家静养，一个月之后复查，再确定后续治疗方案。

施秋蓉接着写下一句：“有事，随时微信发我。”叶长华读完，笑着朝她竖起大拇指。

2 邻里守望，关爱常态化

在施秋蓉眼里，叶长华不是一味等待帮扶的独居老人。她介绍，老爷子生性好动，热爱旅游，去年大半时间都跟着老伙伴四处出行。他们建有旅游群，只要看到出游招募，叶长华常会报名。习惯了报备行程的他，每次出发前都会发来消息，写明外出时长；快要回宁波，也提前通知社区。

“还有一件事我印象很深。”施秋蓉指着门外楼道说，前不久叶长华路过防盗门边，发现一根电线长期摩擦，外皮已经磨薄，存在漏电隐患，当即拍照、发文字提醒社区。工作人员很快上门消除隐患。“他听不见周遭的声响，眼睛却很尖，心里始终惦记着整幢楼的安全。”

这份邻里守望，背后是社区常态化的关爱机制。施秋蓉表示，演武社区把独居、高龄老人全部纳入重点关爱对象，目前建立台账486份，覆盖140户家庭。网格员坚持日常上门走访、线上定期联络；针对听障、行动不便的特殊群体，明确微信留言、纸笔沟通、上门探访等方式，落实结对联系人，确保老人求助有渠道。

离开的时候，施秋蓉轻轻带上房门。但这扇门背后，一场无声的接力还在继续。

记者 马佳威 通讯员 谢挺 陈赛男 文/摄

立冬将至牛羊肉热销
“补冬”暖胃更暖心

11月7日将迎来冬季的第一个节气——立冬。宁波民间素有“立冬补冬，补嘴空”的说法，一碗羊汤、一锅牛肉，是老宁波人冬日餐桌上的老底子味道。从立冬到冬至，正是牛羊肉消费最旺的“进补季”。



牛肉热销。通讯员供图

宁波农副肉禽蛋批发市场常年供应全市60%以上的肉禽蛋产品。最新的市场数据显示，近期牛肉销量环比上涨约10%，日均销量约16.6吨；羊肉销量环比上涨约8%，日均销量约7.8吨。目前普通牛肉均价约80元/公斤，黄牛肉均价约96元/公斤；绵羊肉均价约56元/公斤，山羊肉均价约65元/公斤，牛羊肉较前期略有上涨，处于正常季节性波动区间。

“天气一冷，羊肉销量就上来了，尤其是羊排最受欢迎。”经营羊肉多年的王浩一边给顾客分割羊排一边介绍，“羊排现在卖到每公斤70元左右，天气越冷，吃羊肉的人越多，这个规律年年都准。”

摊位前，市民李阿姨挑了一公斤羊排：“我们家年年立冬都要炖一锅羊肉萝卜汤，羊肉酥烂、萝卜吸汤，一家人从头暖到脚，这个冬天就不怕冷了。”

牛肉同样热销。经营牛肉多年的经营户朱春花深有同感：“立冬一到，买牛肉的顾客多了起来，牛腱子、牛里脊这段时间最好卖，红烧或炒着吃，全家老小都能吃。”

热销背后，是经营户更细的服务。王浩说，不少顾客会提前微信下单指定部位，“我们按部位切好称好，让顾客买回去就能下锅。”朱春花则会按顾客的做法帮着挑肉、切块：“炖汤用牛尾、牛腩，炒菜用牛里脊，省得回家再琢磨。”

据该市场工作人员介绍，牛羊肉销量的增长趋势将持续到冬至前后，火锅消费增多也是重要拉动因素，羊腿肉、羊蝎子、牛里脊等近期走货较好。立冬及冬季消费旺季期间，市场已提前组织经营户备足货源，并加强价格巡查监测，确保价格平稳、供应有序，让市民安心“补冬”、温暖过冬。

羊肉性温，能御风寒、补身体；牛肉性平味甘，补脾胃、益气血，都适合秋冬炖煮滋补，可搭配萝卜、冬瓜等同炖，既能解腻又不易上火；牛羊肉虽好，但体质偏热、易上火人群应适量食用。

记者 周晖 通讯员 王艺萱 陈嘉倩

余姚开展
豆酥糖小作坊专项检查

豆酥糖是余姚市陆埠传统特色糕点，有悠久的历史，深受本地市民和游客喜爱。为守护这份本土老味道，防范糕点加工环节食品安全风险，余姚市市场监管局陆埠所于近日组织执法人员开展“豆酥糖生产小作坊”专项检查。

这次专项检查，该所重点检查小作坊是否按照食品安全要求和规定加工，核查加工区域与生活区域是否有效隔离，地面、操作台、工具器具清洁消毒是否落实到位，防蝇、防鼠、防尘等三防设施是否正常启用。针对豆酥糖生产要用到的黄豆、白砂糖、面粉等主要原料，该所执法人员逐一查阅了每家豆酥糖小作坊进货票据、供货商资质和产品合格证明，检查原料仓储条件，查看原料有无霉变、过期、存放混乱等情况。

同时，核查了从业人员健康证明是否有效，上岗时工作服穿着、工作帽佩戴是否规范；还仔细核对成品标签标识，检查生产日期、保质期等信息标注是否规范清晰。检查中还抽检了2批次豆酥糖，已送余姚市食品检测中心检测。

本次检查坚持问题导向和帮扶结合。对检查中发现的台账记录不完善、卫生细节不到位等问题，执法人员现场向作坊负责人指出，逐条讲解法规要求，并对2家有问题的小作坊发放责令改正通知书，下达整改意见，指导经营者立即立改。同时，还向小作坊负责人宣讲食品安全相关法规，引导其落实主体责任，持续做好加工器具清洗消毒，规范生产流程，主动落实自查制度，推动小作坊推行5S规范化管理，创立自主品牌。

据悉，余姚市场监管部门将持续加强辖区特色食品小作坊常态化巡查，做好整改“回头看”，持续规范传统食品小作坊生产经营行为，在助力本土特色美食健康发展的同时，筑牢辖区食品安全防线，让群众吃得安心、吃得放心。 通讯员 张松高 邵烨婷