

迎冬奥 乡村娃“家门口”上滑雪课



H记者 俞莹 陆晓芬

本报讯 1月24日一早，安吉县山川乡云上草原景区滑雪场，不少人在纯白的“冰雪世界”感受滑雪运动带来的新鲜与刺激。

记者看到小队员们穿上装备，套上护具，将全身重心集中于脚心，使自己的身体与地面垂直。安吉县山川小学校园滑雪队的队员们在“家门口”的滑雪场练得认真。

“出发！”教练一声令下，

30余名队员逐一滑出，在雪上飞驰。滑行100米后，他们以脚掌为轴，双脚跟慢慢地将雪板尾部向外推开，呈内八字“刹车”。

第一个到达终点的滑雪队队员俞梦瑶喘了口气，她对记者说，“这是我练滑雪的第二年，我太喜欢这项运动了。”

原来，四年前，俞梦瑶偶然在电视上看到滑雪运动，此后每年都央求父母带自己去外地滑雪场体验。“两年前，听说学校要组建滑雪队，我第一个报名。”俞梦瑶说，经过老师挑选，她成功入队。这两年跟着教练学了很多滑雪的技巧。

“以前都不敢想，乡村小学的学生能在‘家门口’上滑雪课。”山川小学校长舒平介绍，2020年，依托云上草原景区，该校组建了全市第一支校园滑雪队。同年，山川小学被教育部列

入全国青少年校园冰雪体育传统特色学校名单，学校积极开展冰雪项目普及教育。

“每年12月到次年1月是雪季，我就领着孩子们在雪场练习。其余的时间我们学校会开设旱地轮滑等基础课程，还成立相关社团，由学校体育老师教授滑雪基础动作和要领。目前，滑雪队共吸纳队员31名。”舒平说。

随着冬奥会临近，南方也迎来了滑雪热。云上草原景区滑雪场负责人李明宇介绍，去年年底，滑雪场全新开放了高级滑雪道和中级滑雪道，其中高级道拥有90米最大落差、33%最大坡度，具备筹备专业赛事的条件。

“山顶有200余名专业教练进行现场指导，上月开始，滑雪场每天都有3000多名游客前来体验。”李明宇说。

你以厂为家 我为你安家 洪其梅的湖州情

H记者 徐震

本报讯 “其梅，快过年了，我给你们送点蔬菜！”1月24日上午10时，海达门控有限公司品检总监顾才妹敲开了员工洪其梅宿舍的房门，把两袋子大白菜递到了她手里。“这些蔬菜都是自己家里种的，听说你和老公可能留在湖州过年，正好用得着！”

“快进来，咱聊聊天。”洪其梅接过蔬菜说道。宿舍面积不到20平方米，但是卧室、卫生间、厨房一应俱全。顾才妹坐在床沿，两人聊了起来：“这几天有去哪里玩过吗？”“和老公在南浔玩了玩，感觉这里变得更美了。我拍了不少照片给老乡看，邀请他们也来湖

州工作。”

洪其梅今年51岁，来自湖州市东西部协作地区——四川省广安市广安区。2018年，她参加了湖州在广安组织的劳务招聘会，来到了位于南浔区的海达门控上班，在这里一待就是3年多。

“咱们一起贴个福字吧！”聊了一会，顾才妹邀请洪其梅，一起把福字贴到了宿舍门上。小小的宿舍，瞬间增添了新春的氛围。“新的一年，祝你们在湖州工作得更舒心，过得更好！”顾才妹说。

“湖州和海达门控是我的第二个家。”洪其梅告诉记者，刚来湖州时，企业就给她分配了单人宿舍，每个月还发1000元的补贴。洪其梅好学肯干、以厂为家，

领导和员工喜欢她，也很照顾她。“我们都像兄弟姐妹一样，有什么事都互相帮忙。就比方说顾总监，她是本地人，每个月都要从老家拿新鲜的蔬菜送给我们。”

去年5月，洪其梅因为颈椎不舒服，回广安住了10天院，一出院就赶回了企业投入生产。除了自己肯干，她还经常鼓励老乡，帮助他们提升技能。“我们的产品要销往全球很多国家，车间里每天都忙碌，所以我们要更加努力，为企业和湖州的发展多作贡献。”她说。

洪其梅是湖州对口工作的一个缩影。2018年，南浔区和广安区建立东西部协作关系，开启了东西部扶贫协作“三年行



动”。仅2018年至2020年，湖州就组织143家企业赴四川广安开展劳务招聘会16场，提供就业岗位5201个，吸收广安区就业1346人。

米酒飘香年味浓

H见习记者 姚玲利

本报讯 “老板，上次的喝完了，再来六桶米酒。”昨天上午，老

顾客邵先生从湖州市区赶到长兴县洪桥镇东王村的李火英酒坊，对正在酿酒的李火英说。自从三年前经朋友推荐，邵先生每年都来这买米酒。

“这个刚酿好的，你尝尝。”李火英热情招待。记者跟着他们走进，只见屋子里摆满了几十个大大小小的缸，缸中放置着米酒，屋中弥漫着一股浓浓的米酒香味，李火英从缸中舀出一杯给邵先生品尝。

今年60岁的李火英自酿米酒已有40多年了。她说：“最初是我外婆开始酿酒，把手艺一代代传下来了，到现在已有上百年

了。”2014年，李火英米酒被评为县级非物质文化遗产。

春节将至，买米酒的人多了。李火英自酿的米酒因味道好，远近闻名，生意一年比一年好，今年预订的单子更是早早排起了号。“今年把小缸换成了大缸，时间也提早了。”立冬过后，李火英开始忙着酿制米酒，比往年提早了半个月。

李火英介绍，每天她和老伴提前把糯米浸泡好、淘洗沥干、蒸熟并冷却，之后加入祖传自家种植的鲜花酒曲秘方发酵半个月左右，再经过加水、过滤酒糟、炆酒等多道工序后装酒

入瓶。

“我们自酿的米酒，甜而不腻。优质的糯米加上鲜花的味道，口感醇厚，是记忆中的味道。”李火英的女儿李小琴负责米酒送货，她笑着说，三县两区有二十多个代理点，自己每天忙着送货。因为米酒评价好，手机上的订单也不断增加。

米酒不仅是餐桌上的饮品，也是馈赠亲友的佳品。据了解，每年小年前后是李火英最忙的时候，米酒一天能卖出三四千斤。如今每天也能卖出一千多斤米酒。今年经过两个月的忙碌，卖了近20吨米酒。



扫一扫
查看更多内容



扫一扫
查看更多内容



扫一扫
查看更多内容

