



来安县开展“特色场景+核心活动+消费联动”活动,提升文旅影响力与市场消费力——

新年伊始，滁宁两地合家欢

■ 本报记者 罗宝
本报通讯员 苗竹欣

广场上，凝神静气，站立如松，音乐响起，同时抬手、沉肩、屈膝，动作同步如一人。近2日，在来安县文化艺术中心广场，身着太极拳服的400名太极拳爱好者将国家推广套路《八法五步》演绎得行云流水、张弛有度，赢得了现场观众的阵阵喝彩。当日，来自南京、滁州等地的太极拳爱好者齐聚来安县城，参加“太极之乡·武韵新安”南京都市圈太极拳交流赛。赛场上，选手们动作刚柔并济、虚实相生，将太极拳的精髓展现得淋漓尽致。

绿茵场上，激情奔跑，奋力拼搏，

哨子声欢呼声呐喊声，响成一片。1月3日，太极拳赛事的余温尚未消退，绿茵场上的激情已被点燃。当日，来安县第一届“花红杯”南京都市圈足球邀请赛开赛，来自南京、滁州等周边地区的多支参赛队伍齐聚来安，以球会友，共展风采。本次赛事将持续至3月1日，采用每周六踢一轮的赛制，为长三角地区的足球爱好者搭建起长期交流竞技的平台。

“没想到一个县城能把长三角级别的太极拳赛事办得这么规范，从这种‘全民爱太极’的氛围，足以看出这座城市对传统武术文化的重视程度。”太极拳交流赛现场，选手们展现出的专业水平让第一次到来安执裁的第十届世界

传统武术锦标赛42式太极拳、42式太极剑两项冠军马玉敏感到惊喜。

与太极拳交流赛赛场的静谧沉稳形成鲜明对比，体育馆外的特色农产品展销区则热闹非凡。来自来安县各乡镇的优质农产品陈列整齐，油润咸香的雷官板鸭，香味四溢的汆河牛肉，以国家地理标志保护产品来安花红为原料加工的花红果干、花红酒等特产琳琅满目，结束比赛的选手与市民纷纷驻足选购。

足球邀请赛期间，球场周边设置特色农产品展销区，延续太极拳赛事“体育+特色产品展销”融合模式，让观众在欣赏精彩赛事的同时，品尝到来安的原生态美味。

“举办这两场跨区域体育赛事，不仅激发了群众的健身热情，也搭建了长三角地区体育文化交流的桥梁，展现了来安县的独特魅力。”来安县教育体育局局长石坤对记者说，以体育为纽带，串联起文化展示、农产品展销等多元活动，让节日充满运动激情与烟火气息。

据悉，2026年两节期间，来安县将聚焦“文化惠民、文旅融合、年货展销”，通过“来购物”“来观演”“来过年”“来运动”四大板块活动，突出“特色场景+核心活动+消费联动”模式，深度挖掘县域内“农、文、旅、体、商”资源，突出城乡联动，结合消费券发放等优惠政策，全方位提升来安县两节期间文旅影响力与市场消费力。

广德市卢村镇甘溪村，“澄德炖锅宴·年货节”活动拉开帷幕——

欢天喜地，炖锅宴上享口福

■ 本报记者 张敬波

锣鼓惊天，狮龙共舞，1月11日下午4时许，位于“长三角之心”广德市卢村镇甘溪村境内的澄德现代庄园游人如织，伴随着一场新颖别致的暖场舞狮舞龙草坪争霸赛，“澄德炖锅宴·年货节”活动正式拉开帷幕。

来自广德市桐汭街道苏觉社区骆潘村的舞龙队率先登场，在队长舞动的龙珠引导下，龙头翻腾，如猛虎下山；龙身蜿蜒，似行云流水。舞罢，柏垫镇大刘村舞狮队精彩亮相，两大一小三头狮子身披彩绸，活泼威武，配合

默契，再次引爆全场欢呼。

一边是狮龙争霸，一边是炖锅宴。“狮龙制作很精良，舞得也很有看头。”来自南京的游客王勇看完比赛，意犹未尽来到炖锅宴现场，看着一排炖锅，不禁发出惊叹声，“不愧是‘中国炖锅之乡’，‘无锅不成席、万物皆可炖’名不虚传。”

“举办这次活动，是为了满足更多游客品尝炖锅、购买年货的需求，充分体现广德人民的开放和热情，让更多人来广德过大年。”澄德现代庄园行政总厨、“广德炖锅”烹饪大师黎贇告诉记者，他们一共准备了100道

炖锅，其中包括牛肉粉丝、笋山冬笋、月湾千张等广德十大炖锅，让游客们一饱口福。

5点半，炖锅宴正式开席。在志愿者的引导下，游客们拿好碗，排队在炖锅前用公筷选菜。“还没看过这场面，品种这么丰富，每一道菜都是美味，感谢广德人民的热情。”来自辽宁的王先生感慨。

为了营造氛围，主办方特意邀请了全国各地的网红、新闻工作者，通过“千人游广德”活动抽取了部分体验者。“所有食材都是现取现做，保证原味，我们还准备了一些特产年货，包括

葛粉、桃酥、笋干等。”澄德现代庄园相关负责人陈云霞介绍。

“举办炖锅宴和年货节活动，是‘广德三件套’爆火之后，我们开展的系列活动之一。”广德市文旅局相关负责人介绍，作为安徽省职工疗休养基地、安徽省森林康养基地，澄德现代庄园主营产品包括优质睡眠体验产品、正念冥想体验产品和职工疗休养、康养产品等，是沪皖共建长三角（广德）康养基地的重要组成部分。“接下来，我们还将继续主办全民炖锅大‘武’台、炖锅宴等活动，让外地游客来了不想走、走了还想来。”

田间课堂

1月13日，在长丰县智慧农业谷数字草蓼示范园，安徽工商职业学院社会实践团队的大学生实地查看不同种类草蓼生长情况。当日，该校大学生走进长丰县开展寒假社会实践活动，近距离了解长丰草蓼从品种选育、科学种植到品牌销售的全产业链发展模式，并运用专业知识通过网络推介长丰草蓼。

本报通讯员 何玉 摄



“一站式”调处化纠纷

■ 本报记者 吴永生

“感谢你们，我们对事情的处理结果很满意！”近日，滁溪县铁佛镇“杏好有你调解中心”一间调解室内，该镇岳集村刘集村民组村民刘文杰说。

当天上午，刘文杰等4位村民代表来到调解中心，反映一起因土地承包费产生的经济纠纷。

刘集村民组多位村民共19亩土地因修路建桥、大户流转等原因被占用，但承包费迟迟未兑现。刘文杰等村民找到岳集村“两委”协商未果，便来到“杏好有你调解中心”寻求解决办法。

调解中心副理事长朱诗明了解事情原委后，当即联系岳集村党总支书记孙彬到中心面对面调解。“涉农土地纠纷关乎村民切身利益与集体权益，若处置不当易成为基层治理顽疾。”朱诗明阐明利害关系，并同当事人一起到现场勘查，与孙彬、刘文杰等人明确各地块被占用情况，据实逐条制定解决方案。

最终，双方达成协议：由村里出面协调把刘集村民组3户村民11.5亩土地承包费尽快收齐交至“三资”账户，资金具体使用方案由该村民组村民会议决定；修防汛路、建刘集大桥占用

3.5亩土地补偿由村集体支出；剩余1户2.5亩土地承包费，由村里配合代表调查后另行处理。

协议明确了具体时限和解决办法，双方代表签字确认，至此这起纠纷画上了句号。

2024年5月，铁佛镇充分挖掘镇内民间调解资源，整合一批调解组织和7名“五老”调解员，并吸纳人大、公安、司法等多方力量，在岳集片区打造“杏好有你调解中心”，重点服务该镇南部10余个村约7万名群众。

“调解中心是经滁溪县民政局批复成立的民办非企业单位，业务主管单位为滁溪县司法局。”朱诗明介绍，希望通过整合各方资源，构建矛盾纠纷多元化解体系，形成民事调解、行政调解和司法调解协同联动的“大调解”机制。

朱诗明告诉记者，调解中心对各类矛盾纠纷实行“一站受理、有效甄别、精准分流、就地调处、实时督办、依法引导”，大力推广多元解纷机制，提高了疑难复杂矛盾纠纷的化解能力，满足了人民群众多元化的司法需求，形成严密的工作闭环和责任闭环。该中心运行以来，已接待来电来访1000多人次，受理矛盾纠纷200余起，通过“一站式”调处，办结率达98%以上。

“掌勺人”考场赛技能

■ 本报记者 李鹏
本报通讯员 刘燕

锅碗瓢盆的叮当声代替了往日的书声，灶火与蒸汽升腾处，一群特殊的“考生”正全神贯注——他们不是学生，而是平日里为学子们烹饪三餐的食堂“掌勺人”。

2025年12月27日，阜阳首届“阜创汇”全市学校食堂从业人员职业技能大赛火热举行，近百名来自各校的后厨精英同台较量，展开了一场关于守护“舌尖安全”与营养美味的专业对决。比赛分上下午两场进行，上午是紧张的理论测试，下午则迎来中式烹调、中式面点的实操对决。

当天下午，实操赛场硝烟渐起。第一组10名中式烹调选手要在90分钟内完成阜阳辣子鸡和红烧肉两道菜品，10名中式面点选手则需在同等时间里完成包子、饺子制作，还要亮出一款自创面点。

随着裁判长一声“开始”，中式烹调赛场的选手们迅速进入状态。戴好厨师帽、口罩，系紧围裙，大家先齐刷刷洗手清洁——这正是赛场的“第一道考题”。

“洗手七步法是检验厨师们卫生习惯的基础环节。”中式烹调现场评分裁判告诉记者，评分不仅看菜品味道，更要对全流程“挑刺”：赛前着装是否规

范、食材存放是否合规，赛后操作台是否整洁、垃圾分类是否到位；食材处理是否卫生、器具使用是否防交叉感染；甚至操作是否节约食材、能否按时完成，都有着严格的标准。

赛场之上，选手们各显神通。8号选手案头，葱姜、辣椒等配料码放得整整齐齐，干净又利落；3号选手做红烧肉时别出心裁，快出锅时放入苹果，“学生就爱酸酸甜甜的口味，加苹果能添果香，更合孩子的胃口。”另一边的面点赛场同样热闹。选手们揉面、调馅、捏褶，指尖翻飞间，一个个饱满的包子、精巧的饺子初具雏形。

“以前总觉得自己天天做饭，经验够足了，这次一比才知道，食材处理、用料把控，每一个小细节都有大讲究。”结束第一轮中式烹饪实操的6号选手感慨，和同行切磋的收获，比自己守着灶台干半年都多，“回去就把学到的干货分享给食堂的小伙伴们。”

“此次技能大赛不仅是一场竞技比拼，更是一次行业交流与规范普及。”此次比赛的相关负责人表示，通过以赛促学、以赛提能，这些经过赛场锤炼的食堂从业者，将带着更扎实的技能、更严谨的态度回归岗位，用专业与匠心守护阜阳学子的餐桌，让校园美食既暖胃又安心。

把好事办好，让少排队成常态

■ 彭韵佳

聚焦群众看病就医缴费“多次排队”“排队长”等痛点，国家医保局1月8日明确，加快推进刷脸支付、一码支付、移动支付、信用



支付在各类医疗场景落地，力争用3年左右时间构建医保便捷支付体系。优化缴费环节、减少排队时间，让数据多跑路、让群众少跑腿，纾解群众就医环节中的困扰，这一举措值得点赞。

百姓心头的烦心事，正是民生改革的发力点。从开通线上异地就医备案办理功能，到推动影像数据跨省异地调阅共享“扩围”，再到努力构建医保便捷支付体系……一项项举措陆续出台，从不同环节入手努力提高群众就医体验。

让好政策真正落地见效，需要打好组合拳。要健全医保、医疗、金融等多方联动的长效机制，更多部门做好

同向发力，打通数据壁垒、破除流程梗阻，以系统化合力推动便捷支付迈向“全域贯通”。

既要按下技术升级的“快进键”，也要拧紧服务优化的“暖心阀”。在用便捷支付解决缴费痛点的同时，对老年人等重点群体，通过开设“绿色通道”等方式做好配套服务，让少排队成为常态，让好服务深入人心。

解决看病缴费排队长只是第一步。部分医院收费窗口队伍缩短的同时，取药的队伍却在悄悄变长。群众看病的急难愁盼，就是下一步医疗改革的突破点。要破解已有痛点，更要防范新生堵点，这就需要根据医院的实际情况，循序渐进实现各环节协同，防止“按下葫芦浮起瓢”。

把好事办好，把难事办成！期待更多领域的改革破题，出实招、硬招，让民生福祉更有质感。

民生资讯·健康

种牙普惠时代 我们如何选择

■ 本报记者 陶妍妍 关敬生

口腔健康是老年人健康生活的刚需，种植牙成为老年人重要的医疗需求之一。近年来，安徽省医保局相继开展了口腔种植体耗材、医疗服务价格、牙冠费用“三位一体”综合治理工作，常规种植单颗牙的总费用从原一两万元降至现在的7000元左右，种植牙进入“普惠时代”。

“随着集采政策落地，来种牙的患者增加不少。”安徽医科大学附属口腔医院（安徽省口腔医院）种植科主治医师孙雅慧说，“很多患者问哪种种植体好，其实种植牙，适合才行。”

孙雅慧介绍，种植牙分三个部分：一是种植体，铆钉于颌骨中，多为纯钛或钛合金材质，一部分种植体加入了铈元素使强度有所提高；二是基台，多数为钛合金或全瓷材质；三是牙冠部分，一般分为金属冠、烤瓷冠或全瓷冠。

“种植牙并不是越贵越好，最重要的是适合自己。”孙雅慧说，在做种植手术前，医生会综合缺失情况，根据牙槽骨的条件、软组织量来综合考虑。其次，要看缺失的部位，比如在门牙或前磨牙这些美学区，通常会选择美学效果较好的全瓷材料来制作牙冠；后牙区一般考虑它的耐磨、坚

硬等性能，选择金属冠；如果遇到一些咬合空间特别小的情况，通常使用纯钛材质来制作铸造一体冠，使用更久。当然，还要综合考虑患者预算情况。

“传统种牙靠医生‘自由手’操作，现在主流形式是数字化种植技术，用数字化导板+实时导航技术，实时监测种植体的深度、角度及位置，不仅种植位置更精准，还可有效避开重要的血管、神经等，医疗安全性大大提高。”孙雅慧说，现在种植牙可以使用AI模拟3D数据打印个性化模板，手术时医生按导板打孔，角度深度分毫不差。

孙雅慧说，种植牙并非一次就医即可完成，需植入种植体、安装基台、安装牙冠，待骨组织与种植体形成紧密的骨结合后，再进行取模、义齿制作、戴牙等工作，最少需要4个月至6个月。种植牙手术是较复杂的外科手术，尤其是半口/全口种植牙，涉及颌位关系与咬合重建、种植技术、牙冠修复技术等，需要多学科合作。

“现在种植牙5年成功率已达98%，成功率虽高并不代表一劳永逸。”孙雅慧说，种植完成后，每年要去正规医疗机构做一次专业检查，如发现种植体牙冠或种植体周围松动，需及时就诊。

民生资讯·气象

气温将坐“过山车”

本报讯（记者 何珂 实习生 程思思）“气温过山车”即将发车。1月14日，记者从省气象台获悉，未来将先后有两股冷空气南下影响我省，全省气温大幅下降，雨雪天气也将再次来袭。

俗话说，“冷在三九，热在三伏”，而眼下“三九”，我省却处于回暖浪潮中。省气象台预计，16日前，我省气温将持续回升，淮河以北和大别山区最高气温16℃~18℃，其他地区19℃~21℃。值得注意的是，虽然最高气温大幅回升，但由于夜间缺乏云层保温，最低气温回升乏力，昼夜温差进一步拉大，要注意适时增减衣物。

冷空气也正在酝酿中，省气象台预计，16日夜至17日，将有一股弱冷空气影响我省北部地区。18日至20日，受强冷空气影响，全省平均气温将下降13℃~15℃，局部超过15℃；同时，全省平均风力增至4~5级，阵风7~8级。受强冷空气影响，17日至20日，我省有一次雨雪天气过程，其中19日沿淮淮北部分地区有大雪。

气象专家提醒，未来一周我省气温起伏大，公众注意适时增减衣物，关注18日至20日强降温对人体健康、农业生产和能源供应的影响；此外，要及时关注17日至20日我省的雨雪天气过程。



1月15日，芜湖市繁昌区繁阳镇红花山村白眉堂龙灯灯堂里，民间艺人在给传统板龙灯扮彩。连日来，在繁昌区多个龙灯灯堂里，当地群众纷纷赶制传统板龙灯，迎接马年新春。据了解，繁昌区历来有舞龙灯闹新春的传统习俗。

本报通讯员 肖本祥 摄