

万里之外传来回音，“里斯本丸”英军幸存者后代纷纷表示——“期待明年能到东极看看这座纪念碑”

□记者 张莉莉

本报讯 “维尼太太很感激你们，她昨夜特别告诉我，要把报道转发给她。”12月6日，《这一“水手握” 定格跨越82年的中英人民情谊》见报当天，中国香港“里斯本丸”协会秘书沈健给记者发来一条信息。

《舟山日报》《舟山晚报》和“竞舟”客户端关于纪念碑落成的新闻，经由沈健传达到了英国，在“里斯本丸”英军幸存者后代中被迅速转发。

看到纪念碑上紧紧相握的两只手，英军后代丹妮丝·维尼的孙女莱奥内·科伊什深受触动：“我很难想象下面的手臂是我曾祖父的，这一切感觉非常真实，多么不可思议，一些渔民冒着生命危险去帮助他们不认识的人。”

英国里斯本丸纪念协会主席安东尼·琼斯，是“里斯本丸”英军幸存者托马斯·琼斯的孙子。得知这个消息，他激动地表示：“那些参与者的牺牲和勇敢能被后世铭记。”

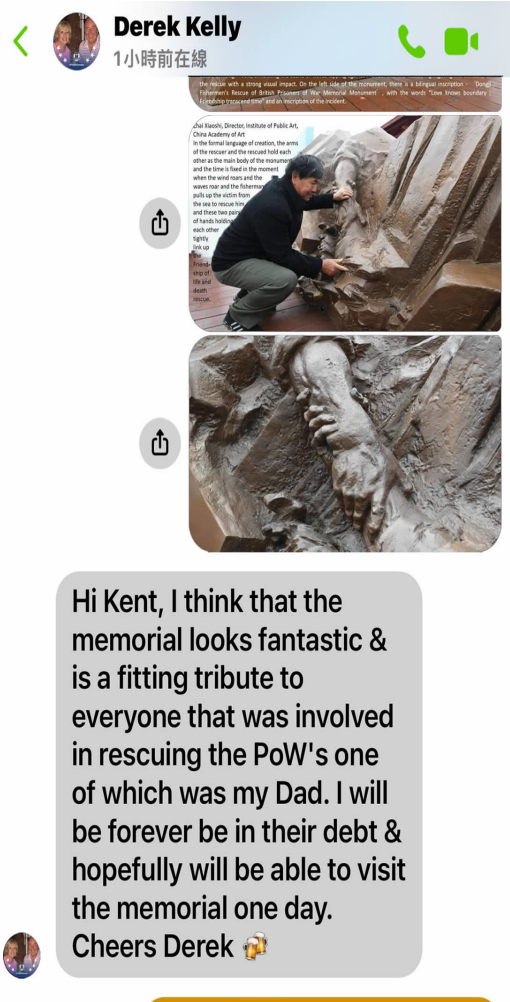
肯·萨尔蒙和其他10多名英军后代曾于今年6月到访过东极。他同样被纪念碑上两手紧握的造型所感动，“这代表中国渔民从海上拯救英国战俘，这是一个非常有力、充满标志性的形象。”纪念碑得以落成，让这件82年前的感人故事有了新的进展，肯·萨尔蒙说，很感激中国为了“里斯本丸”事件做出的努力。

英军后代李·内韦·格雷由衷地为“里斯本丸”的故事将得以继续讲述而高兴，“它（纪念碑）将继续讲述‘里斯本丸’的故事，船上的人、帮助他们的渔民的勇敢，以及我们之间从现在到未来许多代人的深厚友谊。”他很期待能来到东极参观纪念碑。

明年能到东极亲眼目睹这座承载着爱与勇敢的纪念碑，是许多“里斯本丸”英军幸存者后代的共同愿望。

“我无法想象会看到一部关于‘里斯本丸’沉船的电影以及东极渔民营救英军战俘的纪念碑。”安妮·凯利期待，明年能到访东极青浜。

德里克·凯利也有同样的想法：“这是对所有参与营救战俘的人的致敬，其中就包括我的父亲，我将永远感激。”



英军幸存者后代感慨留言

珍妮特·多诺霍同样也希望明年能亲自到东极看看这座纪念碑。

纪念碑落成当天，舟山“里斯本丸”沉船纪念活动组织者吴似真也将这一消息转达给丹妮丝·维尼。丹妮丝·维尼在回信中写道：“他（父亲丹尼斯·莫利）总是说，应该为中国渔民建造一座纪念碑，因为他们都是英雄。”丹妮丝·维尼认为，这座纪念碑是对所有冒着生命危险出海营救战俘的中国渔民的伟大赞颂。

保障冬季民生用气 新奥(舟山)LNG接收站备足气源

□记者 孙璐艳

本报讯 做好天然气储备，充实气源“粮仓”，是提升保供能力的重要举措。12月8日下午5时许，一艘LNG（液化天然气）船稳稳靠上新奥（舟山）LNG接收站码头，在这里卸下6.4万吨液化天然气。这也是该接收站今年靠泊的第35船。到今年12月31日前，接收站还将有2船次靠泊计划。

这些液化天然气到达接收站经过气化加工后，将源源不断为长三角地区，尤其是舟山的千家万户送去清洁天然气。

新奥（舟山）LNG接收站总库容64万立方米，目前储罐的天然气储存量占库容约63%， “本船次卸完之后，整个库存量将提升至80%以上。”调度生产运营部副主任袁浩介绍，“根据储罐现有的天然气储存量，我们按照下游客户1000万方的需求计算，可以满足连续25天以上的用气保供。”

为保障冬季民生用气，企业积极参与省能源局组织的天然气“压非保民”应急演练，并已提前制定冬季保供方案，其中针对寒冷天气的设备设施防冻、下游客户调峰等特殊情况下制定了专项预案，为冬季用气保供添“底气”。

“智”理网约房乱象 让普陀山住宿游客更有安全感

□记者 俞怡至 通讯员 夏毅

本报讯 在普陀山某网约房，楼道里安装了前端感知设备和视频监控，这些设备充当着大数据模型的“眼睛”。就像楼层内每个房间周围都划定了“电子篱笆”，一旦有人踏入，便会立即感知。

近日凌晨，一名未登记的男子试图潜入该网约房楼层。大数据模型立即感知到异常，自动筛除已上传登记信息的入住人员，迅速锁定该男子。值班民警一键调取人像抓拍机周围的所有视频图像，确认违规入住情况确实存在后，立即通知网约房经营者进行整改。

据了解，该网约房大数据模型，是普陀山公安分局为深入推进“智慧警务”建设研发的。普陀山网约房因体量大、路口多、电梯多，治安形势相比其他酒店、民宿更为复杂，在传统网约房管理中，一人登记、多人入住的现象屡见不鲜，这给住宿行业带来了安全隐患。

“以前我们很难掌握入住人员的真实情况，现在有了大数据模型，我们可以更加精准地了解每个房间的入住情况，确保住宿安全。”普陀山某网约房经营者贾先生表示。

据普陀山公安分局相关负责人介绍，目前普陀山朱家尖功能区共有2420家、2.23万余间网约房，占舟山市网约房房间总数近88%、全省网约房总数近25%。

普陀山公安还在辖区网约房业主群设置电子管家加强线上服务，及时了解民意，收集民情，实现线上回应24小时“不打烊”。今年以来，共在线提供咨询帮助230余次，调处矛盾纠纷19起。

岛城早春野菜“抢鲜”上市

总体量少价高，烹饪时需浸泡、焯水

□记者 朱丽媛

本报讯 近来，在岛城的农贸市场和生鲜超市里，荠菜、马兰头、草籽、野葱等一众早春常见的野菜悄然现身，较往年提前登上货架，为岛城的冬日餐桌添上一抹别样的翠绿。记者昨天走访发现，眼下野菜依然量少价高。

昨天上午10时多，在定海东门菜场的自产自销摊位上，记者看到几家摊位前摆放着新鲜采摘的荠菜、野葱、马兰头等，零售价在12至15元每500克。“这是我一早从地里采来的，卖得就剩这些了。”摊主陈杏琴告诉记者，以往这类野菜开春才扎堆冒头，今年却早早“现身”，这可能跟天气有关。

看到荠菜上市，正在挑选荠菜的王阿姨满脸笑意：“我很喜欢吃荠菜的，看到有卖就赶紧买点回去，很鲜的。”

在定海桔园菜场，记者也看到不少野菜的踪影。一蔬菜摊位上，草籽被分为两个品种。“大叶子的价格高一些，要15元一斤。小叶子便宜些，8元多一斤。”摊主张国红向记者介绍道。

在桔园菜篮子直供店，鲜嫩的草籽被摆放在显眼位置，每500克零售价8元不到。“前几天还有马兰头，这几天断货了，想吃估计得等几天。”一位销售员告诉记者。作为春季的经典野菜之一，马兰头一般在惊蛰过后才悄悄冒尖，今冬却早自来“报到”了。野生马兰头有叶片偏小、摸上去光滑和叶片偏大、有细绒毛两个品种。口感清新鲜嫩，开胃解腻，常见的吃法是与香干搭配制作成凉菜，其独特的清香味道让人回味无穷。

眼下，这些提早上市的野菜成了一些市民的“心头好”，无论是清炒马兰头，保留原汁原味的鲜嫩；还是用荠菜做馅料，包出薄皮大馅的饺子、馄饨；抑或是拿草籽炒年糕，软糯与清香交织，野葱煎蛋饼，葱香四溢，都是市民餐桌上不可多得的美味。摊主们也表示，野菜上市十余天了，尽管不是每天都能采到，但还是挺受欢迎的。

不过，相关专家也提醒，在食用反季节野菜时要注意辨别，避免误食有毒野菜。烹饪时需要通过浸泡、焯水等，以减少其中可能含有的毒素。

市区天气:今天多云到阴,傍晚到明天阴有小雨。今天最高气温:16℃,明天最高气温:14℃。今天最低气温:8℃,明天最低气温:9℃。市区风力:今天、明天东北到东风5~6级,明天下午转偏北风5~6级阵风7级。今天蓝天指数为:四级,有可能出现蓝天。今天森林火险指数为:三级,可以引起森林火灾,林区注意控制野外用火。

舟山市气象台2024年12月9日17时发布

请您关注天气预报