

▶辽沈第二届中小学生书法大赛

# 大赛进入评审阶段 硬笔前百名揭晓

2.8万幅硬笔书法作品,于昨日下午4时许,在沈阳市雨田中学初审结束。

来自辽宁省硬笔书法家协会艺术委员会、沈阳军旅书画研究会的23名评委,经过两天的认真评审,最终选出了硬笔书法作品前100名。

本周日下午,辽宁省书法家协会的专家评委将在辽沈晚报社评选出进入总决赛的参赛选手。

## 外地评委起早 赶往沈阳

本次大赛的硬笔作品评选方式采用网上评选。

此前参赛的小选手们都已经将自己的作品上传到了报名平台“ZAKER沈阳”上,评选时,评委们将小选手的报名网页打开,针对网页上小选手上传的作品图片进行现场打分。

“为了确保评审质量,从沈阳、鞍山、锦州、本溪、铁岭、辽阳等地选拔了一批专业素质优秀、思想作风过硬、教学经验丰富的专业人士担任评委,确保评审工作公平公



11月19日,在沈阳雨田实验中学,20位书法评审为辽沈中小学生书法大赛硬笔作品打分。

正。”沈阳军旅书画研究会会长、辽宁省硬笔书法家协会副主席张红太介绍。

评审活动定于11月19日上午9时在沈阳市雨田实验中学进行。

家住本溪的辽宁省硬笔书法家协会理事王志鸿介绍,“我一早6点多就从家里出来了,赶7点的火车往沈阳来。”

从锦州、鞍山、铁岭、辽阳等地赶来的评委也都提前3个小时就从家中出发了。

## 遇到好作品 评委发朋友圈

本届大赛硬笔作品中,小选手们

使用各种笔体进行了创作。

“这篇行书作品非常好,可以看出小选手的功力来。”评委周少东指着一篇参赛作品表示。

“这篇作品也很好啊,这还是一名低年级孩子的作品,真不容易。我得拍下来发个朋友圈。”评委卢宝泉介绍。

经过一上午紧张的评审,中午休息时,评委们还在讨论着孩子们的作品,将手机里拍出的优秀作品拿出来传阅。

“教育部将书法列入正式课程,使得学校老师对于书法也越来越重视。书法作为国粹是我们独有的东西,决不能轻易丢掉。书法教育上需要学校老师、家长相互配合,同时积极参加比赛,积累实践经验,同学们的书法肯定会越写越好。”评委张会斌介绍。

## 本届书法大赛的硬笔 作品质量明显提升

“本届书法大赛的硬笔作品质量较上届有明显提升,优秀作品比

例大幅度提高。”谈到本届大赛的硬笔作品时张红太表示,“评委在评审过程中,根据书法作品的书写内容、笔法技法、章法布局、书写风格等进行综合评定打分,同时还要考虑参赛小朋友的年龄分布。评审还成立了监审组,遇到把握不准的问题,由专家共同研究决定。对于书写内容健康向上、章法规范、结构合理、重心平稳、舒展美观、主笔突出、点画呼应、大小一致、用笔流畅的作品,确定为优秀作品,并准确打分。当然,对于小选手,我们还是要以鼓励为主。”

张红太最后建议书法爱好者,书法贵在坚持,应当持之以恒,只要坚持练,总会有改观。

评委名单:

张红太、张晓宏、卢宝泉、周少东、薛黛莉、张会斌、于长龙、车静、王志鸿、刘海涛、金锁、张耕南、丁鹏革、徐小峰、焦石、周志刚、孙雷、谢媛、张殿波、陈晔、汪宇丹、高安、高家伟

辽沈晚报、ZAKER沈阳记者 隋冠卓

# 沈铁开行“一列双线”带您南下“猫冬”游

本报讯 辽沈晚报、聊沈客户端记者李那报道 11月22日,中国铁路沈阳局集团有限公司将组织开行吉林延吉至海南(湛江)方向的旅游专列,专列采取“一列双线”开行模式,游客可自由选择海南或越南旅游路线,全程共计14天,满足旅客多样出游愿望。列车将拉载700余名旅客,

从北国寒冬驶进南国暖春,在年终岁尾享受一次难得的南下“猫冬”游。

专列将于19时30分从延吉车站始发,并在敦化、吉林、长春、沈阳、锦州等车站停靠,方便辽吉两省多地游客搭乘列车。旅途首站,列车将驶进南昌,带旅客畅游鄱阳湖、滕王阁等风景名胜。

在行驶到湛江后,选择前往越南游玩的旅客可以从边境城市东兴前往越南著名旅游城市下龙,游览胡志明故居、独柱寺等特色景点;选择前往海南的旅客可以继续搭乘列车一游三亚、博鳌、兴隆等国内知名景区。

旅途的后半程两线旅客将会合至厦门,共同乘车前往云水谣、鼓浪

屿、南普陀寺等地,在椰影沙滩、碧波蓝海中结束14天的愉快旅行。

“候鸟专列”以“晚上开行、白天游玩、边走边停”为特点,主打“一列双线”特色,带旅客贯穿南北精华景点,体验跨越四季精彩旅途。专列配有专业领队、全陪导游、乘警、队医,全程为旅客提供管家式服务。

## 周日来辽图

## 听少儿美术启蒙课

本报讯 辽沈晚报、聊沈客户端首席记者朱柏玲报道 11月25日,辽宁省图书馆举办少儿美育公益讲座活动,家长可以带着孩子来听一堂精彩的少儿美术启蒙课。

辽宁省图书馆相关负责人介绍,学习美术,可以让孩子拥有一颗柔软而敏感的心,感受美、欣赏美、创造美,领略生活中种种奇妙有趣和美丽的现象,让孩子更从容地阅读这个世界的美,汲取成长的力量。为此,辽图特邀国内知名少儿美育学者举办公益讲座,欢迎对孩子美学能力有期待的家长报名前来聆听。

讲座时间:11月25日 10:30  
讲座地点:辽宁省图书馆多功能厅

主讲人:高生升 沈阳师范大学美术与设计学院数码影像专业主任、英国谢菲尔德哈勒姆大学、奥斯特大学访问学者

参与方式:关注“辽宁省图书馆”微信公众号,“辽图活动”板块报名

# 今年前10月 沈快递业务量达2.4亿件

## 智能快递箱纳入公共服务设施规划

“双11”过后,包裹递送进入爆发期,沈阳快递行业全力以赴。记者从沈阳市邮政管理局获悉,今年1-10月,沈阳市快递服务企业业务量累计完成24133.56万件,同比增长22.63%;业务收入累计完成28.77亿元。

沈阳市邮政局相关负责人介绍,近期出台的《推进电子商务与快递物流协同发展实施方案》,将鼓励电子商务与快递物流企业协同推动绿色发展,开展绿色包装试点。

当前,沈阳市邮政业发展的基本面总体向好,仍处于大有作为的重要战略机遇期和快速成长阶段。

1-10月,邮政服务业务总量累计完成10.59亿元,同比增长32.09%;邮政寄递服务业务量累计完成12062.89万件,同比下降1.88%;邮政寄递服务业务收入累计完成15843.51万元,同比增长5.52%。

1-10月,沈阳全市快递服务企业业务量累计完成24133.56万件,同比增长22.63%;业务收入累计完成28.77亿元,同比增长29.46%。其中,同城业务量累计完成9243.79万件,同比增长19.27%。

近日,沈阳市政府出台了《沈阳市推进电子商务与快递物流协同发

展实施方案》,明确将快递物流分拨中心、智能快件箱(信报箱)、城乡社区电商和快递末端综合服务场所的公共属性,纳入公共服务设施保障范围,在土地利用、城市建设等规划中按一定比例予以保障。

《方案》中将城乡社区电商综合服务网点、智能快件箱(信报箱)、快递末端综合服务场所纳入公共服务设施相关规划,降低进入新建小区的门槛,有条件的地区可以结合老旧小区改造,配套建设电子商务与快递物流终端设施,这意味着目前已经建成和未来将要建成的小区、学校、写字

楼原则上都应该为智能快递箱、末端综合服务场所提供相应的用地,这些政策的落实使得老百姓能够享受到随时随地随地的快递服务。

同时,鼓励电子商务平台提供绿色包装物选择,建立绿色信用等机制,引导消费者使用绿色包装或减量包装等。推动绿色运输与配送。鼓励快递企业逐步提高铁路等清洁运输方式应用比例。鼓励快递企业综合运用电子商务交易、物流配送等信息,优化调度,减少车辆空载和在途时间。

辽沈晚报、聊沈客户端记者 王月宏

## 餐桌&安全

# 避免吃到“药罐子”——未来餐桌,冻鲜将成为主打

本报讯 辽沈晚报 聊沈客户端记者董丽娜 来自食药监总局抽检数据显示,2017年水产制品的总体不合格率为2.4%。超过九成的不合格水产品检出了国家标准规定“不得使用”或“不得检出”的氯霉素、孔雀石绿、呋喃西林或呋喃唑酮代谢物等。不合格样品包括多宝鱼、黑鱼、鳊鱼、草鱼、鲈鱼、鲫鱼、明虾、基围虾等。

微生物污染超标、食品添加剂超范围、超限量使用、农药兽药禁用及残留……鲜活水产品安全问题牵扯着消费者的神经。人们在垂涎鱼虾的营养与美味时,如何才能避免食用到那些“抗生素”和违禁水产?记者发现,为了餐桌的健康和安全,越来越多的聪明人已经将目光移向冷冻海产。

马达加斯加黑虎虾、阿拉斯加帝王蟹、南极犬牙鱼、黑鳕鱼,在高端餐饮界,许多耳熟能详的高级料理食材中都不乏冻品身影。这应该就是一个风向标——未来的餐桌,冻鲜将成为主打。



山姆会员商店采用活虾单只急冻技术出品的南美白对虾。

“河鲜养殖违规使用禁用农药问题短时间里很难杜绝,而将海产品长途运输到内陆,其过程本身就给不法商家提供了多种可能……与其冒险吃生鲜,不如安全吃冻产。”11月18日,在沈阳某新开的会员商店,正在为家人选购海产品的张女士对记者说。

张女士在某知名公司担任高级人力总监,出于对家人健康的重视,她对入口的东西非常在意。她认为,生活在纯净的深海中的海产品对人类的馈赠,比近海养殖的鱼虾更加让人放心。

面对零售商超里林林总总的海鲜冻品,如何能够选购到好的冻品呢?对此,张女士的经验是:选择有“活冻”、“船冻”字样的产品。

“张女士的确是行家,船冻、活冻门槛极高,这种甄别冻产的方法是最简单实用的。”昨日,资深业内人士Rico接受记者采访时说。

Rico介绍说,相对于把运输过程中死去的海鲜冷冻打包,活冻是将生海鲜直接低温无冰急冻,口感上自然活冻更好。而船冻是针对更加去金贵的海鲜。远洋捕捞的高级海鲜在捕捞上船后,直接在船上完成切割、煮熟、冷冻、包装等过程。这样可以最大程度地在最短时间内锁住肉质、汁液。解冻后就是刚捕捞上来的新鲜程度,饱满弹滑细腻程度比长途运输后的活鲜还要好。

据介绍,合适的冷冻方式是保证好冻品诞生的其中一环,有资本操作船冻的商家,通常还会溯达上游,参与选种捕捞,保证海产品的稳定品质。同时还具有全程的供应链实力,保证冻品从运输到贩卖全色都在-18℃——-20℃的冷链中,以免美味在反复解冻中偏离自然,走向变质。

就Rico看来,在某种程度上,为了满足核心商端客群的体验,一些知名商家对海产的操作甚至是在追求极致的程度来进行:比如为了追求肉质饱满度和规模,龙虾一定要选6月份新鲜捕捞的、熟冻达到700克以上的;黑虎虾要选马达加斯加红树林人放生养、吃天然藻类长大的……而这,非一般资本能够操作。

值得称道的是,除了高品质的选种、冷冻、运输,一些商家将细节也做到极致:“比如单冻技术解决了低质传统板虾的反复解冻问题。目前,能做到单冻技术也就是山姆等几家商超。”