



成都各地开展文明实践活动 倡导做文明祭扫践行者

又是一年清明时,扫墓祭祖、缅怀先人是中华民族的传统习俗。做纸鸢放风筝、鲜花祭扫、植树祭扫、网络祭扫……成都各地文明办纷纷开展文明实践活动,倡导以文明时尚的方式寄托哀思、缅怀故人。

“提倡用鲜花祭扫或者网络祭扫等方式。”在成华区一里塘社区,志愿者向大家普及了文明祭扫的必要性,并分享了新型祭扫活动。微网格员在社区广场、院落等公共场所摆摊设点,向居民发放宣传资料,解答疑

问,引导居民树立文明祭祀观念,“宣传展架、悬挂条幅等传统媒介,网格微信群、朋友圈等网络平台,都是我们宣传文明祭扫的理念和方式。”社区微网格员告诉记者,近两年,更多的居民加入到文明祭扫行动中来。

在温江区羊安街道开展的“文明祭祀平安清明”主题宣传活动中,各村(社区)志愿者走家串户宣传安全祭扫,劝导村民文明祭扫,筑牢护林防火“安全网”。在文明宣传中,大力倡导植树、献鲜花、默哀等方式替代

烧纸祭扫,破除不良祭扫习俗,让文明祭扫、森林防火理念既“入耳”又“入心”。在温江区光华之心广场,街道联合社区开展肃立默哀、共寄哀思的集体追忆活动,追忆革命英烈、缅怀先人;参与居民通过自身经历现场讲述绿色文明祭扫的重要性,志愿者则向大家发放文明祭扫倡议书;市民纷纷拿起笔,在《给逝者亲人的一封信》上写上对先烈、已逝亲人的思念,并将其系在有鲜花的花墙上,以书信和鲜花寄托哀思之情,表达怀念

之意。

记者了解到,青羊区、龙泉驿区等多地纷纷向市民发出绿色文明祭祀倡议,提倡通过献一束花、敬一杯酒、清扫一次墓地等健康时尚的方式来追思先人,树立殡葬文明新风尚,以文明节俭的方式追忆逝者、寄托哀思,尽量错峰扫墓,不违规用火,严防森林草原火灾发生,营造平安、环保、清洁、文明的祭扫氛围。

成都日报锦观新闻记者 李霞

在生命尽头感受死亡的“温度”

成都日报锦观新闻记者专访遗体火化师

清晨6点,星辰退散,成都北郊的磨盘山麓,温和的风静静掠过,一众人等身着黑衫,面色悲恸,唯一的微笑是人群最前处的黑白照片。

上午8点,初阳升梢,日光透过天井倾泻而下,让排列着焚化炉的车间钻进了一丝春天的气息,摇曳的火光中,作为人的一生,就此画上句号。

……

清明时节,山间的成都市殡仪馆略显拥挤,东北角上的火化车间中,有着一群守护逝者生命最后旅程的“摆渡人”,龚睿便是其中的一员。12年前,部队转业的他来到这里,成了一名遗体火化师。

火化炉内温度超800℃,40分钟后,意味着生命形体最终消亡。

以火光为界,这一过程既要渡人,更是渡己,在生命的尽头,生死也被赋予了更多意义。



遗体火化师龚睿

渡人： 送别逝者更要慰藉生者

作为在一般人心有些神秘遥远的职业,遗体火化究竟是一份怎样的工作?

清晨5点40分,天光熹微,成都市殡仪馆火化车间的炉火却已点燃,熊熊火光之中,忽明忽暗的人影,宣告着逝者与这个世界的正式告别进入倒计时。

在火化炉内,人,完成了身体形态的最后变化。

这样的工作会持续至下午3点。车间屋顶有一处空隙,常常会洒下几缕光束,穿过黑暗中的尘埃,照在竖直排列的火化仪器上。借着这份光亮,龚睿成千上万次地填写和核验着逝者信息,也见证着离别。

骨灰是生命的最终形态。为了保证骨灰洁白,龚睿需要打开200℃左右的炉口,冒着高温查看情况,确保遗体充分燃烧。

焚烧结束后,会有十分钟的等待冷却时间。不同于火化炉旁的高温,此刻更需要让

家属感受到的是将心比心的温度。龚睿会按照从脚部到头部的顺序依次将骨头和骨灰放入骨灰盒中,轻扫慢起、平稳摆放,双手呈递,每一个动作他都做到轻柔且庄重。

“人在悲伤的时候,无声胜有声。”这是他对于逝者的送别,也是对于生者的慰藉。

龚睿送走过的逝者中,有一名年轻的小姑娘,在火化前,家属可以进行最后的送别。

那天的告别厅格外空旷,女孩唯一在世的亲人——她的爸爸,没有眼泪更没有哭嚎,他只是缓缓走向前,为他亲爱的女儿捋了捋鬓角的碎发,理了理身上的衣服,然后边念叨边从自己的上衣包中掏出这些年的珍藏:“女儿你看,这是你读幼儿园时最喜欢的玩具,这是你上小学时写给爸爸的第一封信……”

那天的告别仪式时间延长了一倍,但依旧格外短暂,炉门关上的一刻,告别厅里终是被轰鸣声打破了沉寂。

“人不是机器,面对生离死别肯定难免会共情。”在龚睿的世界里,与家属的共情不是悲伤,而是在“生与死”这个终极问题上思

考生命的价值。

在这一段段“红尘炼心”的摆渡中,龚睿有了一些体悟:“在做这份职业之前,我可能惧怕死亡。但现在,我希望珍惜当下的每一个瞬间,让自己的人生活得足够精彩,在离开世界的最后一秒,我问心无愧地爱过这个世界,而这个世界也爱过我。”

渡己： 不负此生成为人生信条

在人生的交界处,生者悲悼,逝者无言,唯有夜晚是独属于龚睿的时间。

深夜的磨盘山,只有风声吹过整齐排列的墓碑,值班的晚上,龚睿喜欢披着夜色在墓园里走走,这样的独处让他感到平静。

“那仅仅是一块块墓碑吗?不,那是一个活生生的故事,是每个人精彩的一生。”对于龚睿而言,每一块墓碑都仿若一块人生的镜子,透过他人的一生,他也不禁会常常思考:当自己置身此处之时,是否能问心无愧?

不负此生,是龚睿为自己立下的人生信条。2017年龚睿开始规划考研,一年365天,除了上班,他牺牲掉平时所有的休息时间,放弃所有的聚会和娱乐,图书馆成了他最常去的地方。

一直到2019年,龚睿终于拿到了硕士研究生的录取通知书。“查成绩的那天晚上我还在单位值班,眼泪夺眶而出,一下子百感交集,沉默良久。”龚睿说。“我喜欢这艰难又拼尽全力的每一天,每一年我自己要给自己一个交代,要活得精彩。”

在提升自我的同时,龚睿也时刻关注行业的变化。

早在2015年就获得过中国技能大赛一等奖的他,现在依旧定期活跃在各项技能大赛的舞台上。“通过参加比赛,能够更亲身地感受到行业的最新变化,对比我们与全国其他省市的差别,从而提升自己的工作效能。”

“我认为,生命文化的融入将是未来殡葬行业发展的方向。”谈及殡葬行业的未来发展,龚睿也有着自己的思考。“殡仪馆现在对于大多数人来讲只是治丧场所,但是其实在这里可以体验到的是一个生命的流程,这里应该不仅仅只有悲痛,也能创造出更多对于生命的感悟,能够让年轻人更好地理解死亡,明白生命的意义。”

相较白日,黑夜终是显得短暂。星辰退散,龚睿整理面色,迎着阳光,点燃熊熊火光。

成都日报锦观新闻记者 杨升涛 魏捷仪 李菲菲 陈照阳 文/图

党报热线
962211
关注民生 关注民意

连日来,记者通过持续深入调查发现驾培行业问题颇多,不仅学员找不到“靠谱”驾校,许多驾校在招生问题上也同样十分艰难,二者陷入了一个恶性循环。面对这一困局,究竟有无解决之道?

近日,驾培行业相关管理部门,以及长征、交投、大成、聚元等20余家驾校负责人,齐聚一堂共商对策,记者也一同前往会议现场对相关部门、驾校负责人进行了深入访谈,进行全方位的深挖,进一步探究背后的原因。

驾培行业面临调整 探索新路径提升服务与竞争力

记者了解到,多种因素以及激烈的市场竞争导致效益下滑,对目前驾培行业的确有着较大的影响。四川道路运输协会王晓世会长在接受记者采访时表示,目前驾培行业面临着大的调整,对于目前市场开放的局面来说,行业如何进一步面对竞争、抱团“取暖”,共同利用新媒体平台、互联网等新手段来提升服务质量,需要大家共同探讨和努力。

“在这方面,我们可以学习其他城市的优

秀案例,例如最近重庆市就正在支持道协制定类似的驾培平台建设。”王晓世表示,这样的目的就是为了解决整个行业的信心,为市民提供更加优质的服务和选择,也为各个企业创造一个合理的公平公开的竞争环境,促进行业健康发展。

那么,其他城市情况如何?2023年10月8日,武汉市交通运输局、武汉市公安局交通管理局联合召开新闻发布会,宣布推出“武汉易学车”公共服务平台。记者了解到,该平台为学员提供一网通择校报名、一站式签约缴费、一键式学时打卡、一体化服务点评等“一站式”服务,并且该平台由武汉市交通运输局、武汉市公安局交通管理局监管。作为湖北省首个阳光驾培综合服务平台,平台成功吸引了110余家合规驾校入驻,学员报名学车时,只需在手机上点一点即可完成。

关注品牌与教学质量 选驾校需警惕二次收费

由于我市目前并没有类似的平台,那么,在目前的情况下,学员在选择驾校时该重点关

注哪些方面?成都交投东方时尚驾驶学校有限公司副总经理胥志敏做出了解答。

“广大学员在选择驾校时,首先要关注驾校的品牌,是否能保证大家的权益以及资金安全。”除此之外,胥志敏还提醒市民可以关注驾校本身是否拥有标准的训练场地、足够的教练资源等,从而保证培训的质量。

“另外,有部分驾校会以低价的形式招收学员,结果却对学员进行二次收费,这也是目前行业中存在的乱象之一。”胥志敏表示,学员通过低价报名后,结果在学车过程中,随后的项目都被额外收费,“所以大家切勿贪图小利,在报名时还需要仔细了解驾校本身是否存在二次收费的情况,以及该驾校的口碑如何。”胥志敏提醒道。

解决驾培行业痛点 建立公共服务平台是关键

记者了解到,由于驾培行业是采用预付费的模式,近年来,预付费模式又存在着较大的问题,例如驾培行业曾多次出现驾校倒闭、教练卷款跑路的现象,这样就给行业管理造成很

大的不良影响。

“其实我们协会方一直想打造类似的公共服务平台,通过这次会议也在和大家商讨方案是否可行。”四川省道路运输协会副会长、驾培驾考分会会长董强向记者作了详细介绍,他表示,公共服务平台具有收费透明、服务优质、信誉保障等优点,首先在学员的学费方面,通过公正的第三方金融机构监管,就能够很好地保障大家的资金安全,避免资金损失;其次,平台具有费用透明的特点,能够全程公开培训费用、标准和资金划拨流程,学员可以按需选择服务;另外,平台还能够筛选优质驾校,为学员提供一站式服务,包括选择驾校、班型、签订协议、缴费、学车及评价等,不仅可以提升学员学车体验,也能够为行业起到良性竞争的作用。

“所以,如果能够成功打造一个具有公信力的公共服务平台,这样就能够将最大的痛点解决,将学员与驾校之间最大的顾虑打消。”董强说。

既然方向已经明确,下一步,我市相关部门将如何应对?是否会发布相关举措?成都日报锦观新闻记者将持续关注。

成都日报锦观新闻记者 张伟进 唐爱

10年清明10年雨 今年成都依旧“雨纷纷”

清明将至,根据成都市气象台统计数据,从1960年至2023年,成都清明假期期间,降雨概率达到了80%左右,过去十年,即2014年至2023年,成都更是每年在清明假期期间都会有降雨。今年,“雨纷纷”是否再次上演?面对记者的提问,成都市气象台高级工程师成青燕回应称,冷空气和雨水将贯穿整个假期,届时,热如初夏也将重新拉回春日轨道上。

成青燕分析指出,受冷空气影响,在清明节期间(4日至6日)我市多分散性阵雨,雨量小到中雨。需要注意的是,冷空气影响期间还会伴有大风和比较明显的降温,都会对市民出行带来不利影响。

成都日报锦观新闻记者 王静宇

成都博物馆获赠 川籍画家陈腾光作品360件

本报讯(成都日报锦观新闻记者 王茹懿)4月2日,“陈腾光先生作品捐赠仪式”在成都博物馆举行。四川籍油画家陈腾光家属无偿向成都博物馆捐赠其生前创作的360件书画作品,包括国画、油画、水彩画、水粉画、素描、速写等,涵盖山水、花鸟、人物、静物等多个题材,体现了陈腾光先生对艺术的执着追求和无私奉献精神。

陈腾光先生1940年9月出生于成都,1963年毕业于四川美术学院油画专业,其作品色彩浑厚凝重,喜以历史事件和少数民族风情为题材,将精神内涵与绘画紧密结合,描绘了故乡四川的原生态风光,歌颂美好朴实的劳动生活,体现出对普通民众现实生活状态的深情关照。陈腾光先后创作了《高原》《潮声》和《薄雾》等优秀作品,多幅作品由国内外著名美术馆、博物馆收藏。

据了解,此次是陈腾光家人第二次向成都博物馆捐赠作品,包括绘画作品及美术档案在内,共计360件(套)。

有人在钓野生小龙虾? 营养专家:不建议食用

近来,“打野”又出现了新玩法,除了挖野菜、放风筝、露营,大家在周末时还会组团去湖边钓小龙虾。有网友反映,在兴隆湖、青龙湖附近,有许多市民拿着木竿和抄网,挂上猪肝、猪肺做饵,等待小龙虾上钩。

湖边野钓小龙虾是否符合管理规定?吃野生小龙虾是否存在健康隐患?昨日,记者展开调查。

热点回放： 沟渠附近“人比小龙虾多”

近日,网友发布消息称,兴隆湖、青龙湖以及天府绿道环线的一部分路段附近的沟渠,不仅是赏春日美景、露营、挖野菜绝佳佳点,也逐渐成为部分市民野钓小龙虾的热门去处。上个周末加入野钓的一名网友感叹道:“人比小龙虾多”。

从社交平台上市民分享可以发现,青龙湖湿地公园附近的沟渠是其中一个钓小龙虾的热门点位。有许多市民扎堆在岸边,或拿着木竿做饵,或是将渔网沉入水中。一般而言,大家会用瘦肉、猪肝做饵,不用专门准备钓具,随手捡上一根木竿或竹竿,再拴上绳子,就做成了一个简易的钓具。有的市民还自带水桶,装满了还在吐泡泡的小龙虾。

“钓友”声音： 重在感受野趣

“钓友”佳佳告诉记者,自己周末与朋友相约到公园露营,看见湖边有许多人钓小龙虾,也加入了其中。一下午,佳佳与朋友共收获8只小龙虾,因为个头太小,便决定将它们都放生了。“但是这个过程很有意思,感觉自己找到了小时候在老家的河边抓螃蟹的野趣。”佳佳说。

大部分前来垂钓的市民与佳佳有着同样的想法:“基本都会放生,就是钓着玩。”市民杨先生说道。同时,也有市民将钓到的小龙虾做成了美食。“我们一下午钓了挺多,反正煮熟了都能吃,就做成了一份蒜香的、一份香辣的。”市民小刘向记者分享道。

由于近日“野钓小龙虾”的风潮火热,一些慕名前来的市民也发现热门点位的小龙虾已所剩无几。“比较火的地方已经很难钓到小龙虾了,一下午我就逮到一只小的。”市民李先生说。于是,李先生决定下周末去周边的生态农场钓虾,“农场会提供给我们钓具,小龙虾如果要带走的话就是30多块钱一斤,而且也都是养殖的小龙虾,我觉得吃起来比较安心。”

营养专家： 可能重金属超标

那么,在成都野钓小龙虾合乎规定吗?根据《成都市公园条例》第四十条,在公园内“擅自捕捉动物或捕捞水生动植物”者,责令其改正、采取相应补救措施,并处以50元以上200元以下罚款;造成损失的,应当予以赔偿。

四川大学华西医院临床营养科主任胡雯表示,不建议大家食用。“野外捕捉的小龙虾可能有较高的重金属蓄积。”而正规养殖产地的小龙虾都会接受免疫抽检,安全性具有一定保障,从正规渠道购买的小龙虾一般不容易存在重金属超标问题。

此外,胡雯也提醒市民,小龙虾一定要熟透了才能吃。“一定要在100℃的高温下持续10分钟左右,熟透了才能确保没有寄生虫。”并且,由于重金属主要附着在虾的外壳、腮和内脏,所以吃的时候,一定要去虾壳、虾脑、虾黄以及虾线。

成都日报锦观新闻记者 朱馨月