

三年来风雨无阻背同学上学放学，海口市灵山中学学生王小虎说—— “如果可以，我想一直背下去”

我们身边的雷锋

■ 本报记者 叶媛媛

不高，微胖，这是海口市灵山中学初二学生王小虎给人的第一印象。如果不经提醒，很难将眼前这个身高只有1.55米的学生，与那个风雨无阻每天背着同学上学放学的“壮汉”联系在一起。

不需闹钟提醒，也不需父母叫唤，每天清晨6时，14岁的小虎便会准

时起床。“我可不能迟到，迟到了还会拖累贻崇。”

王小虎口中的“贻崇”，是他的小学兼初中同学冯贻崇。因为患有遗传性截瘫，冯贻崇从小学5年级起出现了行走不便的状况。到了6年级，情况越变越糟。

“有一次我在食堂看到他，饭盒还没抓稳，人就倒在地上，饭菜和汤全都洒在身上。”见此情况，王小虎立即跑去帮忙，也是从那时起，“背冯贻崇上学放学”的想法，深深地扎在了他的心中。

从此，“家—宿舍—教室”，一天4趟背着冯贻崇上学放学，成了王小虎三年来不变的行程。

背起70多斤重的冯贻崇，还要时时注意舒适度、防摔倒，这对于一个成年人来说尚且不易，何况是一名14岁的孩子。“确实很困难。”王小虎说，刚开始，他每走几步，就不得不停下来甩手、喘口气。

冯贻崇是住校生，王小虎每天背着他上下学。200多米的校道，加上3层楼，48个台阶。几天下来，王小虎说，刚开始自己即使是轻轻握笔，手也

会控制不住地抖。

“最困难的还是下雨天。有一次雨下得很大，路很滑，他已经很小心了，但还是摔倒在地。”冯贻崇回忆说，当时王小虎的膝盖都磨破了，但他完全不放在心上，连看都没看，就立即冲过来检查自己是否受伤。

三年来，无论刮多大风，下多大雨，王小虎都没让冯贻崇迟到一次。“我没想到到底能坚持多久，如果可以，我想一直背下去。”王小虎坚定地说。

“小虎憨厚老实，平时谁有困难跟

他说一声，他都特别乐意帮忙。每次班级活动，他总是最积极的那个。”说起王小虎，他所在班级的班主任李治甘忍不住竖起大拇指。

如今，每当见到王小虎背着冯贻崇上下楼，同学们都会自动地让出过道，方便小虎行走。因为受到王小虎的感召，友爱、互助的行为已在海口市灵山中学蔚然成风。

“尽可能地帮助别人。”这是王小虎心中的“雷锋精神”。而这，也是他希望一辈子要做的事。

(本报海口3月29日讯)

三亚将与班加罗尔市、芭提雅市缔结友好城市关系

本报三亚3月29日电（记者林诗婷）记者从三亚市人大常委会获悉，三亚分别与印度班加罗尔市、泰国芭提雅市缔结为友好城市关系的议案获批，将由三亚市人民政府按照有关程序办理。

印度班加罗尔市被誉为“印度的硅谷”，两市结好将吸引当地的企业和人才落驻三亚，促进该市绿色低碳创意信息产业的发展，同时三亚还将推动与其在旅游、航空、影视、人文、瑜伽、医疗等方面的合作。目前，双方已就引入印度酒店管理集团、加快推进在印度新德里设置三亚旅游推广联络处、开展医疗康复旅游等达成合作意向。

作为知名滨海旅游城市，泰国芭提雅市与三亚在区位特点、气候优势、旅游资源等方面存在诸多互通之处，友好城市关系的确立，将进一步促进两地在旅游资源开发、旅游从业人员培训、旅游警察警务交流等方面的交流与合作，以资源互补方式加快三亚经济产业质效发展，助推城市国际知名度提升。



昌江玉艺术馆开馆

3月29日，昌江黎族自治县玉艺术馆开馆，嘉宾及游客在欣赏玉石作品。该馆建筑面积1200平方米，收藏昌江玉艺术品200余件。现有国家级玉雕大师1名，省级玉雕大师1名，技师5名，学员40名。近年来，昌江依托当地丰富的玉石资源，并请来国家级工艺美术大师周金甫传授玉石雕刻技艺，打造“昌江玉”品牌，带动昌江玉石文化产业成型成势，推动旅游产业升级。

本报记者 苏晓杰 特约记者 林辉 摄

专题

首届五指山杯“三月三”美食烹饪比赛暨南药膳食与五指山猪食材创新赛举行 歌舞盛会三月三 美食盛宴五指山



首届五指山杯“三月三”美食烹饪比赛暨南药膳食与五指山猪食材创新赛现场。 武昊 摄

浓情蜜意三月三，激情欢庆胜似火。3月29日，作为五指山市今年“三月三”活动的一项重要内容，首届五指山杯“三月三”美食烹饪比赛暨南药膳食与五指山猪食材创新赛在五指山市内的海南省农林科技学校（南校区）举行，来自全省各地24支代表队的厨师们现场切磋烹饪技艺。中国饭店协会名厨委员会主席石万荣、中国饭店协会名厨委员会常务副主席李林生以及来自海南省烹饪协会、海南省酒店与餐饮行业协会等餐饮界嘉宾到现场指导。

五指山市地处海南省中部生态核心区，这里热带雨林分布广泛，纯净的空气，清澈的水源，加上宜人的气候，

给五指山原生态食材生长提供了优越的环境。五指山五脚猪、蚂蚁鸡、小黄牛、水满鸭等都采取放养方式，肉质细腻口感佳；五指山地区还有品种多样的野菜，如白花菜、革命菜、雷公根、树仔菜等；除此之外，五指山区的益智、槟榔和野生灵芝等南药食材也很丰富。千百年来，这里的黎苗同胞以他们的勤劳智慧，开发出了不少当地特色菜肴。

当前，五指山市委市政府正把五指山市全域作为一个生态主题景区来打造，真正实现生态立市、旅游兴市。“在旅游的十四要素中，吃摆在首要位置，有相当一部分游客专门奔着五指山的美食而来，通过挖掘和弘扬少数民族地区特色菜品，有利于丰富餐饮

文化资源，提升餐饮品味，从而扩大五指山名菜知名度和影响力，促进全域旅游发展。”五指山市旅游商务局负责人说。

据了解，2014年底，五指山市举行了“五指山味·食全食美”五指山“十大名菜”评选活动，分别评选出五指山“十大名菜”“金牌厨师”“金牌菜品”“烹饪名店”等荣誉称号。如今，五指山“十大名菜”品牌影响力愈加广泛。

“此次比赛重点是宣传海南黎族苗族传统节日‘三月三’，通过美食大赛扩大五指山旅游美食及各企业知名度。”五指山市旅游烹饪协会相关负责人表示，本次比赛将突出“烹饪文化”内涵，旨在展示南药膳食与当地食材

结合，丰富五指山美食菜肴。

据介绍，本次比赛包括指定菜制作、自选菜制作。制作指定菜从五指山猪、南药食材中任选；自选菜是自行选择个人拿手菜，不受菜系、用料、菜式的限制。

评委对参赛选手们的菜品进行打分，统分人员收集到各评委的评分表复核无误后，去掉一个最高分、一个最低分、计算出该参赛队的总得分。本次比赛满分100分，实行扣分制。指定菜占50分、自选菜占50分，菜类制作总时间50分钟，两道菜必须按比赛顺序在规定时间内全部做出。大赛现场公布比赛结果，并颁发奖项，评委对各获奖参赛组点评。

“近年来将特色美食与旅游活动

相结合的美食旅游、饮食文化旅游，受到越来越多消费者的青睐，了解饮食文化和品尝美食已经成为一种新的旅游形式。”五指山市委常委、常务副市长黄星表示，这次烹饪比赛活动，就是要深入挖掘五指山地方特色菜肴内涵，推出一批富有五指山地方特色的菜肴佳品，展示五指山地域民俗文化和餐饮行业风貌，树立绿色安全与营养美味的健康饮食消费理念，为传承和弘扬民间饮食文化的餐饮企业和优秀烹饪人才提供一个竞技舞台。

本次美食烹饪大赛由五指山市人民政府主办，五指山市旅游商务局、海南省农林科技学校、五指山旅游烹饪协会承办。

中央媒体看海南

人民日报点赞琼中大边村危房改造大边村 大变样

本报报根3月29日电（记者郭畅 通讯员秦海灵）28日，《人民日报》以《大边村 大变样》为题，刊文点赞我省琼中黎族苗族自治县大边村危房改造项目为村民带来的幸福生活。

据了解，自2015年起，琼中就在全省率先尝试农村金融体制改革，以农房抵押贷款扶持农民建房、发展生产，全面推进危房改造，构建海南富美乡村“琼中升级版”。

近年来，琼中主动适应农村实际、农业特点、农民需求，通过改革盘活农村静态资产，推进农村金融产品和服务方式创新，实施农房抵押贷款，解决农村经济发展中资金供给不足、金融服务不到位的难题。

住进好房子，农民的脱贫信心更足了。据介绍，2014年，大边村建档立卡贫困户共有17户76人；2015年减贫10户53人，村民人均可支配收入达到9808元；截至2016年9月，大边村7户贫困户全部脱贫。

如今的大边村，空气清新，环境优美，其中的奥秘是什么？文章指出，琼中在海南省率先推行“政府+社会资本合作”的模式开展环境治理，2015年引进上海三乘三备环保工程有限公司参与农村生活污水治理项目，合资组建琼中鑫三源水务投资管理有限公司。当年11月，该公司为大边村建设人工湿地污水处理系统，每天处理污水25吨，困扰大边村多年的又脏又臭难题，得以彻底消除。

未来，大边村在规划发展乡村旅游的同时，将不断夯实村民脱贫致富的产业基础。而琼中也将在全县范围内继续探索整村推进连片开发及农村“三变”（农村资源变资产、资金变股金、农民变股东）改革，进一步建立和完善脱贫攻坚的长效机制。

龙华公安分局刑警大队获全国青年文明号

本报讯（记者丁平 通讯员肖磊）日前，共青团中央、公安部、司法部等单位联合发文命名“2015—2016年度全国青年文明号”，海口市公安局龙华分局刑警大队榜上有名。

据了解，自2011年开始，龙华分局刑警大队以“五个一流”为目标，结合青年文明号集体的创建要求，积极开展“青年文明号”创建活动。先后取得了省、市两级青年文明号集体荣誉。

五指山市旅游烹饪协会成立

春闹三月三，和谐五指山。经过一年时间的筹备，在五指山市委市政府的大力支持下，在五指山市旅游商务局、民政局等相关部门的指导下，3月29日，五指山市旅游烹饪协会挂牌成立。符伟当选为五指山市旅游烹饪协会首任会长，王仕君当选为执行会长兼秘书长。

五指山市旅游商务局局长陈键表示，五指山市旅游烹饪协会的成立是五指山市餐饮行业和广大餐饮经营者的一件大事，更是探索规范全市旅游餐饮烹饪行业管理，做大做强旅游餐饮行业的一个重要里程碑。相信旅游烹饪协会对整合五指山市旅游餐饮行业资源，规范行业经营行为，提高从业人员整体素质，维护行业合法权益，弘扬优秀饮食文化，做大做强旅游餐饮业，促进五指山经济健康、持续、快速发展必将起到积极的推动作用。

当天，海南省酒店与餐饮行业协会、海南省烹饪协会等相关单位发来贺信，并派有关人员参加五指山市旅游烹饪协会成立大会。

海南省酒店与餐饮行业协会在贺信中说，五指山市旅游烹饪协会的成立，是五指山市全域旅游发展的实际需要，也是广大五指山市酒店餐饮企业的迫切愿望，五指山市旅游烹饪协会将发挥好桥梁纽带作用，搭建好与政府和社会各界的交流平台，促进行业烹饪技术交流，培育烹饪行业高素质技能人才，承担起五指山市少数民族饮食文化的挖掘、整理、开发和弘扬的重任，打造五指山市特色餐饮品牌，为加快推进五指山市餐饮行业健康稳步发展做贡献。

海南省烹饪协会相关负责人在现场发言时表示，相信五指山市旅游烹饪协会一定能把“黎苗菜肴研发基地”办得更好，一定能研发出更多黎苗风味菜、黎苗风味宴、南药膳食、健康养生美食等，丰富和发展琼菜品牌，推动五指山市全域旅游，扩大五指山市优质食材的生产和销售，促进消费，更好地服务海南国际旅游岛建设。

(本版策划/易建阳 本版撰稿/易建阳)



五指山市旅游烹饪协会挂牌成立。易建阳 摄