



化解邻里纠纷应以和为贵

孙云



新民眼

安徽省桐城市,不仅诞生了著名的“桐城派”,还有一条著名的六尺巷。

10月中旬,习近平总书记在安徽省安庆市考察了桐城市六尺巷,了解当地传承弘扬中华优秀传统文化、加强精神文明建设等情况。

“一纸书来只为墙,让他三尺又何妨。”六尺巷的这段邻里佳话,承载着中国古人的历史智慧,蕴含着谦和礼让、知进退、和为贵的处世哲学。以古鉴今,以文化人,再次习读六尺巷的由来,重温“张吴礼让”这段佳话,让人们从中华优秀传统文化中

寻找社会治理的源头活水,也看到了六尺巷“和为贵”优秀传统文化的时代意义与发展传承。

邻里纠纷,往往不是什么原则性问题,有时只是由鸡毛蒜皮引发的心理芥蒂,导致矛盾双方或者几方互不相让、针锋相对。例如,杨浦区法院10月29日发布的《2019—2023年涉相邻关系纠纷案件审判白皮书》显示,过去5年审结的相邻关系纠纷案件共557件,平均每年100余件,放在100余万人的杨浦区常住人口总数中看,占比显然不高,主要涉及的也是楼道堆物影响出行、采光通风影响、上下楼漏水等生活琐事。

类似情况其实在许多小区或多

或少地存在着,只是大部分居民的邻里关系比较和谐,互相之间能够体谅照顾,碰到矛盾容易协调解决,不至于上升到需要惊动左邻右舍、“三驾马车”,甚至闹到法院打官司的地步。

此外,正如这份《白皮书》所指出的,为什么这些起诉到法院的相邻纠纷主要发生在老旧小区,其中房龄最老的有65年?这是因为老旧小区设施落后,维修养护难度较高,有时还存在公共区域边界不明、公共设施老化等问题,居民碰到漏水等纠纷,修缮的时间成本和经济成本都比较高,影响了居民的调处意愿。

打官司从来都只是一种手段,而不是目的,更何况这些邻里纠纷即使有了法庭裁决,当事人也不一

定服气。在杨浦区法院过去5年判决审结的192起相邻关系纠纷案件中,有77件提起上诉,上诉率高达40.1%,显示出邻里间积怨颇深。此外,判决后的执行也存在一定难度。因此,要实现社区和谐、邻里和睦,一方面需要大力倡导“让他三尺又何妨”的“和为贵”文化,另一方面也需要各部门做在前面,靶向化解社区矛盾。

近年来,城市更新的步伐不断加快,不少社区都在进行“美丽家园”“美丽街区”改造,一些老旧的不成套住宅也在通过原拆原建等方式,陆续进行成套化改造。居住环境的改善,可以显著减少这些因为房屋结构先天不足等客观原因

导致的邻里嫌隙。

同时,相关部门也要不断坚持和发展“枫桥经验”,通过司法部门诉前调解、“三所联动”、巡回审判进社区等机制和做法,延伸审判职能,开展法治教育,多元调处,帮助市民更好地理解相邻关系的法律规定,增强法律意识,预防和减少类似纠纷的发生。

上海很大,人口很多。如果每个小区都发生一件小摩擦,合在一起就是一桩大麻烦;如果小摩擦不及时解决,可能酿成大问题。相反,如果每个小区的居民都以和为贵,处处都有“六尺巷”,和谐稳定也就有了基本盘。今天,我们不妨好好重温“张吴礼让”的故事。

江芦芦粟、嘉定白蚕豆、崇明金瓜、兰花茄入选全国优异农作物种质资源

甜嫩香脆,这些上海“优异”之选你尝过吗?

本报记者 杨洁 屠瑜

在近日举行的第十六届中国国际种业博览会暨第二十一届全国种子信息交流与产品交易会上,农业农村部种业管理司推介了140份全国优异农作物种质资源,发布了十大农作物种质资源开发典型案例。其中,上海的江芦芦粟、嘉定白蚕豆、崇明金瓜、兰花茄入选全国优异农作物种质资源。崇明金瓜还以“创新品种,增强产业优势”的特点入选十大农作物种质资源开发典型案例。



江芦芦粟



嘉定白蚕豆



崇明金瓜



兰花茄

典型案例>>> 传统作物创新品种

崇明区是上海金瓜种植大区,栽培面积超过7000亩,年总产量1.5万吨。崇明金瓜通过收集种质资源,开展选育杂交,育成了“崇金1号”等4个新品种。其中,“崇金1号”为杂交一代矮生型金瓜,果型小,成熟果金黄色,耐贮藏,瓜肉厚,瓜丝淡黄色;“崇金2号”“崇金3号”金瓜瓜形较大,适宜大棚吊蔓种植,出丝率高,更适合深加工;“崇金4号”则更耐贮藏。

崇明将金瓜作为传统特色经济作物,在金瓜的采收贮藏、保鲜和加工等方面,将生物保鲜技术等高新加工技术与传统加工方法相结合,开发出了盐渍金瓜丝、速冻金瓜丝、真空小包装金瓜丝等加工产品,产品远销日本、东南亚等国家和地区。

在做好崇明金瓜创新与利用工作方面,崇明依托地理标志农产品保护工程项目,推行绿色化、清洁化、标准化生产模式,减虫害、增产量,延长保鲜周期,提高贮藏空间利用率,生态效益明显。

崇明庙镇联益村是崇明金瓜科技示范点,2023年种植金瓜650亩,

平均亩产2.5吨,平均亩产值达4000元左右。村内5家合作社联合成立上海崇明金瓜种植专业合作社,联社每年可种植两茬金瓜,全年不间断供应市场。

优异资源>>> 四种作物各有特色

■ 江芦芦粟:

来源地:上海市崇明区

特点:茎青节长,汁多味甜,口感松脆

“一棵树,高又高,浑身挂满绿绸条;砍一刀,往下倒,孩子乐得咧嘴笑。”在崇明流传着这样一个谜语,它的谜底就是上海人熟悉的“小时候的味道”——甜芦粟。

崇明甜芦粟,也称芦粟。明代正德年间编修的《崇明县志》记载:“芦粟汁甘如蔗,邑产最美。”作为品种之一,江芦芦粟在沪郊久负盛名。

江芦芦粟对土壤的适应能力强,特别是对盐碱的忍耐力比玉米还强,在荒地、盐碱地等边际性土地上都能正常生长。它还具有生长期短、生物产量高、光合效率高、乙醇转化率高、抗逆性强等优点,除了

食用外,茎秆还可用于制糖、酿酒、制酒精燃料、造纸和做饲料等。

崇明区城桥镇聚训村地处世界江芦芦粟生产最佳纬度区,号称中国“甜芦粟之乡”,也是崇明第一个把江芦芦粟作为产业支柱的村,村里生产的“吉吉甜”江芦芦粟十分有名。

■ 嘉定白蚕豆:

来源地:上海市嘉定区

特点:豆瓣肥大,皮白薄嫩,口感香糯,营养丰富,品质绵密,香味浓郁;商品性好,经济效益高

嘉定种植蚕豆历史悠久,在清光绪年间已有记载。据《嘉定县志》记载:“白蚕豆,大如拇指盖,味佳胜他邑。”解放后,嘉定白蚕豆、嘉定白蒜、嘉定白蘑菇,组成了嘉定农业史上有名的“嘉定三白”。

嘉定白蚕豆早在民国初年就远销日本;上世纪50年代,曾作为名优产品参加江苏省、上海市和全国等农展会;1959年赴印度新德里国际博览会展出。

“相比我们熟悉的青绿色蚕豆,嘉定白蚕豆颜色更浅,具有白皮、白肉、白眼的特征,口感也更为香糯。”

嘉定区农技中心蔬菜科邹丹蓉介绍,嘉定白蚕豆曾是上海城隍庙五香豆原料的不二之选,嘉定蚕塘加工的蚕豆粉丝也一度风靡市场。

目前,农技人员重点开展嘉定白蚕豆提纯复壮,重现老品种的优良特性,为嘉定白蚕豆等蚕豆资源的开发利用奠定基础。

■ 崇明金瓜:

来源地:上海市崇明区

特点:又名“金丝瓜”,自然成丝,色泽金黄,清脆可口,鲜嫩清香;商品性好,产量高,耐储存,抗逆性强,产丝率高

崇明金瓜是崇明的传统名特产之一,在崇明当地有400多年种植历史。吃崇明农家菜,市民总爱点上一份凉拌金瓜丝。崇明金瓜的果肉呈金黄色,能自然成丝,味、形似海蜇,因此又有“植物海蜇”“素海蜇”的美称。

约1.5公斤重的“小个子”金瓜,是崇明本地纯种,因口感爽脆,适合鲜食,是崇明当地人记忆中的味道。崇明金瓜栽培历史悠久,旧时,崇明岛上几乎家家户户种植金瓜,大部分人还有囤金瓜的习惯。

崇明金瓜营养丰富,性凉味甘,是一种食疗兼备的蔬菜,具有补中益气、利湿消渴、健脾润肺之功效,适于后续开发利用。

■ 兰花茄:

来源地:上海市松江区

特点:最佳食用期个体较小,籽少,皮薄、脆,质地较普通茄子硬,通常制成酱菜食用

兰花茄距今已有500—600年栽培历史,在松江本地又被称为“小落苏”。

兰花茄的形状与普通茄子没有区别,颜色比一般长茄略深。当兰花茄长到大约6厘米长时,就到了它的最佳食用期,松江本地人一般会把它腌制成酱菜。酱小茄紫中带青,油光发亮,软而不酥,肉质爽口,腌制后茄子中心好似咸蛋黄,有油渗出;吃起来有淡淡的兰花香味,十分爽口,是夏令佐餐佳品。

《松江农业志》记载,1979年上海市食品公司曾委托松江酱菜厂加工900担松江兰花酱小茄远销日本,颇受欢迎。目前,这一品种在松江区仓桥石湖荡、叶榭等地有少量种植,主要用于自家制作酱菜食用。