

粗心,市民3万现金误扔垃圾桶 暖心,民警循线追踪1小时寻回



民警帮许先生找回的现金。
通讯员何嘉丽 摄

茂名晚报讯 通讯员何嘉丽 记者刘锋兰 11月13日上午,化州市民许先生因一时疏忽酿乌龙,将一袋3万多元的零钱现金当作垃圾丢弃,并被路人捡走。接到报警,化州市公安局下郭派出所民警迅速反应,通过循线追踪,1小时后将现金悉数追回。

出警快! 处置误扔3万现金警情

13日上午10时许,化州市公安局下郭派出所接到情指中心110警情。市民许先生报警,称自己将一个装有3万多元零钱的黑色塑料袋,当作垃圾扔到了下郭梅桔二路旁的垃圾桶内。10多分钟后反应过来,那袋现金早已不见踪影。

接到警情后,下郭派出所值班民警凌云带领辅警李建成等人,立即出警。他们一边与许先生实时通话锁定垃圾桶的具体位置,一边火速赶往现场。

许先生向民警讲述,因其从事零食批发生意,家中积攒了3万多元壹元、伍元、拾元的零钱。当天上午,许先生妻子让其丢弃生活垃圾时,装有现金的黑色塑料袋恰好放在垃圾袋旁边,其一时乌龙便将这袋现金和垃圾一起拿出家门口丢弃。

找回快! 1小时寻回3万现金

抵达现场后,民警迅速开展走访摸排,向周边商户、居民了解情况;同时调取相关资料,争分夺秒寻找装有现金的黑色塑料袋线索。

功夫不负有心人。通过大量的走访和摸排,一名拾荒的阿婆进入了调查民警的视线。

根据线索指向,民警发现许先生丢垃圾后不久,该名阿婆曾出现在垃圾桶附近,其自行车后座恰好多了一个黑色塑料袋,与许先生描述的现金袋特征相符。周边群众反映,这位阿婆经常在这片区域拾荒,疑似居住在七小附近。民警立刻带着许先生夫妇沿路寻访。

上午11时,民警在七小附近找到了这位阿婆。经过民警耐心做思想工作,阿婆当场把3万多元的现金悉数归还。

从报警到成功寻回现金,全程不到1小时,警方的高效处置让许先生惊喜不已。

感谢快! 当天下午送锦旗致谢

下午4时许,许先生带着一面印有“神警雄风,失物归主”的锦旗,专程送到下郭派出所。

“本来报警后没有抱太大希望的,没想到警察那么快就帮我找回这些钱了,真的非常感谢!”许先生紧紧握住民警凌云和辅警李建成的手,衷心地表达着自己的感谢。

“这么短的时间里,可以帮群众找回这笔钱,心里也很激动,作为人民警察,我们接到每一起警情都要立即处置。为群众解忧,这也是我们应该做的。”民警回应道。

化州公安提醒市民:在日常生活中,应妥善保管好贵重物品,倘若发现贵重物品丢失,请第一时间报警求助。如拾获失物,请及时送至就近的公安机关寻找失主。

高州平山镇巾帼志愿队硬底化沟渠暖民心 昔日堵塞沟渠“换新装”

茂名晚报讯 记者陈琴 通讯员冼燕玲 冼荣凤 近日,高州市巾帼志愿者协会平山镇巾帼志愿队完成了一项暖心工程——为该镇田坪村一83岁村民黎先生家周边的堵塞沟渠进行硬底化改造,彻底解决了困扰周边村民许久的排水难题,让村居环境得到显著改善,赢得村民广泛赞誉。

活动当日,志愿者们一早集结,在进行了简短而高效的分工后,便迅速投入工作。现场一派繁忙有序的景象:有的弯腰清理沟渠内的枯枝败叶和沉积淤泥,有的合力推车转运垃圾物料,有的搬运沙砖等,技术娴熟的队员则专注于砌墙、拌水泥等关键环节,每一道工序都一丝不苟。

志愿者们裤脚沾满泥污,衣衫被汗水浸湿,却无一人叫苦喊累。一位新加入志愿队的队员看着自己沾满泥巴的双手,风趣地说道:“这可是我的‘建筑首秀’,造型、质量都是顶呱呱!”

据了解,这条沟渠曾长期被杂物淤泥堵塞,每逢雨天便排水不畅,给周边村民的生活带来诸多不便。随着改造工程完成,排水难题得以解决,村居环境显著改善,现场围观的村民们纷纷竖起了大拇指。

作为乡村振兴的重要力量,平山镇巾帼志愿队始终以实际行动诠释着“奉献、友爱、互助、进步”的志愿精神,此次沟渠改造正是她们助力典型村建设的生动实践。活动不仅锤炼了队伍凝聚力,更深化了志愿者与村民对共建共享美丽乡村的理解。该志愿队有关负责人表示,接下来志愿队将继续深耕乡村振兴一线,用坚实的脚步和无私的奉献,为绘就产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕的美丽乡村新画卷,贡献源源不断的巾帼力量。



志愿者们正在进行沟渠硬底化施工。



跟着赛事寻美味
茂名与全运会同频共振

信宜杨桃鸭:酸甜如初恋

文/ 茂名日报社全媒体记者 池榕 图/ 茂名日报社全媒体记者 李君平



信宜镇隆是一座拥有一千多年历史的古镇,人杰地灵,饮食文化底蕴浓厚。如果要选一道代表信宜镇隆的名菜,那非杨桃鸭莫属。那酸酸甜甜的滋味,包裹着微微带着紧实口感的家乡田鸭肉,是一道菜,也是浓浓的乡愁。

杨桃鸭也称“五敛子鸭”,2022年列入茂名市县级非物质文化遗产代表性项目名录,是信宜“锦江画廊”碧道沿线美食之一。用水果入菜是广东人的饮食智慧的体现,水果能去除肉的油腻感,肉里又能品尝到水果的清香,一举两得。好吃的杨桃鸭必然少不了农家自养的“走地鸭”,肉质鲜嫩,鸭味浓郁。杨桃的选择也很关键,有人用新鲜杨桃,也有人用杨桃干,而处理杨桃的方法各有各的妙招,是厨师压箱底的绝活。做法不复杂,热油爆香杨桃和蒜头,喜欢吃辣还可以放点辣椒,再放入鸭子和调味料加水焖煮半小时即可出锅斩件,想要味道更丰富可以淋上和杨桃一起焗炒过的酸梅酱,一道色香味俱全的杨桃鸭

就做成了。

咬一口,鸭肉鲜香嫩滑、酸甜可口,香辣交织间果味散开带来丰富的口感,令人回味无穷。有人说杨桃鸭带来初恋般的感觉,驱车几百公里也要再吃一次,吃饱后还要打包回家继续品尝。有外出打工的游子实在忍不了“相思之苦”,让相熟的店家快递半成品到省外,跨越千里只为解乡愁。