

# 武网四强出炉 斯瓦泰克出局

湖北日报全媒记者 郭晓明 马明玉  
通讯员 张黎 田卉

如果说2025武汉网球公开赛有什么特点的话,可以说是“众神归位”。8强选手中,有6位获得过WTA1000级别赛事冠军,4位拿过大满贯赛事冠军,关注度最高的当属萨巴伦卡、斯瓦泰克、高美这3位顶级选手。

10月10日进行的1/4决赛中,世界排名第一的萨巴伦卡直落两盘战胜莱巴金娜,世界排名第三的高美轻松拿下西格蒙德,世界排名第六的佩古拉三局战胜斯尼利亚科娃。唯一意外的是,“三巨头”并非全都是赢家,世界排名第二的斯瓦泰克却以0比2爆冷输给了保利尼。

## 20场全胜, 萨巴伦卡打出冠军节奏

最为众望所归的胜利,来自萨巴伦卡。这位武网三连冠得主直落两盘,轻松击败老对手莱巴金娜,将自己的武网战绩推到了20战全胜的新高度,打出了冠军该有的节奏。

从实力对比来看,萨巴伦卡和莱巴金娜互有胜负,萨巴伦卡稍占上风,此前的战绩是7胜5负,而这两场胜利全都是通过筋疲力尽的三盘大战拿下的。

而这一次,她只用了85分钟,就以两个6比3直落两盘,取得了对莱巴金娜的首次零封胜利。

萨巴伦卡将这场神奇的胜利归功于武网观众对她的鼎力支持:“我感觉和中国球迷有一种很深的羁绊,我每次回到这个球场都像回家一样。”

对于这位已经3次登顶、至今未尝败绩的老朋友,武汉球迷始终鼎力支持。当萨巴伦卡因为连续双误郁闷怒吼时,现场观众群起响应,为她送上热烈的掌声,帮她迅速找回状态。很快,她就掀翻对手并终结了比赛。

赛后的发布会上,萨巴伦卡说:“非常高兴球迷能给我这么多支持和回应,这种感觉非常棒,这是我能够迅速找回状态的关键所在。”

## 3场比赛只失9局, 比快还得看“果王”

最顺利的胜利,则是赛会3号种子高美。她以6比3、6比0直落两盘,击败德国选手西格蒙德杀进半决赛,3场比赛不仅一盘未输,总共也只丢了9局,每场比赛都如闪电般结束,被工作人员和媒体戏称为“闪电侠”。

高美的签运不错。首轮轮空后,她遇上内岛萌夏,以6比1和6比0轻松过关,快得令人咋舌。第二场对手中国老将张帅虽然给她制造了一些麻烦,但最终还是以3比6和2比6败下阵来。谁也没有想到,这居然是高美杀到半决赛之前最大的考验。

今日迎战西格蒙德,原以为有些波折,结果又是一波速胜,两盘比赛总共才丢掉3局。战胜西格蒙德后,高美又赶到训练场加练。“明天的半决赛对手无论是谁,她们都与西格蒙德的风格不同,我还是练习一下比较好。网球世界没有秘密,就是每天提升自己,尽量做到最好,结果就会越来越好。”

## 终止六连败, 保利尼翻越一座“大山”

最意外的胜利,来自赛会7号种子保利尼。在与2号种子斯瓦泰克交手之前,很难想象保利尼能赢。更让人意外的是,她是以碾压的方式,爆冷打出6比1、6比2,将斯瓦泰克挡在四强门外。

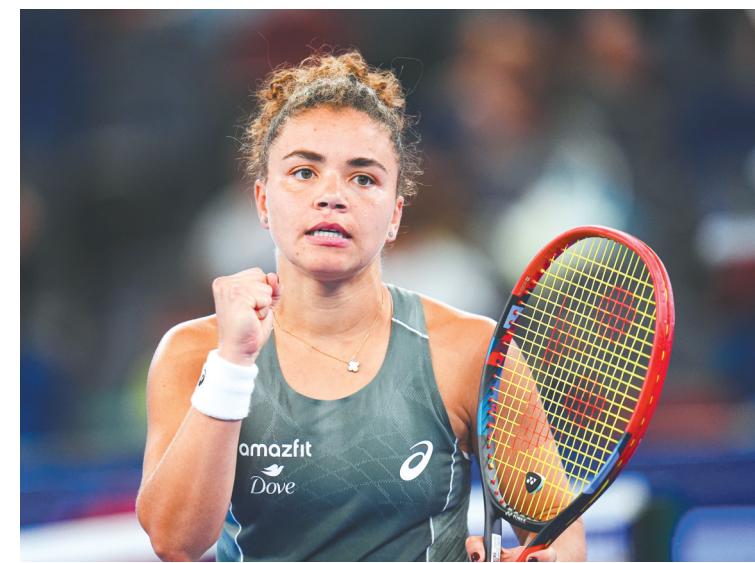
保利尼与斯瓦泰克在武网碰面之前,两人从2018年起已有过6次交手,后者保持全胜。无论从世界排名还是个人战绩来看,手握6个大满贯的斯瓦泰克都占据上风。

不过,竞技赛场总是充满无限可能。首盘比赛,保利尼一上来就打出了4比0,仅用26分钟就拿下首盘。这一盘,她轰出7个制胜分,仅出现一次非受迫性失误。第二盘,斯瓦泰克完成一次破发,但保利尼很快回破,最终拿下比赛。

全场比赛,意大利人仅出现3次非受迫性失误,打出15个制胜分,兑现了全部6个破发点。“她是一个非常强大的对手,我很开心,终于赢了一场重要的比赛。”保利尼在赛后采访中兴奋地说。

去年,保利尼凭借连续闯入法网公开赛和温布尔登网球锦标赛决赛,跻身WTA顶尖球员行列。在武网击败斯瓦泰克,是她在2025赛季WTA巡回赛正赛中取得的第41场胜利。此外,保利尼今年在WTA1000级别赛事中已斩获26场胜利,与萨巴伦卡并列第二,仅次于斯瓦泰克的28场胜利。

闯进武网四强后,状态火热的保利尼将在10月11日进行的半决赛中迎战高美。此前,两人5次交手,保利尼取得3场胜利。



保利尼获胜后呐喊庆祝。



高美在比赛中回球。



萨巴伦卡在比赛中回球。

本栏图片:湖北日报全媒记者 任勇 摄

## 一座桥的32条“军规”

湖北日报全媒记者 曾莉  
通讯员 罗玉萧

“以前还担心节日人多桥会‘吃不消’,现在走上来才发现,桥面稳得很!”10月8日,家住鄂州的司机李浩笑着说。国庆中秋双节期间,连接鄂州城区与武汉东湖高新区的薛家沟中桥,成为游客出行的重要交通枢纽。这座桥畅通的背后,有一个以32条“军规”严控质量的故事。

开工前,中建三局鄂城滨江智汇园市政项目经理罗骏将全体人员召集到会议室,墙上没有绚丽的桥梁效果图,只有一块写满条款的白板。他说:“这是我们的32条‘军规’,任何环节违背它,不管涉及谁、投入多少,都必须推倒重来。”

这32条“军规”,每一条都刻着“不能失之毫厘”的较真。

“军规”第7条:必须做到“0裂缝、0色差”。这意味着,无论是桥梁

墩柱还是箱梁,拆模后要平整光滑、无一丝裂缝。团队给不同构件“量身定制”养护方案,把细节抠到极致——混凝土配合比精确到克、减水剂用量校准到毫升。

“军规”第32条,也是最重要的一条:每一位工程师都必须对自己签署的每一份文件,负终身责任。它意味着沉甸甸的责任感,让每个人下笔时都如履薄冰,反复推敲。它驱动的不是恐惧,而是对卓越的追求和对生命的敬畏。

建造过程并非一帆风顺。有人抱怨32条“军规”拖慢了工程进度,有人在高标准下身心俱疲,但罗骏从未动摇。他常说:“速度可以追赶,成本可以计算,但安全和质量,没有第二次机会。”

如今,薛家沟中桥贯通,罗骏用手轻轻拂过桥面——没有裂缝,色泽均匀,就像他期待的那样。那套没写在纸上、却记在心里的“精工准则”,没有随着通车被遗忘,反而成了团队的“传家宝”。

“以前工程建设怕雷暴、强降雨引发安全隐患,现在有了气象服务平台,能及时应对强雷暴天气,项目建设安全更有保障。”丹江口市引江补汉工程项目负责人如是说。

该市以优化营商环境为导向,依托省气象信息预警发布系统,多通道向重点场所秒级推送雷电监测预警及防御指南,还一键同步至应急、文旅等部门,实现预警信息实时共享与联动共治,构建齐抓共管新格局。自8月平台运行以来,已为企业服务70余次,防雷安全隐患整改率达100%。

此外,防雷检测机构与企业可双向扫码,打通方案制定、检测人员认证、设备校验、检测轨迹、报告生成全流程“数据链”,大幅提升检(监)

过去,大件运输企业常因审批环节繁琐、往返奔波耗时而困扰。洪湖市交通运输系统打破传统“坐等审批”模式,组建由业务骨干组成的专业技术团队,主动下沉企业对接运输需求,提供“一企一策”精准服务。今年6月,某石化设备制造企业有紧急运输任务,该系统干部职工主动靠前,利用企业备货间隙同步开展路线勘验与桥梁荷载核算,压缩审批时间50%,还帮企业节省大量物流成本。

针对100吨以上超重件运输这一行业难题,

## 丹江口:精准监测筑牢防雷安全

急、文旅等部门,实现预警信息实时共享与联动共治,构建齐抓共管新格局。自8月平台运行以来,已为企业服务70余次,防雷安全隐患整改率达100%。

此外,防雷检测机构与企业可双向扫码,打通方案制定、检测人员认证、设备校验、检测轨迹、报告生成全流程“数据链”,大幅提升检(监)

测效率。同时,依托防雷安全数字化监管平台,绘制46个重点场所信息“一张图”,建立“一企一档”数字化档案,实施“红黄绿”三色风险动态监管,实现“查、改、消”闭环管理。目前,入企执法检查频次同比减少50%,企业成本降低20%。

(汪新月 张宏斌)

## 洪湖:主动服务提升大件运输工作效能

过去,大件运输企业常因审批环节繁琐、往返奔波耗时而困扰。洪湖市交通运输系统打破传统“坐等审批”模式,组建由业务骨干组成的专业技术团队,主动下沉企业对接运输需求,提供“一企一策”精准服务。今年6月,某石化设备制造企业有紧急运输任务,该系统干部职工主动靠前,利用企业备货间隙同步开展路线勘验与桥梁荷载核算,压缩审批时间50%,还帮企业节省大量物流成本。

针对100吨以上超重件运输这一行业难题,洪湖市交通运输系统干部主动担当,严格落实“一次一报、逢运必检”要求,联合第三方专业机构开展安全通行评价。今年7月,武汉铁甲队物

流有限公司承运156吨大型圆罐时,该局全程跟踪服务,协调评估机构提前验算桥梁结构,仅用7个工作日便完成全部审批,较规定时限大幅缩短;湖北中明大件物流有限公司运输148吨重型机械期间,工作人员不仅细致指导材料准备,还现场破解路线规划难题,切实让企业少走“冤枉路”。

洪湖市委组织部有关负责人介绍,今年以来洪湖市围绕“干部素质提升年”各项工作部署,推动干部队伍在一线磨砺练兵,打造“莲心办”服务品牌,“窗口前移”办理事项481件。以上率下,开展党政领导干部“每周办结二至三件事”活动,助推落实各类重点工作1098件。

(黄凯)

## 黄陂税务“邻里税行”零距离便民服务获点赞

“过去年纪大了不太会用手机,身边又没年轻人帮忙。现在下楼遛个弯就可以办,真是太方便了。”家住武汉市黄陂区滠口街道龙巢社区的王阿姨,在社区“邻里税行”服务点工作人员的帮助下,通过手机完成了城乡居民养老保险费的缴纳,连连称赞这项便民新举措。

近日,武汉市黄陂区税务局联合黄陂龙巢社区和新村社区服务中心设立“邻里税行”便民服务点,将便捷高效的税费服务送到了居民“家门口”,辅导帮助社区居民通过电子税务局、个人所得税APP等线上渠道办理社保医保缴费、个人所得税申报等日常业务。为确保服务质量,黄陂区税务局对服务点的社区工作人员开展了社保医保缴纳、税费申报等高频业务培训,还建起线上沟通联络群,安排业务骨干实时在线答疑,必要时进行远程视频辅导,确保服务点能将日常业务办明白、办顺畅。

“邻里税行”便民服务点的设立,既方便了社区居民,也有效分流了办税服务厅的人流,是税务服务向基层延伸的生动实践。据

了解,两个便民服务点分别位于前川街道木兰大街新村社区118号、滠口街道龙巢小区25栋的社区居委会内,服务时间为工作日8:30到12:00、14:30到17:30,目前可以办理电子税务局注册登录、新办纳税人开业、存款账户账号报告及银税三方(委托)划缴协议报告、财务会计制度及核算软件备案报告、电子文书送达协议签订、增值税及附加税费申报(小规模纳税人)、涉税市场主体身份信息变更、一般纳税人登记、个人所得税专项附加扣除填报、个人所得税汇算清缴申报、个人所得税经营所得汇算清缴申报等11项税务事务,单位社保费申报、城乡居民及灵活就业人员养老、医疗保险缴费等3项社保事务,以及发票用票需求申请、自然人代开数电发票等2项发票事务,基本涵盖社区居民日常办税需求。

黄陂区税务局相关负责人表示,将根据首批服务点的运营情况和居民反馈,持续拓展服务事项,携手更多社区推广服务点,让便民春风拂更多街坊邻里。

(张普 陈子杰)

## 湖北大闸蟹 节后迎来销售旺季 发货量同比增长超三成

湖北日报讯 (记者刘天纵)国庆后,湖北大闸蟹的销售旺季来了。10月10日,在武汉市洪山区青菱大道白沙洲中小企业城,湖北靖鲜生供应链有限公司仓储中心门口码放着五颜六色的塑料网格箱。仓储中心作业区内,成批的大闸蟹正在被捆扎装箱,通过顺丰冷链物流发往全国各地。

“国庆后大闸蟹迎来销售旺季,发货量同比去年增长了30%以上。”湖北靖鲜生供应链有限公司总经理胡靖说,大闸蟹不同于耐储存的月饼,摆上货架或快递上门后仅有3至5天的保质期,由于今年中秋、国庆双节叠加,许多人利用长假外出旅游,因此大闸蟹销售推迟到节后才开始批量上市。

湖北靖鲜生供应链有限公司成立于2024年,是一家集生态养殖、品牌运营与销售服务于一体的专业化水产企业,在苏州(阳澄湖)、常州(长荡湖)、湖北洪湖等优质水域设立了富硒精品大闸蟹养殖基地,在武汉、苏州、重庆、北京、深圳等地设有仓库配云仓,为麦德龙、永辉超市、永旺、悦活里、好邻居、中商超市等国内连锁商超供货,日均发货量达10万余只。

“国庆后,在全国商超货架上,湖北大

闸蟹将成为‘主角’。”胡靖透露,相比于江苏大闸蟹,湖北大闸蟹成熟期要晚30天左右。因此,湖北大闸蟹(母蟹)在10月中旬的时候最肥美,公蟹要等到11月份才是最佳赏味期。

记者在现场看到,仓储中心的工人每13秒就能“制服”一只张牙舞爪的大闸蟹。她们采用带有天然清香的马莲草来捆扎大闸蟹,据说草茎里的香气能和螃蟹的腥味,可以同大闸蟹一起下锅蒸熟。

为保障湖北大闸蟹新鲜送达各个商场门店,湖北顺丰速运有限公司为“靖鲜生”等企业定制专属发运方案——每只大闸蟹都扣上产地溯源码,通过鄂州花湖国际机场的顺丰全国货机,实现从产地到商超门店的全程冷链航空运输,最快次日早上9点门店开业即可上架销售。

湖北顺丰市场销售部特经业务相关负责人吴荣斌介绍,除了常规的大闸蟹电商和礼盒C端小件外,在大闸蟹的B端运输场景中,顺丰可以根据客户的出货下单时间,按“专车提货+最优航班+航班飞行+专车派送”等方式,提供同城最快小时达、跨省最快7小时达的极致时效服务。预计从国庆后至11月,顺丰日均发出的湖北大闸蟹快递超7000件。

## 欢聚长江边 2025长江文化艺术季

### 24岁大学教师创新楚菜 用湖北地标食材 烹制出“白云黄鹤”



湖北日报全媒  
记者 田佩雯

“楚菜最显著的特点,就是‘鱼米之乡、蒸煨擅长、鲜香为本、融合四方’,凝练的说法是‘鲜香微辣’。如果要用一个字形容,那就是‘鲜’。”10月10日,湖北经济学院青年教师李夏薇告诉湖北日报全媒记者,在刚刚结束的中华人民共和国第三届职业技能大赛上,她指导的学生阮国典已顺利入选国家集训队。

两年前,年仅24岁的李夏薇在这一赛事上斩获烹饪中餐赛项金牌(第一名)。在这之前,李夏薇一路过关斩将,先后获得第46届世界技能大赛烹饪(西餐)项目武汉市选拔赛第一名和湖北省总决赛第一名,最终入选第46届世界技能大赛烹饪(西餐)项目中国集训队队员和第47届世界技能大赛烹饪(西餐)项目湖北省集训队教练。与此同时,她被人社部授予“中华人民共和国第一届职业技能大赛优秀选手”,被学校破格留校,担任烹饪专业专任教师。

从“厨房小白”到烹饪金奖得主,李夏薇印象最深的,还是第二届全国技能大赛中她制作的经典楚菜“橘瓣鱼余”。

“橘瓣鱼余”是一道湖北传统名菜,由鱼蓉为主料,成品形似橘瓣,延续了楚菜“吃鱼不见鱼”的传统技艺,吃起来细腻爽滑、入口即化,看起来赏心悦目。1983年,在人民大会堂第一届全国烹饪名师鉴定会上,楚菜大师卢永良凭借这道菜获得金奖。学习这道菜时,李夏薇获得了卢永良、邹志平等楚菜大师的亲自示范和指导。

“橘瓣鱼余”主料选用楚菜传统优势

食材——淡水鱼鲜,鱼肉去骨、制茸、成型,余热,处处展现技艺的精巧。”李夏薇介绍,这道菜背后还传承着湖北的美食文化,“屈原的《橘颂》传承千年,宜昌以柑橘闻名,橘文化在湖北源远流长。这道菜集合了湖北淡水鱼鲜的精湛技艺和文化传承,集中体现了楚菜‘融合四方’的魅力。”

“老师们一步一步地传授,从鱼蓉的比例到挤鱼蓉的手法,每一步都精益求精。”经过一次又一次的练习,一枚小小的“橘瓣”在李夏薇手上终于能够熟练成型。她坦言,传承楚菜要靠扎实的基本功,也需要日积月累的学习,她十分感激师父邹志平等楚菜大师们的“传帮带”,“小小鱼余的身上,是楚菜一代代的经典传承。”

近年来,湖北楚菜研究院在传统楚菜的基础上不断创新,推出一道道令人耳目一新的楚菜“漂亮饭”——选取湖北多个地标食材烹制的“白云黄鹤”,融合西餐烹饪方式的“武昌鱼拼盘”,集合42道钟祥特色菜品的钟祥长寿宴……

“在课堂上,我经常会鼓励同学们将楚菜和其他菜系的技法进行跨界融合,这样的大胆尝试,常常推动我们深入了解到楚菜根基上。”李夏薇介绍,她在网上看到有意思的食材和组合,常常在烹饪实验室付诸实践,“比如五常大米冰淇淋,我在实验室复刻,用湖北产的大米能做到同样的美味。”

“湖北还有很多优质地标食材,比如葛仙米、鲟鱼籽酱、鮰鱼肚、莲子、藕等等。相比于川菜、粤菜,楚菜的传播度还有巨大提升空间。未来我们希望能将更多楚菜元素融入新式餐饮,用创新将楚菜发扬光大。”李夏薇说。