



读者使用“移动图书馆”终端机下载电子书

数“智”赋能 让图书馆“动”起来

3月11日,记者在福鼎市图书馆大厅的“移动图书馆”终端机大屏显示界面上看到,讲座展览、图书借阅、新闻报纸、名师讲坛、期刊借阅等内容应有尽有,一“屏”俱全。

“与厚重的纸质书相比,‘移动图书馆’更简便,只需一部手机就能任意选择图书资源下载和阅读,省去了实物借阅的麻烦,平时也可以随时随地打开阅读。”读者王玲玲通过操作,进入“图书借阅”模块挑选自己感兴趣的书籍后,打开手机扫描二维码,便将图书内容下载至手机。

据福鼎市图书馆阅读推广负责人寇艺介绍,福鼎共有3台“移动图书馆”终端机,每台资源库存储容量达到10TB,每年定期更新音视频和图书6.5万册以上。截至目前,福鼎市“移动图书馆”已为读者提供了百万种中文电子书,500多种全国各地主流报纸,2557个系列19319集视频,2013个系列13746集音频,1058个系列7715集公开课,13000万篇中文期刊元数据,20000万篇中文报纸元数据,30000万篇外文期刊元数据,800

万篇中文学位论文元数据,850万篇外文学学位论文。

海量资源,“云”上共享。近年来,福鼎市图书馆持续加强数字化、智能化建设,升级线上线下融合服务,打造数字图书资源库,让广大市民享受更多优质公共文化服务,推动全民阅读,打造书香城市。

在福鼎市图书馆少儿室内,摆放着一台自助借阅机,读者借还书籍时,刷卡将含有智能芯片的书籍放置于扫描区域内,确认借、还、续,即可自主完成信息录入。

这种智能自助化模式,既节约读者时间,也方便工作人员更好地开展参考咨询工作。据悉,自投用以来,该自助借阅机使用频率不断提升,最多一天成功完成2000多人次借还工作。

借助新设备、新技术,福鼎市图书馆先后新增超星电子书阅读机,少儿绘本触摸屏阅读机、少儿学习一体机等智慧化应用场景,为读者营造虚实结合、动态交互、沉浸式体验的知识获取与交流平台,最大限度发挥图书馆作为文化空间的价值。

值得一提的是,该图书馆还建设地方特色资源库,将福鼎地方文献、人文风俗、白茶文化、红色文化、福鼎风光、民俗风情等各种文字、图像,通过扫描仪、计算机等相关设备扫描入库,丰富特色馆藏资源。

“我们积极探索数字图书馆和智慧图书馆,打破传统书籍借阅方式,促进‘三变’。一是流程变简,读者甚至不用进馆,通过图书馆APP就可以进行阅读。二是存储空间变广,除了自身馆藏书籍外,通过共建、自建、共享等形式建设数字资源。三是服务变优,将单纯的人工服务转变为智能自助自主化。”福鼎市图书馆馆长王新生说,下一阶段,图书馆将继续加大存储容量,全面推介“移动图书馆”,并将传统的纸质书籍升级为电子有声读物,提升阅读体验,让全民爱上阅读。

□ 本报记者 朱灵源 通讯员 王婷婷 文/图

数字赋能即时零售 小店也有大生意

“叮,您有新的订单!”近日,蕉城区城南镇古溪村的右柚便利店接到一单及时配送订单,店主郑琴芳走到电脑前,在确定完订单信息及商品种类后,便在货架旁忙碌起来,她将商品拣到塑料袋内,将订单粘贴至塑料袋上后,将其放置到门口的架子上,全程仅2分钟。

随着市民生活节奏加快,人们对服务要求的不断提升,“懒人经济”激发新赛道,催生即时零售愈发深入到大众生活中。宁德市美团外卖运营中心总经理林伟凡介绍,即时零售是针对大众需求的发展,运用新一代信息技术及科学的人力资源配置方式,实现点到点、无中转、即需即送的快捷物流服务。目前,在不断发展的过程中其范围逐步从餐饮外卖扩展到便利店、药店等场景。

“以前从没想过在手机上就可以购买生活用品、药品,然后在家门口就能拿到了。”住在城南镇古溪村附近的黄奶奶说,天天看自家儿子足不出户便可以生活用品一应俱全的购买至家中,黄奶奶感叹颇多,“时代越来越好了!这样子也方便我们老年人的生活。”

依托实体网点供给,即时零售将线上消费的便利、选择丰富及线下消费的详尽、快捷等优势融合,兼具二者优势:消费者通过线上交易平台下单,便利店、商超等实体零售商通过第三方或自有物流体系执行配送上门服务,将食品、饮料、果蔬、生鲜、药品等在限定时间内从线下门店配送至消费者手中。

“自从有了这个线上配送,我们门店的营业额有了很大的提升,门店的货物积压都减少了,可以达到一个足不出户,送货上门,方便了周边的群众。”郑琴芳说,如今的便利店销售模式凭借快节奏、商品多、营业时间长、自动化水平高等优势,在人口密集

的区域“如鱼得水”。

宁德市中心城区亿利城附近的友联超市店主王晓凡对郑琴芳的话非常认可:“这几年来加入线上商店后,我们的超市也就多了一种营收渠道,收益也是大大提高了,我们也会及时补充线上单品的库存,最大程度方便群众需求。”

“像这样的连锁品牌便利店,24小时不打烊,价格基本不变的同时,商品种类、数量都很客观,还会提供配送上门服务。”市民周小姐说,对这种家门口的便利店很满意,比起传统式小卖部,有着及时零售服务的便利店更能适应快节奏生活的需求。

数字赋能新零售,不仅方便消费者,还帮助提供新的商业机会和工作岗位,提升消费效率。林伟凡说:“以后会有更多这样的社区便利店,可能就一个人负责,主要依托社群、平台。新零售便利店不用选址很好,面积小、覆盖范围广就可以,这样就降低了创业门槛,让更多的创业增收。”

“同城即时配送”这一细分领域的市场潜力正在逐渐爆发。据美团数据显示,即时配送行业快速发展,市区2022年全年配送订单数量超过47万单,同比增长52.43%。

□ 本报记者 张文奎 通讯员 余汕康 文/图

▼核对订单



▼挑选配送商品



3月11日,游廷建正和父亲游信玉在自家油坊内忙碌着,虽然已过了榨油的高峰期,但还是有很多人慕名而来。

游廷建所在的油坊位于柘荣县富溪镇富溪村,这座油坊已存在近两百年。“我从小就跟随父亲学习山茶油制作技艺,对榨油已熟稔于心。”只见游信玉一边说,一边娴熟地将碾磨过的油茶粉末放在筛网上蒸。

游信玉介绍,富溪传统山茶油制作技艺要经过去壳、烘烤、碾磨、蒸粉、踩饼、捶打、沉淀七道工序。每年10月份,山茶油树上会结满油茶果,采摘后的油茶果要反复晾晒直至果壳开裂才可以进行下一步。

开裂后的油茶果去壳后变成山茶籽,将山茶籽均匀平铺在竹编的烤床上,经过一个

柘荣富溪山茶油制作技艺

百年油坊的代代坚守

多小时的烘烤,山茶籽去除水分变干燥便可进行碾磨。碾磨完成后,倒入甑桶中猛火蒸。

最消耗体力的环节是踩饼和捶打。茶籽粉蒸好后放入竹筛内压成一块块油茶饼,再将油茶饼叠好依次放入木榨中,通过捶打榨仓内的楔子,将油茶饼内油一点点榨出,最后经过沉淀,飘香四溢的山茶油就制作完成了。这个过程既需要体力,又需要耐心,才能

榨出好油。

“立冬之后油茶果就成熟了,采摘期一个月左右,采摘结束后进入榨油的高峰期。”游信玉介绍,富溪村及周边很多农户都有种植山茶油树,每到高峰期,拿着油茶果前来榨油的农户络绎不绝。

油坊还会收购农户的油茶果,制成山茶油及山茶油制品对外销售。在油坊的一侧有

一个货架,上面摆满规格不等的山茶油和老茶油、茶油皂等产品。

“这几年来富溪玩的游客越来越多,油坊的山茶油也成了旅游纪念品和特色农产品。”游廷建是2020年回到油坊的,从小耳濡目染的他,对古法榨油情有独钟,在外打拼几年后决定回来传承技艺,留住这份乡愁。

“老手艺若是自此丢失太可惜了,加上父亲年龄越来越大,回到油坊可以一边尽孝一边传承。”游廷建说。

《本草纲目》记载:“茶籽,苦寒有毒,主治喘急咳嗽,去痰垢,明目亮发,润肠通便,清热化湿,杀虫解毒之功效。”随着人们健康意识的提高,选择食用山茶油的人也越来越多,山茶油越来越受欢迎。

“古法榨油比机器榨油出油率更高,榨出的油更清澈透亮,这也是我一直坚持把古法榨油做下去的原因。”游廷建坚信这份技艺会一代一代传下去,绽放出属于古法技艺的光芒。

□ 本报记者 刘源 通讯员 黄立伟

图说 我们的价值观

中华圆梦 万马奔腾

友诚敬爱法公平自和文民富
善信业国治正等由谐明主强



河北蔚县 焦新德作