

城中街道文化惠民工程见实效

本报讯(金华传媒记者 胡敏霞)日前,在婺城区城中街道新时代文明实践所的活动室,“群星婺韵”2025 年城中街道百姓才艺大赛暨“邻里有歌 文明有戏”我们的村歌村戏活动拉开序幕。

比赛中,来自辖区的文艺队伍以及培训机构选送 11 个参赛作品上台展示,群舞、越剧、声乐、小提琴等轮番上演,台上演员认真地表演,台下观众举起手机记录,掌声和叫好声不断。

8 岁的贾子涵是本次比赛年龄最小的参赛选手,她的霹雳舞表演《悟》,超强的动作表现力赢得评委和观众一致好评。小百花舞蹈队带来的《洗衣歌》则展现了浓浓的军民鱼水情。“这个舞蹈我们从去年就开始排练了,这次也是检验成果。”队长孙丽华说。

“这个比赛有这么多文艺队伍报名,街道文化氛围越来越浓厚了。”城中街道相关负责人说。

近年来,城中街道紧扣“以文化人,以文惠民”主线,聚焦阵地建设、活动创新、服务升级,以精准举措激活基层文化“神经末梢”,通过引进优秀团队,对接非遗、戏曲、书画等资源,培育文化队伍等形式,推动文化名家驻点服务,不断丰富社区居民的文化生活。同时,以打造“15 分钟文化服务圈”为目标,构建“街道—社区—网格”三级文化体系,组建杨思岭社区艺校,目前已举办文化艺术培训班 7 个,学员达 300 余人,让群众在家门口就能享受到优质的文化服务。

下一步,城中街道将持续深化文化惠民工程,推动文化与多领域融合创新,从“送文化”迈向“种文化”“创文化”,为基层治理与民生幸福注入持久动能。

摄影走亲架起群众文化连心桥

本报讯(记者 张苑)连日来,由婺城区文化和旅游局主办的视觉艺术“文化走亲”摄影交流展持续巡展,相继走进遂昌、莲都、龙游等地。此前,该展览已在金东、浦江等地举办,接下来还将继续在丽水、衢州等地展出。活动以镜头为笔,光影为墨,搭建起一座跨越地域的文化连心桥,吸引了众多市民与摄影爱好者前来观赏。

走亲展览集中展现了婺城的山水之胜与人文之美,推动婺城与多地文化深度交流与融合,实现了文化资源的共通共享,带来了情感与智慧的碰撞。

婺城地处浙江之心,是国家历史文化名城,有着深厚的历史文化底蕴和美丽怡人的自然风光。为充分发挥群众文化摄影在文化和旅游深度融合发展中的积极作用,婺城区积极开展文化走亲活动。此前,来自全省各地的摄影家走进婺城,围绕“文旅深度融合、助力乡村振兴”这一主题创作出不少佳作。

展览负责人金耀介绍,本次走亲以“婺城文化”为核心主题,精心挑选了 50 组作品,涵盖自然风光、民俗风情、城市发展三大板块。本土摄影师宋丽玲说,“我想通过镜头展现婺城的繁华与历史底蕴,让其他地区的人能更直观地感受到这座城市的独特魅力。在拍摄过程中,我也深刻体会到,每一座城市都有自己的故事,而摄影就是讲述这些故事的最好方式之一。”

古城夜景引客来



8 月 11 日晚,婺州古城流光溢彩,夜色下来自各地暑期游的客人络绎不绝,趁着夜晚凉快天气看表演、赏夜景、游玩购物,感受古城深厚的历史文化底蕴。八咏楼、鼓楼里、熙春巷、饼街、保安门等地人声鼎沸,成为游客热门打卡点。

金华传媒记者 时宽兵 文/摄

当课本封面遇上面包 金华山创意美食成文旅新亮点



本报讯(记者 曹静怡)小学语文课本封面“印”上松软面包,金华火腿与咖啡碰撞出奇妙香气……连日来,金华山上的山山星野桃源里店,凭借创意美食正吸引无数游客慕名前来打卡。

走进店内,记者所见座无虚席,不少前来双龙洞游玩的亲子家庭,纷纷点单课本面包、火腿咖啡、仙山咖啡这三款极具创意的美食,在视觉与味蕾的双重新奇体验中乐享时光。

“今年五六月,我们深入挖掘金华山的在地文化,陆续推出了这三款充满想象力的产品,将浓郁的金华特色

融入美食,让景区业态更丰富、更时尚。”店长叶青介绍道,山山星野桃源里店隶属于本地知名品牌“山山家”,坐落在双龙洞景区附近。作为传统糕点与咖啡业态的创新尝试,他们别出心裁地将承载着一代人金华记忆的双龙洞小学语文课本封面“复刻”在松软的面包上。面包内馅精选肉松、火腿片等老少咸宜的食材,让顾客每一口都仿佛品尝当地深厚的文化底蕴。

此外,火腿咖啡与仙山咖啡两款饮品,也是创意十足。火腿咖啡大胆地将金华标志性特产金华火腿融入其中,独特的肉香与醇厚的咖啡香交织

缠绵,带来前所未有的味觉冲击;仙山咖啡则萃取金华山自然灵韵,洁白的奶盖宛如仙山之上缥缈的云雾,巧妙地地方特色以极具美感的崭新形态呈现给游客。现场,许多消费者品尝过这些独特的美食后竖起大拇指为之点赞。

“创意就是最大的吸引力!”叶青坦言,这些产品一经推出,便迅速引爆打卡热潮。游客们不仅为味蕾的新奇体验而来,许多人还举起手机相机,记录下这份独特的美味与创意。与此同时,旺盛的人气直接转化为可观的收益,店铺单日营业额峰值已突破 3 万元,毫无争



议地成为金华山文旅版图上的新晋网红地标,成功让传统业态焕发出蓬勃生机。

面对持续高涨的市场热度,山山星野桃源里店也正积极酝酿产品升级计划。“我们将持续深化‘课本面包’‘火腿咖啡’和‘仙山咖啡’这三款明星产品,同时更深入地挖掘金华山丰富的历史文化和自然资源‘富矿’,开发更多融合在地特色的创意美食。希望让全国各地的游客来到金华山,不仅能饱览美景,更能沉浸式体验‘舌尖上的金华’,玩得尽兴,吃得难忘!”叶青说。

撤桶并点 破解老旧小区垃圾投放难题

本报讯(金华传媒记者 申季灵 吴彰义)说起婺城区城东街道佳音街社区华明巷 4 号小区的变化,负责该区域保洁工作的金阿姨不禁夸赞:“小区卫生比之前大大提升了。”这样的变化源于小区垃圾桶的撤销,既解决了居民垃圾投放难题,也改善了老旧小区的生活环境。

华明巷 4 号小区居民楼一楼曾摆放着两只分类垃圾桶。垃圾桶就在楼下,有的住户觉得很便民,有的住户却为此“头痛”。

“这几个垃圾桶放在这里很长时间了,居民出门或下楼即可扔垃圾,的确非常方便。”佳音街社区网格员小蒋说,

然而对于部分住户来说,垃圾桶的存在令人感到不舒心。特别是天热的时候,生活垃圾易腐烂变质,不仅滋生细菌、招引蚊蝇,还会散发异味,让卫生状况大打折扣。

今年 4 月,社区接到一楼住户要求撤桶的诉求,经过实地查看与了解后,社区决定把两只分类垃圾桶搬移到小区院内西侧一棵梧桐树的树池边。不过,垃圾桶放置于此,又产生了新问题。“梧桐树旁边有一个电动自行车停车棚,有居民反映,垃圾桶影响了车辆停放。”小蒋说。

垃圾桶的放置看似小事,却关系着

小区居民的生活环境和生活便利。

佳音街社区工作人员对华明巷 4 号小区进行了深入细致走访,了解居民生活垃圾投放习惯和需求,倾听“撤桶并点”意见和建议。7 月中旬,社区决定撤销小区内的垃圾桶,居民生活垃圾集中投放到距离小区不到百米的华明巷入口垃圾分类投放点。

记者在华明巷 4 号门口看到张贴在大门上的撤桶通知:为了更好地维持华明巷 4 号小区的环境卫生干净整洁优美,同时根据《浙江省生活垃圾管理条例》要求,城东街道佳音街社区决定于 2025 年 7 月 17 日进行撤桶,请各位居民

按规定时间将垃圾扔到华明巷入口垃圾分类投放点。同时,在小区里垃圾桶曾经放置的点位处,悬挂了温馨提示牌,提醒居民该点位垃圾桶已撤销,请大家自觉把垃圾扔入垃圾分类集中投放点。

“一开始,有的居民虽然知道垃圾桶已经撤销,但一时还没适应,习惯性地把垃圾扔在梧桐树下。每次看到地面上有垃圾,我就会及时清理干净,小区里的热心居民也经常帮忙清理。现在,大家基本都能自觉地把垃圾扔到入口处的投放点,不再乱扔垃圾。”金阿姨说,而今地面清爽、空气清新无异味,原本窗户紧闭的一楼住户都愿意开窗通风。

跟着乡厨看乡宴:灶台边的文明新风

乡宴承载着风土人情,但曾经大操大办、铺张浪费等问题,也成为农村宴席文化的痛点。近年来,随着至上而大力推进移风易俗、建设文明乡风,农村宴席正经历着深刻变革。曾经铺张攀比的“面子宴”,如今逐渐转向注重体验感与情感交流的文明聚会,而乡厨群体正是这场转变的重要见证者与推动者。日前,记者走进婺城区白龙桥镇郑岗山村,在乡厨郑维新的介绍下,了解乡宴变革背后的新风尚。

从酒店大厨到农家乡厨

郑维新从事厨师行业二十余年,原先在酒店当了十多年的大厨。“虽然酒店的工作也很不错,但是那个时候感觉到在农村办酒席的人越来越多,就回家干了,做乡厨到现在也十多年了。”如今,郑维新的团队有 3-4 名固定厨师,忙时会请临时帮厨和洗碗阿姨等,桌椅、餐具都是团队自备,统一配送。

“预定红事一般都需要提前几个月,白事因为相对简单,做得多了,临时通知也能很快预备妥当。”郑维新说,

“从 2019 年那会儿开始,明显感觉村里在家办酒席的越来越多。乔迁、结婚、满月,都愿意在自家院子办文化礼堂办,热闹、亲切,也更实在。”

说到拿手菜,郑维新打开话匣子:“农村人爱吃传统菜,扣肉、馒头少不了。现在大家也爱尝鲜,海鲜多了起来,比如我拿手的虾球,用新鲜虾仁做馅,裹上雪花片炸,既保留鲜味,口感又好。”

从“面子攀比”到“里子新鲜”的乡宴新风尚

谈起乡宴的变化,郑维新感触颇深。“以前农村办酒席,大家会攀比,你家菜多,我家就得更丰盛,总想着‘压过一头’。”郑维新坦言,早年村民对宴席的追求更多停留在“面子”上,比如酒要选几百元一瓶的瓶装酒,每桌菜价总想着比别家的高一两百元。

“现在不一样!”郑维新说,“大家变得理性了,更多的是考虑宴席的性价比。”如今,村民对菜品的要求“高”在了点子上:蔬菜要新鲜,海鲜要活的,肉类

要品质好,但对高价菜的攀比少了。“现在更爱拿家里存的散装酒招待,既有心意又实在。”

郑维新的工作并不只局限于一方灶台,作为经验老道的主厨,他会协助宴会主家拟定菜品,在充分吸收顾客的意愿后提出自己的意见,争取提升性价比,减少浪费,提高用户体验。

作为乡厨团队的负责人,郑维新时常打起十二分的精神监督好食品安全。“我们做农村生意的,更加要注重食品安全,乡里乡亲的,如果因为我们的缘故出了事,我们还怎么好意思再干这个。”郑维新说,区里的市场监管部门每年都会组织乡厨培训,而且他们的服务是“透明厨房”,食材从农贸市场定点采购到清洗处理再到烹饪制作,村民都能看见,“看得见的鲜,大家才吃得放心,满意。”

从旧到新 文明新风融入传统乡情

如今的乡村宴席,藏着一场“新”与“旧”的温柔碰撞。

“旧”的是那份刻在骨子里的乡情。

无论是在文化礼堂还是自家院落开席,邻里互相搭把手的热闹劲儿没变;扣肉、馒头等传统菜肴始终是宴席的“主角”,承载着老一辈的味觉记忆;满月酒、乔迁宴等习俗依旧延续,维系着亲情与乡情的纽带。

“新”的是理念与形式的升级。更加注重菜品的新鲜和精致,海鲜等新食材端与传统菜肴巧妙搭配;食品安全意识深入人心,食材从正规农贸市场定点采购,区里市场监管局的定期培训让乡厨们把“留样”“新鲜”刻在心上;“不攀比价格,只追求品质”的观念成了共识,铺张浪费少了,文明节俭的新风气越来越浓。

从酒店回归农家院落,从追逐高价食材到崇尚本真新鲜,乡宴的“壳”可能变了,更干净、更规范,但里面的“核”没变——还是那份热热闹闹的人情味儿。这场“新”与“旧”的融合,让乡村宴席既保留了传统的温度,又焕发着文明的活力。

(记者 鲁杭燕 童锡麟 实习记者 王伟玥)

