

金华市对口地区优特产品巡展活动举行

本报讯(记者 吴铮誉)9月15日,金华市对口地区优特产品巡展(婺城专场)活动在区政府机关大楼举行。

当天共有5家金华企业参展,设置了9个摊位,此次售卖的产品主要是来自新疆、吉林、四川对口地区的特色产品,有新疆烤奶皮、青稞酥、大凉山黑苦荞麦片等美食。

“此次活动旨在让大家在‘家门口’就可以买到西部特色产品,提升地方特色农副产品知名度,营造人人参与消费帮扶活动的氛围。”婺城区发改局工作人员侯芳芳介绍道。

“牦牛奶冰淇淋多少钱一盒?”现场,优百润摊位前排起了长龙,围满了试吃、选购的人。“我们这些冰淇淋的原料主要来自四川省道孚县的牦牛奶,由金华本土企业加工,售卖的口味有龙井牛乳、海盐椰椰芋泥等,味道醇厚。”浙江优百润食品有限公司销售总经理侯俊告诉记者。今年7月,在婺城区政府的牵头支持下,他和股东在道孚注册成立了一家食品公司,收购牦牛奶,为当地提供就业岗位,带动道孚牧民实现稳定增收。

另一边,朵吾坚润疆摊位上的商品琳琅满目,也吸引不少人驻足询价。“今天我们带来了来自对口地区的86种产品,其中新疆牛奶比较受欢迎,喝起来很香。希望通过这次展销,让更多人认识到对口地区的好产品,既拓宽销售渠道,又助力乡村振兴。”朵吾坚润疆农产品销售(金华)有限公司总经理江燕说。

近年来,婺城区持续深化与对口地区的协作联动,探索多元消费帮扶模式,让特色农副产品从田间地头走向百姓餐桌,为推动区域协调发展、全面推进乡村振兴贡献力量。

新生姓名“有讲究” 诗意文雅成新风

本报讯(记者 吴铮誉)日前,婺城各小学的一年级新生已正式融入校园生活。每逢开学季,新生的名字总是会引发社会热议。不同年代的名字,是特定时代背景、社会思潮与集体记忆的“缩影”,那么今年新生名字都有哪些特点呢?记者随机走访了3所婺城区的小学,探索取名变化。

“今年这届新生很多名字都融合了诗意与意象,营造出独特意境,比如‘蓝柏’‘琛雅’清新大气,传递出自然之美。”金华师范学校附属小学(中山校区)教务处主任吴新君告诉记者。

记者发现,部分新生名字不仅自带古典意蕴,还承载着丰富的文化典故,家长通过取名传承文化,也让孩子在了解名字含义时接受传统文化教育。

走进浙江师范大学附属小学,“往年取名可能更偏向现代流行用字的简单组合,而今年名字中带有文雅、浪漫意象的字有所增多,如‘言蹊’‘鹿溪’‘研墨’‘修漫’等。”该校相关负责人说。新生名字中,也不乏“佳佳”“慢慢”这类叠字名,或是“开炫”等新潮组合,读起来亲切顺口,藏着父母对孩子质朴的祝福。

与此同时,通过对金华市北苑小学的新生名单进行统计分析,除姓氏外,单字名占8.67%,双字名占89.6%,其他字数名字占1.73%,可以看出,三字姓名和以往一样占据主流。记者注意到,有3位学生虽然并非复姓,但其家长通过组合两个姓氏并搭配双字名的方式,自创了四字名字,既保留了传统姓氏结构,又通过创新组合赋予名字独特性,反映了当代家长对个性化表达的追求。此外,有的新生名字中还出现了侯、琰、桀等生僻字,体现名字的独特性。

高校迎新季 公交志愿者温暖护航

本报讯(记者 王静姝)金秋九月,高校迎新工作陆续开启。为帮助初到婺城的新生顺利抵达校园,市交投公交集团营运三公司分工会组织志愿者队伍,分别在铁路金华站、金华南站公交站台开展“暖心迎新”志愿服务,用热情与专业为新生们筑牢出行“第一关”。

在繁忙的公交站台,志愿者们身着统一服装,分工明确、行动有序。他们主动上前接过新生手中的行李箱,引导大家前往高校接驳车乘车点;针对部分新生不熟悉乘车流程的情况,志愿者耐心讲解购票步骤、线路走向,并协助搬运行李;同时,在候车区域维持秩序,提醒乘客保管好随身物品,确保上下车安全有序。

“第一次来金华,本来还担心找不到路,没想到刚出站就有志愿者帮忙,特别贴心!”来自上海的新生小李说。志愿者们们的细致服务,不仅解决了新生的出行难题,更让他们在陌生的城市感受到了家人般的温暖。

此次迎新志愿服务,是金华公交践行“为民服务”理念的生动体现。未来,公交集团将持续开展各类志愿服务活动,用实际行动传递温暖,为建设文明婺城贡献力量。

复兴赶集文化 打造消费场景 开罗吉市为婺城文旅发展注入活力



本报讯(记者 曹静怡)长街人潮涌动,欢声笑语萦绕耳畔……周末,来到位于金华山脚下的开罗吉市,这里处处洋溢着蓬勃的朝气与活力。自8月1日开街以来,该街区累计接待游客已突破33万人次,网络曝光量超1亿,互动量达200万,文旅消费热度持续攀升。

据了解,该街区原为婺城区罗店镇一条古朴街巷,经精心改造,以《庄子》“万物毕罗”为文化内核,融汇中古美学、在地文化与现代消费体验,迅速成为金华乃至浙中地区备受瞩目的文旅新地标。

步入妙妙循环市集,霓虹光影与复古砖墙、木质招牌交织出独特氛围,中古风情街景巧妙融合怀旧韵味与现代美学,营造出沉浸式时空体验。空气中,戏台饼的酥香、火腿面的浓醇与港式糖水的清甜彼此缠绕,诱人味蕾。更

不容错过的是街心的 OLDER 中古仓,这座占地千平的浙中复古文化地标,已成为摄影爱好者与文艺青年们争相到访的打卡地。

“开罗吉市开街后,来我们店里买蛋糕的客人明显变多了!”在罗店镇经营近三十年的“曼妙烘焙”主理人邵小晴说,准备开街时他就充满了期待,如今客流量大增,顾客类型也更加多元,也为他们的老店注入了崭新活力。

与此同时,也有不少新业态纷纷进驻这一热门集市。“开罗吉市靠近景区,我一开始就非常看好这里。”“桃花在金华”主理人郎玲招告诉记者,她的店铺主打桃花酒和水果酒,清新口感与集市氛围相得益彰,如今单日营业额最高可达一万多元,开业一个多月来客流量稳定,业绩令人满意。

“目前街区已汇聚26家精选主理

人店铺,其中50%为浙中首店,并设有超100个创意市集摊位,直接创造近100个就业岗位。”项目运营负责人黄真峥介绍,开罗吉市不仅复兴了罗店传统赶集文化,更通过“一周一市”的妙妙循环市集(每周五、六、日晚)等特色活动,构建出沉浸式文化体验场域。9月以来,项目还面向大学生推出专属折扣及“以物换物”等线下活动,进一步激发年轻人的消费潜力。

据了解,开罗吉市是由金华山旅游发展集团与罗店镇联合打造的文商旅集群项目,总占地面积3.5万平方米,分两期建设。一期中古妙妙街投资3700万元,通过多个网红互动场景打卡点,串联起一条新旧共生、主客共享的特色街区。二期



“Slow Oasis”项目正积极推进,旨在打造融合城市绿洲与老建筑的新空间,探索“动静结合”的新型文旅体验。

“国庆中秋双节期间,我们还将推出黄大仙文化妙会,举办巡游赏灯、养生市集等系列活动,进一步强化金华山祈福文化与现代休闲消费的联结。”黄真峥表示,未来开罗吉市还将围绕二十四节气等传统时令,持续推出相应主题文化活动,让这条曾经沉睡的老街焕发新生,真正成为人气爆棚的特色街区,助力婺城文旅产业高质量发展。



金华市老年人木球交流活动在婺城举行

本报讯(记者 刘琳婕)9月15日至16日,2025年金华市老年人木球交流活动在婺城区举行,吸引了来自各县(市、区)老年体协、市老年体协分会的13支队伍,共163名运动员参与。

此次活动由金华市老年人体育协会主办,婺城区老年人体育协会协办。开幕式上,举行了“金华市婺城区老年人木球活动基地”揭牌仪式,标志着该基地正式启用。这一场地的落成,将为广大老年木球爱好者提供一个集训、交流与比赛于一体的优质场所。

据了解,木球球具包括球、球门、球杆,球杆的头部呈T字形酒瓶形状,球门由一个悬起来的可旋转的瓶状木制品构成,因运动规则与高尔夫相似,但装备、场地和技术门槛较低,其又被称为“平民高尔夫”。

此次比赛项目涵盖团体赛、个人赛和双人赛,形式多样,精彩纷呈。赛场上,运动员们个个精神矍铄,身姿矫健。在团体赛中,队员们配合默契,眼神专注,现场时不时传来阵阵欢呼与加油声。个人赛中,运动员们屏气凝

神,找准角度,挥动球杆,每一个动作都透着认真与执着。双人赛更是充满了协作与互动,搭档之间一个眼神、一句鼓励,都彰显着彼此的默契。

“这项运动特别适合我们中老年人,运动量刚刚好,不会太累,而且形式也比较自由。可以一个人静静练习,想和朋友一起互动的时候可以两个人或者四五个人组队玩,特别灵活。”来自金华开发区队的尹旭萍已经打了三年木球,她笑着说,“自从打了木球,我的身体比以前好多了,整个人也精神

了,心情也总是乐呵呵的。”

据悉,新启用的木球场地坐落于金华水上运动中心附近,利用江边空地改造而成,拥有24个球道,环境优美,视野开阔。“这是场地首次正式投入使用。”婺城区老年体协常务副主席王金宝介绍,“如今老年人参与体育健身的项目越来越多了,木球这项运动虽然还没有完全普及开来,但老年人的参与热情却非常高,享受运动带来的健康与快乐。”

一屉包子 二十年温情 父子接力守护老街坊早餐记忆

清晨四点的天色还未透亮,位于婺城区新狮街道的道院塘启顺包子店里,灯光却已如约亮起。伴随着蒸腾起氤氲的白雾,面团发酵的微酸香气、肉馅的浓郁咸鲜、豆浆的醇厚豆香交织弥漫,唤醒了整条街巷的清晨。

从2004年开在马路对面的小店,到如今拥有5名帮工、日均售出上千个包子的老店,59岁的管启顺守了近二十年;而现在,这份裹挟着麦香与温情的手艺,正交到28岁的儿子管天文手中。

一屉包子,二十年的老街记忆

2004年,管启顺在现址对面开第一家包子店,凭借着用料实在、味道地道,启顺包子店的名气渐渐传开,也逐渐将“启顺”二字烙进了金华人的早餐记忆。后来侄子也想投身餐饮行业,管启顺便将老店转让给他,自己则在对面重新租了店面,开启新征程。八年过去,顾客却从未走散——“在他家吃了十几年了,肉包还是那个味儿,皮薄馅足,一口下去满嘴鲜汤!”来自周边村社的老客钱顺宜笑着说。

肉包是启顺包子店的“王牌”。管启顺告诉记者,前一天下午两点,他便

准时来到市场,选用新鲜的前腿肉,再加入自家调配的调料,搅拌均匀,腌制半小时后进行冷藏备用。包子皮则采用老面发酵,口感松软有嚼劲。“馅料要足,皮要相对薄,这样咬一口才满嘴香。”管启顺说着,随手捏起一个面团,擀皮、放馅、捏褶,一连串动作行云流水,不到十秒,一个饱满圆润的包子就成型了。“我是杭州临安人,2009年就吃他家包子,肉特香,还有家的味道,大口吃特别满足!”新金华人徐曙说,自己算是启顺包子店的“忠实粉丝”。

正因这份对品质的执着,还有不少老顾客从十几公里外赶来,甚至有香港的客户特意打电话预订,让他真空包装后邮寄过去。附近宾馆的客人有来自义乌、武义、永康等地,也常常提前一天预约,管启顺便会亲自送货上门。“最远一次送到永康,来回跑了两个多小时,但看到大家爱吃我也很有成就感。”

一身戎装换围裙,续写包子店新故事

2023年,管启顺的儿子管天文从部队退役。在部队的8年里,管天文不仅练就了坚毅的品格,还展露了面点

“天赋”。“部队里有面点比赛,我从小耳濡目染,每次参加比赛,基本上能拿第一。”管天文说,这也让他有了退役后接手包子店的念头。

得知儿子想接手包子店,管启顺既意外又欣慰。“一开始担心他吃不了苦,毕竟做包子是个累活,但看到他退伍后每天早早到店帮忙,认真学习每一道工序,我就放心了。”管启顺渐渐退到“二线”,把主要经营交给儿子,自己则在一旁指导。从选料到调馅,从发酵时间到蒸制火候,管启顺毫无保留地将自己的经验传授给儿子。

管天文没有辜负父亲的期望。他在继承传统手艺的基础上,还加入了自己的巧思。“年轻人喜欢颜值高的食物,我就琢磨着把包子做得更精致一些。”管天文包的包子造型美观,褶子均匀细密,像一件件小巧的艺术品,深受顾客喜爱。“现在来买包子的除了老客也有不少新面孔,有时候客人还会拍照发朋友圈,帮我们宣传。”管启顺看着店里来来往来的客人,脸上满是笑容。

如今,每天清晨6-8点,启顺包子店最是热闹,客人一拨接着一拨。管天文忙着招呼客人、打包包子,管启顺则在厨房里制作,妻子和帮工们也各司其职,整个店热闹而有序。“以前是我一个人扛着,现在有儿子帮忙,心里踏实多了。”管启顺说,他最大的心愿就是看着儿子把包子店经营得越来越好,让启顺包子店的味道一直传承下去。

清晨10点,人流量渐渐减少,管天文擦了擦额头的汗水,拿起一个刚蒸好的肉包递给父亲,父子俩默契地相视一笑。这缕从2004年延续至今的烟火气,不仅温暖了道院塘的街坊邻里,更承载着两代人的坚守与传承,在时光的沉淀中愈发醇厚。

(记者 张晓君)



关注网络安全
预防网络诈骗