婺城有了5A级婚姻登记处

本报讯(记者 徐华贞)近日,浙江省民政厅发布《浙江省民政厅关于公布2024年度全省婚姻登记机关标准化建设验收结果的通报》,婺城区民政局婚姻登记处通过5A级婚姻登记机关评估验收。

婺城区民政局婚姻登记处新场所按照国家5A级标准建设,科学设置结婚登记大厅、婚姻家庭辅导室、离婚登记室、颁证大厅及档案室等功能区,结合多功能高拍仪、多功能签字屏等智能设备,通过省级婚姻登记工作平台实现实时在线登记。二楼分为传统颁证厅和现代颁证厅,传统颁证厅以喜庆的红色为主色调,厅里摆放着中式桌椅,现代颁证厅以纯洁的白色和蓝色为主色调,造型尽显浪漫、神圣而庄重。颁证厅外的婚俗文化长廊,展示了婺城婚俗的历史渊源、传统习俗和现代发展,如"看人家""定亲""迎亲"等,在规范化、标准化建设的同时,进一步优化功能区域,提升登记服务水平。

此外,区民政局婚姻登记处依托文旅资源,在苟富贵露营基地、罗店镇大岭村、历史文化街区古子城和熊猫猪猪两头乌国际牧场等地设立了户外结婚登记颁证基地。这些颁证点既传承了婺城的优秀婚俗文化,又为新人提供了个性化、多样化的婚礼体验,让婚姻登记仪式感进一步提升,深受市民喜爱。

近年来,区民政局婚姻登记处积极响应国家关于倡导优秀婚姻家庭文化、推进和谐婚姻家庭建设的号召,聚焦人民群众婚姻登记需求,不断优化服务内容和服务质量。作为全市首批婚俗改革试点,婺城区积极开展特色婚俗活动,出台婚俗改革试点方案。2023年至今,区民政局婚姻登记处已举办集体婚礼2次,提供免费结婚登记颁证服务1100余人次,开展婚姻家庭辅导7100余人次。

"藏青蓝"守护"生态绿"

本报讯(通讯员 叶美青)近日,金华市公安局婺城分局安地派出所生态警长带领生态义警在安地镇岩头村开展巡山护水工作。

安地镇岩头村位于仙源湖省级旅游度假区内,一弯梅溪穿村而过,山水风光得天独厚,吸引了不少市民游客前往观光游玩。巡逻中常常会遇到游客咨询,生态警长都会耐心解答,不忘宣传生态保护工作,提升群众保护生态环境的意识。"库区内禁止偷鱼电鱼""烧烤、露营不可随意进行"……在安地辖区,生态保护标语随处可见,从入眼到入心,确保将生态保护的种子播撒到群众心中,让大家成为生态环境保护的一员。

为了能更好地把生态警务与传统警务相结合,安地派出所不断探索适应辖区的生态警务模式,以生态警长为中坚,落实责任分工,推动警力下沉,开展生态资源巡查、森林防火检查、保护动植物资源宣传等工作,全力守护好生态环境。

古婺迎春 "巳巳"如意

本报讯(记者 徐乐)近日,记者来到婺城区非遗盘扣传承人唐笑梅的工作室,各式各样的盘扣随处可见。"蛇年马上到了,我设计了这款'古婺迎春 巳巳如意'蛇年主题盘扣作品,喜迎春节的到来……"唐笑梅介绍。

经过唐笑梅的精心设计,盘扣不再依附于旗袍,而是有了独立、多样的形态。不论是吊坠、耳饰、胸针等饰品,还是扇面、摆件等工艺品,都因盘扣的点缀而更具韵味。工作室的展示架上,一副半身高的大型盘扣作品引人注目。作品的主角是金华地标建筑万佛塔和代表婺江的灵蛇,周边用茶花、佛手等金华特色元素点缀,还有一个大红色"巳巳如意纹"的中国结,让整幅作品既显喜庆,又极具金华地方特色。

一手握着镊子、一手捏着扣条,唐笑梅坐在工作台前,一旁散落着剪刀、尺子、绣花针等工具。长长的扣条嵌入铜丝,并不柔软。她仔细比对着每一处细节,看似不经意的一卷一弯间,一条灵蛇已雏形初现。

除了"古婺迎春 巳巳如意"这副大件的盘扣作品,唐笑梅还设计了几款以蛇为主题的胸针。盘扣虽小,却工序繁杂。从构思、画图、设计、选料、刮浆、烫条、拗形,再到钉缝、镶嵌、敷底、配辅料,唐笑梅每一步都精益求精。

"盘扣是中国特有的工艺饰品,常用于固定旗袍衣襟和装饰。我们现在将盘扣做成了胸针、吊坠、摆件等,受到了市场的欢迎,越来越多的年轻人开始关注盘扣制作这门非遗技艺,主动来学习制作盘扣。"唐笑梅说。

婺城农礼4S标准正式启动

本报讯(记者 姚婷文)近日,婺城农礼"建标准、创品牌"主题活动暨"2025婺城农礼4S标准下乡促农民增收"启动仪式举行。启动仪式分为"百镇共建·冬日助农"共富集市暨"幸福生活日"活动和婺城农礼2025品牌战略交流会谈两个部分。

塔石乡的小番薯和糍粑、蒋堂镇的红美人和汤圆、安地镇的桂花糕……市集中,一个个由各乡镇领衔的特色美食共富摊位,在保宁门前的两侧排开,扑鼻的香气吸引了不少路人驻足。游客纷纷站在"我为婺城农礼代言"的背景板前,一边举起购买的农特产品,一边拍照打卡。"这个活动让大家品尝了各个乡镇不同的美食,我和朋友们都很开心。"市民谢赛玲说。

在随后的婺城农礼2025品牌战略交流会上,各相关部门代表、乡镇代表围绕婺城农礼4S标准定义、婺城农礼品牌战略布局、乡镇农业特色产业发展情况等内容展开深入交流。

据了解,"4S"对应着"选、控、研、测"四个步骤。"选"即选择最优的产品基因,"控"为对选择的产品进行生长全链路管控,"研"即对高品质原材料进行科学的深加工使产品更为健康与营养,"测"即所有产品必须经过权威部门的安全检测。通过四个步骤将育种、种植、加工、检测几大环节打通,形成能够挖掘出高质量产品的闭环。

近年来,婺城区深入贯彻落实省委省政府决策部署,加快推进乡村"土特产"高质量发展,开展了以"金华两头乌"为主导的"土特产"精品培育工作。去年9月,婺城区推出"婺城农礼"品牌,并积极探索"选控研测"4S执行标准,通过农产品标准化建立,带动婺城农产品标准化、规范化、品牌化运营,全面推进乡村振兴,促进农民增收。

"举办这次活动,是为了在推介和交流中助力婺城区农产品品质提升,为农产品赋予更多文化内涵,真正把'婺城农礼'的品牌形象立起来。"正方农业董事长李永胜说,希望借助古子城这个地标性窗口,能带动"婺城农礼"走出金华,走向全国。

婺城农礼"建标准、创品牌"主题活动持续5天,通过趣味打卡、分享互动、兑换暖饮等活动,市民们可近距离感受婺城优质农特产品及婺城文化,助力乡村振兴。

婺城共富

乡村里的"诗和远方"

彭丽莎

每逢假期、周末,乡村游成为不少人出游的选择。走进古村落,穿行小桥流水,赏碧水蓝天;在田间地头,采摘新鲜蔬果,呼吸新鲜空气……这些看似寻常的乡村生活片段,如今成了许多人追寻的"诗和远方",更是村民自己的"诗和远方"。

曾几何时,许多村庄无产业、村民收入低,不少年轻人背井离乡,村庄变成了"空心村"。从无人问津的乡村,到游客纷纷到访的旅游地,改变如何发生?

这几年,琅琊镇泉口村发挥全国重点文保单位铁店窑遗址的文化优势,把古老文化做成现代产业;安地镇岩头村旁的梅溪经过当地及有关部门治理之后,成了网红打卡地,每到夏日,游客络绎不绝。前不久,梅溪还入选了浙江省2024年度"幸福母亲河"名单。

从当初籍籍无名的小乡村,到如今产业兴旺、生态优美的美丽乡村,发展的关键在敢于打破常规、大胆创新,让一批批沉睡的资源醒过来,找到一条适宜各村发展的特色之路。

放眼婺城,村容村貌美、富民产业强这样宜居宜业的现代化乡村不在少数。近年来,各村不断完善基础设施建设,扮靓乡村的同时改善人居环境,同时放大各自的优势资源,打造"一村一品"。在此基础之上,民宿、研学、电商等一批新业态产业落地。如今,随着乡村振兴工作的深入开展,欣欣向荣、蒸蒸日上的景象吸引着一大批年轻人返乡创业。

乡村发展需要年轻人,乡村蝶变离不开年轻人。在沙畈乡停久村,29岁的刘健强与团队成员探索打造白沙文化研学路线,并利用网络直播帮助村民售卖大山里的"土特产";省农村青年致富带头人王海智把目光投向了长山乡桐思岭村,计划实施果莲—油菜—泥鳅套养轮作、早藕—水稻—泥鳅套养轮作,建设农旅结合、高效轮作、农产品加工的田园综合体,将水果莲子打造成为长山乡地标性农产品……

乡村发展势头火热的大背景之下,我们也要看到,旅游同质化严重、文化传承和创新不足、产业结构单一化等问题依旧存在。因此,需要政府、村民等社会各界的共同努力,通过加强规划引导、完善基础设施、提高服务质量、加强环境保护等措施,推动乡村可持续绿色发展,让乡村真正成为世外桃源。

婺江潮声

守护钱袋子

连日来,婺城区城北派出所民警走街串巷,挨家挨户开展反诈宣传,进一步增强辖区群众的反诈意识。

金华传媒记者 陈业 文/摄

婺城的冬天都在这一锅煲里

"还有筒骨吗,要五人份的!"冬日傍晚时分,街上寒风飒飒,随着路灯亮起,小严煲庄迎来了一天中的吃煲高峰,店主严东华忙得热火朝天。

"上世纪七八十年代,我的父辈开始经营金华煲小店。"严东华回忆道,最早的"小严煲庄",只是街边的一家普通小摊。即便如此,前来吃煲的人还是络绎不绝。一口汤,一根筒骨,既暖了胃,又暖了心。

传到严东华这一代,随着积攒的老客和慕名而来的新客越来越多,店的规模越来越大,终于有了自己的店面。通过对煲文化的深挖,去年金华煲成功申报了婺城区非遗项目。现今的小严煲庄坐落在一条小巷的拐角处,木质的桌椅和竹帘环绕的包厢,干净整齐。

虽然店名叫"小严",但"小严"制作金华煲的手艺并不"小"。似砂锅又似火锅的金华煲,何以成为金华人的心头好?在严东华看来,制煲的关键首先是食材。每天早上五时,严东华都会准时和店里的工作人员一起在门前,查验、搬运从东北一路冷链而来的新鲜筒骨。"北方的猪普遍骨骼更大,可吃的部分就更多。"

金华煲的汤底有讲究。老母鸡、花生、小葱、生姜,组成了和筒骨一起熬制美味汤底的秘诀。在慢火熬煮2小时后,再取出和点餐人数相同的筒骨,放入另一口小锅里,加入千张、笋干和花生,猛火烧开,出锅时撒上虫草花、葱花,既丰富口感,又是色彩点缀。制煲过程中反复加入花生,是严东华自己琢磨的小巧思,花生味甘性平,不仅可以健脾养胃,也有为筒骨去腥提鲜的作用。

金华煲有自己的一套吃法。"吃煲先品汤",慢火慢煲的熬煮,使得金华煲的汤味道浓郁,香气四溢。舀一口热汤到小碗,轻轻地吹散浮油,一口嗦下去,热量快速传递全身,驱散冬日寒气。筒骨又名筒子骨、猪腿骨,中间有洞,容纳骨髓。筒骨用筷子吃不便,许多人会选择戴上手套,直接用手握着吃。

筒骨上的肉不多,精华都在内部的骨髓里。经过慢火熬煮,汤汁通过骨缝和小洞渗入骨髓,使骨髓变为一种介于"汁"和"脂"的质地,柔滑绵密,肥而不烂。要吃到这份精华,就得先用筷子猛戳预留的小洞,猛嘬一口吸管,浓郁而独特的香气在唇齿间弥漫。这样一轮过后,还可继续往洞里加汤,吸收了肉的鲜香和骨髓的醇香的汤汁又是另一重味觉盛宴。

吃完筒骨,食客根据自己喜好加入各种不同的食材。金华煲在民间有着许多美好的说法,有人说,如今围煲而食的氛围与黄帝"围鼎而食"有着相近之处;也有人说,金华煲以"煲"为容器,这与唐宋时期风靡的婺州窑关系密切;还有人说,抗金名将宗泽以金华火腿犒劳将士,跟军的厨师突发奇想,以火腿炖汤,这才有了金华煲的雏形。

在20世纪七八十年代,金华煲一度成为一种流行。20世纪八十年代末,浙赣铁路的繁忙为枢纽城市金华带来了巨大的变化。人们自天南海北而来,带着不同的习俗习惯相遇,可以"包容万物"的金华煲作为一道可以汇聚各类食材的佳肴,恰如那个高速发展、多元融合的时代,自然而然受到人们的青睐。于是,短短30年间,从推着三轮车摊四处售卖的流动小吃起步,金华煲走出金华,流行于江、沪、湘、粤等地,盛名一时。

小严煲庄的员工不多,时常只有严东华一位主厨。尽管订单多,严东华却始终忙中有序,金华煲的制作过程,早已深深地印在了他的脑海里。

"好巧啊,老同学。""好久不见,你也来吃煲啊?"……来吃煲的客人,大多是附近的居民或工作者,有时只是出个包厢的功夫,就能连续遇见一波波老熟人。无论是久别重逢,还是萍水相逢,在金华煲面前,大家就都成了"煲"纳万物的食客,相视一笑,默契顿生。

小火煨得三冬暖,灯火通明、人声鼎沸间,一锅热气腾腾的金华煲,一半是滋味,一半是情怀。翻滚热浪中,荤与素、生与熟,不问贵贱,不论平生,合则精华,合则金华。 (记者 姚婷文)