

法护童心 共“剪”未来

本报讯(记者 吴秉翰)7月11日,婺城区人民法院联合区关心下一代工作委员会、区妇女联合会以及金华市幸福家人公益协会,在婺城区青少年法治教育基地举办了一场“法护童心 共剪未来”未成年人关爱活动。

活动现场,孩子们首先参观了金华市首个综合性一站式青少年法治教育基地。在讲解员的引导下,他们通过了解法律发展历史、古今法治故事以及犯罪预防知识等内容,深入学习了法律文化知识。互动环节中,孩子们积极参与法律知识问答,并在“给法官的一封信”环节真诚地表达了自己的心声。

活动邀请了婺城区剪纸非遗博物馆的陈祖伦老师现场指导法治主题剪纸创作。孩子们在老师的指导下,精心剪制出“法”字、天平、爱心等富有寓意的图案。

国家级青春健康教育主持人、婺城区妇幼保健院保健部主任杨宏伟为孩子们带来了“我健康 我成长”专题课程,通过生动有趣的互动方式,帮助孩子们提升自我保护意识和卫生健康观念。

白龙桥人民法庭副庭长王娜表示,此次活动是婺城区未成年人关爱工作的生动实践。法庭不仅关注案件审理,更重视孩子们的心理健康和生活状态,未来将继续完善未成年人司法保护机制,为孩子们的健康成长保驾护航。

据了解,婺城区青少年法治教育基地自2024年11月启用以来,法治教育资源已辐射全市青少年超8000人次。该基地通过定期举办法治教育活动、开展线上直播普法等方式,持续为未成年人提供法律知识普及和心理关爱服务。这个暑假,婺城区还将推出一系列未成年人关爱活动,让法治意识和人文关怀深入每个孩子的心灵。

深化网格覆盖 共建美好家园

本报讯(通讯员 郑上坚)近日,婺城区新狮街道玉泉社区工作人员接到一个紧急电话,辖区内四季华庭小区党员志愿者王阿姨反映小区南门西侧的绿化带内堆积着数十个鼓鼓囊囊的垃圾袋,不仅严重破坏了环境卫生,更暗藏病菌传播风险。

针对这一情况,工作人员积极联系小区物业,将深陷草丛的53袋垃圾悉数清运至垃圾投放点,随后,又与王阿姨一同前往监控室调取周边监控仔细筛查,成功锁定戴某夜间偷倒垃圾的确凿证据链,并进行上报。

在社区、街道及行政执法部门的高效协同下,当日即对涉事人开展警示教育,使其深刻认识到偷倒垃圾的违法性质及严重危害,并承诺今后绝不非法倾倒垃圾。

垃圾虽已清运,但杂草丛生的绿化带,仍可能成为非法倾倒垃圾的温床。为进一步消除隐患,社区工作人员主动协调园林公司,对该区域进行全面整治,并将其纳入日常维护范围,有力防止了同类事件再次发生。

今年以来,玉泉社区持续深化网格管理机制,不断创新工作方法,积极吸收党员、热心居民等群体,发挥“网格+楼道长+志愿者”的力量,组建了一支日常巡查队伍,通过“勤巡查,速响应,快解决”工作机制,及时发现并协调处理各类问题20余件,赢得了社区居民的广泛赞誉。

便民服务在身边 温暖关怀到心间



7月11日上午,婺城区城北街道凤凰山社区联合辖区爱心企业组织开展便民服务进社区活动,吸引了众多居民前来参加。活动现场设置了免费理发、检测视力、听力测试、口腔检查等多个摊位,获得了社区居民的广泛好评。 通讯员 秦莉冰 徐帆 文/摄

1元酥饼里的坚守与创新



7月10日上午,记者来到婺城区府上街56号的婺香园酥饼时,店内已一派忙碌,面团与案板的碰撞声、手掌与面团摩擦声,交织成充满烟火气的市井小调。方晓明夫妇热情地招呼着顾客,同时手上的活计不停,揉面、搓酥、摘坯、制皮、包馅……十余道工序有条不紊地进行着。

府上街毗邻原兰溪门菜市场,沿街分布着众多店铺,香脆可口的酥饼、筋道十足的拉面、经典的烧饼油条、金黄酥脆的油煎粿,在这里能找到不少金华特色小吃,是不少老金华心里“最好吃的街”之一。“1994年的时候,我公婆在这儿开了这家店,到现在已经31年了。”婺香园酥饼老板娘马美丹说,早年她在府上街附近工作,那时她就是婺香园酥饼的常客,也因此结识了丈夫方晓明。2005年她开始在店里学做酥饼,过了两年就和丈夫一起正

式接手了婺香园酥饼。

谈话间,店内已经来了几位顾客,有熟门熟路的老街坊,刚进门就喊着“来一筒梅干菜的,要辣的”,也有路过门口被飘出香气吸引的,好奇地询问着酥饼的口味。“还是老顾客多,我记得有个温州的顾客,年轻时在金华读书,几乎每周都来买酥饼。后来他的孩子也到金华上学,他特意带着孩子来,要让孩子尝尝自己年轻时爱吃的味道。”说起老客,马美丹一下子打开了记忆,“还有个金华本地的顾客,年年都要来买酥饼带给在澳大利亚的子女,说孩子就想着这口家乡的老味道。”

“他们家经典的梅干菜肉酥饼还是1元钱一个,两头乌酥饼才1.5元一个,我就爱他们家这口味道,好吃又划算。”市民周女士是婺香园酥饼的常客,几乎每周都来。

萦绕在舌尖的“老味道”源自婺香

园酥饼的“老手艺”。谈到酥饼的制作,方晓明说,精妙之处就在于饼皮,面团发酵的程度、面皮的柔软度和硬度、油酥与面皮的比例等,都会影响酥饼的口感。“现在烘烤用的是烤箱,不是传统的炉子,但只要饼皮做好,是不影响口感的。”方晓明将一盘刚烤好的酥饼从烤箱中取出,金黄的酥饼还冒着热气,芝麻混着梅干菜的香气,瞬间弥漫了整个店铺,拿起一个轻轻一咬,酥脆的饼皮掉了一地渣,内里馅料的鲜香混合着饼皮的焦香、油脂的醇香,令人回味无穷。

除了“老手艺”,婺香园酥饼创新脚步也从未停止。“本地人都爱吃经典的梅干菜酥饼,但也有口味不同的,所以我们还是不断推陈出新,一共推出了10种口味的酥饼。”马美丹介绍,现在针对不同顾客的口味需求,他们研发出了多种新口味,孩子爱吃的肉松酥饼、

适合老年人的低糖核桃酥饼等,既保留了传统酥饼酥脆的口感,又融入了新的风味元素,受到了不少好评。

此外,婺香园酥饼紧跟时代潮流,除了在线下门店销售,还通过抖音、微信小程序等平台,将酥饼销往全国各地。“包装的酥饼通常还有一道‘烘’的工序,做好的酥饼需要烘一整天,烘好后保质期可以达到一个月。”马美丹告诉记者,不算小酥饼,现在店内每天都要制作超过5000个大酥饼。

31年来,婺香园酥饼在府上街这条老街上,用老手艺守着老味道,也用新想法闯着新天地,层层酥脆的饼皮里,裹着的是梅干菜与鲜肉的鲜香,更是一代代人的回忆与情感。“这些年也带出了几十个徒弟了,大多都能自己开店了,我们还是希望能有越来越多的人把老手艺传承下去。”马美丹笑着说。(记者 王舒婷)

婺城沃野“丰”景美 乡村振兴道路宽

□ 马晓芬

盛夏7月,稻谷飘香。全区5.03万亩早稻陆续迎来了成熟收获期,农户们趁着晴好的天气开镰收割。从南到北,田间地头呈现一派繁忙的丰收景象,见证着婺城传统农业在科技赋能下的转型活力。

在婺城区石道畈全域土地综合整治项目所在地,4000余亩早稻迎来成熟收获期。种粮大户虞东红依托机械力量的高效联动,同步推进收割、耕田、机插等关键工序。6台收割机在稻田里来回穿梭,割穗、脱粒忙个不停;紧接着,5台拖拉机抓整耕田,5台插秧机联动插秧,收种衔接的紧凑节奏,彰显着农业生产的现代化效率。

放眼婺城沃野,农业的发展已不再局限于传统的耕种收割,多元产业正以前所未有的态势打破传统农业边界。

技术赋能促高产。婺城区全面落实“藏粮于地、藏粮于技”战略,给现代农业插上“科技的翅膀”。大力开展农业“双强”行动,重点培育发展“全程机械化+”新型专业服务组织,探索推广“服务中心托管、农民使用”新模式,持续推动高标准农田建设,不断改善农田水利设施,加快构建现代农业产业体系,同时,推广机插秧基质育苗和“叠盘出苗”等主推技术,秧苗素质和出苗率明显提高。

产业延伸促增值。种粮产业链的延

伸是增值的关键。盛挂有家庭农场依托当地“富硒”特色,大力发展稻米加工业,将稻谷初级产品转化为晶莹剔透的稻米,既延长了保存周期,更提升了附加值。蒋堂镇前源村深挖稻田的生态与文化价值,推动种粮与旅游跨界融合,打造出稻田火车、农事体验、乡村研学等新业态,让游客沉浸式感受农耕文化的魅力,为农业发展注入新活力。

政策加码促提质。婺城区出台了一系列强农惠农政策,全方位为粮食生产保驾护航。今年,婺城区出台粮油生产扶持政策实施细则,计划安排补贴资金6000余万元,范围涵盖机械化生产补

贴、种粮金融保险等7类。强化“藏粮于技”奖补导向,单项早稻机插育秧补贴由每盘3元提升至5元。政策的“甘霖”浇灌,让粮食生产既有速度又有质量。

婺城沃野的“丰”景,是技术赋能传统农业转型的成果,更是全方位促进粮食生产提质增效的生动写照。接下来,我们有理由相信,更多丰收的故事将在田野间续写,为乡村振兴注入澎湃动能。



寻味浙产火腿 “童”筑食安防线

婺城开展第二期沉浸式食安研学活动

本报讯(记者 邱琪 通讯员 姜晓倩)为进一步提升学生食品安全意识,弘扬婺城非遗文化,近日,婺城区市场监管局聚焦“浙产好食品”——金华火腿,联合金华市食药检院、婺城区新闻传媒中心、浙江省金华火腿有限公司、金华市馥居食品产业有限公司开展“婺里食安 邀您来监督!”之探秘浙产好食品暨暑期食安研学活动。

活动中,14位学生化身“食安小卫士”,在婺城区市场监管局执法人员、

金华火腿有限公司工作人员的带领下走进火腿生产车间,实地观摩火腿腌制、发酵、分割、分装等关键环节,直观感受传统工艺与现代食品安全管理的深度融合。

随后,学生们来到研学中心文化馆,通过趣味问答、火腿上盐、火腿闻香等多种互动体验,“沉浸式”了解金华火腿的历史文化和制作流程,切实提升学生对金华火腿的认知和非遗保护意识。

此外,婺城区市场监管局执法人员

通过PPT、展板、宣传手册等现场讲解夏季食品安全、食品安全“你点我检”等知识,活动现场累计发放宣传资料及小礼品50余份。在互动提问环节中,学生们踊跃作答,有效提升了食品安全意识。金华市食药检院工作人员在现场进行了火腿中亚硝酸盐快速检测实验演示,学生们则在工作人员的指导下,亲手操作试剂盒检测,“零距离”感受科学的魅力,有效加深对食品安全“你点我检”、食品快速检测的理解和认识。

活动最后,学生们在金华市馥居食品产业有限公司专业糕点师傅的指导下,学习如何制作火腿小糕点,不仅锻炼了动手能力和创造力,体验了劳动的乐趣和收获的喜悦,也通过新兴美食感受到金华火腿的魅力。

下一步,婺城区市场监管局将持续开展多样化“婺里食安?邀您来监督”系列活动,打造沉浸式食安研学氛围,深入推进食品安全社会共治,切实守护人民群众“舌尖上的安全”。

