

让乡村旺起来 让农户富起来

秀岩村青年入乡实践站点以‘青春密码’破题乡村振兴

青年入乡 筑梦永康

本报讯(融媒记者 潘燕佳)“自从在这开了家咖啡店,我找回了久违的家的感觉。”10月13日,在唐先镇秀岩村,创业者王小虎说出了不少在秀岩村扎根青年的共同心声。和他有相似经历的,还有‘绿番茄书店’店主王剪,她曾从未想过能在乡村开一家书店,更没想到闲置老屋会变成村民的‘精神充电站’。

创业青年从‘不敢想’到‘踏实干’,靠的是十足底气。这份底气,来自秀岩村青年入乡实践站点的独特运营模式。该站点负责人李华栋介绍,秀岩村有天然生态优势和业态基础,站点并未局限于单一招聘功能,而是推动青年与乡村

“相互融合、互相成就”,把生态与业态优势,实实在在地转化为青年逐梦的底气。为降低青年创业门槛,秀岩村推出一系列硬核支持政策:‘开放书店、小酒馆、艺术商店等优质空间,提供最高三年租金减免’‘联合永康农商银行开通创业贷款绿色通道,破解资金难题’‘把相关部门的政策‘明白纸’送到创业者手上。“我们要让青年知道,来秀岩创业不是单打独斗,整个村子都是他们的后盾。”李华栋说。

除了为创业者筑牢后盾,该站点也为就业青年搭起成长平台。24岁的晓舍民宿管家子菁,在秀岩村跳出了单纯登记退房的工作模式,参与活动策划、带

客人体验自然科学,还通过培训会视频运营,如今已能独立拍摄民宿宣传视频。“每周周例会、每月专业培训,这样的就业生活以前想都不敢想,每天都有劲。”子菁说。22岁的研学导师俊凯也感受到这份‘成长温度’。刚毕业的他在这里实现‘零成本’扎根,还能把专业用在乡村建设上,心里特别踏实。在秀岩村,像子菁、俊凯这样的青年还有不少,他们在乡村的广阔天地里成长,实现着自我价值。

青年的到来,也给秀岩村注入新活力,让乡村旺起来、农户富起来。“以前村里年轻人少,冷冷清清的,现在咖啡店、小剧场都开了,周末还有年轻人教我们跳广场舞。”72岁的村民王阿婆笑着说。更让村民开心的是,年轻人脑子活,主动帮着卖村里的葡萄、生姜等农产品,

村民的收入比以前多了不少。

如今,秀岩村已吸引30余个业态扎根,带动新增就业岗位100余个,50余名青年入乡工作,初步形成‘就业创业在乡村、成长成才在田野’的青年发展新模式。走在秀岩村,处处是青年活力:‘村BA’赛场上,青年球员挥洒汗水,为村民带来精彩赛事;自然学校里,青年导师带着孩子探索自然奥秘,播撒科学种子;文创店里,青年设计师把乡村元素变成时尚产品,让乡村文化焕发新机。

青春的力量还在延续。“下一步,我们要建数字游民旅居基地、策划‘青年乡村艺术节’,让秀岩不仅留住青年人,更能留住青年的心。”李华栋说,他期待更多青年来这里,“乡村给青年搭舞台,青年给乡村带未来,这正是秀岩作为青年入乡实践站点最特别的意义。”

山花奖获奖作品《潮风百韵 一剪千华》在永绽放 展现民间工艺时代活力

本报讯(融媒记者 王昊)10月13日,记者在“山花烂漫时”——2025年中国民间工艺精品展现场看到,一幅融合传统技法与现代审美的潮州剪纸作品《潮风百韵 一剪千华》吸引了不少游客注目。

记者了解到,该作品荣获第十六届中国民间文艺山花奖。该作品创作者、高校教师曾万春以剪刀为笔,刻画出潮州文化的深厚底蕴与时代新意。

《潮风百韵 一剪千华》是曾万春带领师生团队历时五年,深入潮汕地区广泛采风、潜心研究的结晶。“最难的是挖

掘并精准提炼文化精髓。”曾万春介绍,团队开展了近一年的文化寻根,拜访民间老艺人,请教历史学家和民俗专家,拍摄了两万余张素材,潜心研究潮州各类民间工艺,力求每个细节都经得起推敲。作品整体构图繁密细腻,体现了潮州工艺的严谨风格。

在艺术创新上,作品并非孤立呈现剪纸技艺,而是创造性融合了潮州木雕、潮剧、大吴泥塑等十余项国家级非遗的艺术特点。上方构图借鉴了潮州木雕的层次与镂空感,下方则融入了木雕的立体叙事风格,细节处可见潮剧角色与大吴泥塑神韵。在技法与

色彩上,曾万春大胆突破,摒弃了剪纸常见的红色主调,采用代表中国色彩体系的黑白作为主色,并运用“内嵌式点彩法”,通过疏密有致的色点调节画面,营造出符合现代审美的朴雅意境。这种不规则的点彩,既在艺术上形成了“软硬结合、松紧有度”的节奏,也象征着老百姓生活中随性而真挚的情感表达。

“除了艺术价值,我更看重作品能否引发共鸣,能否为民间艺术赢得认同,推动其传承。”曾万春介绍,他将继续运用民间艺术语言,讲好潮汕故事,传播中国声音。

世界精神卫生日 主题宣传活动开展

本报讯(融媒记者 李涵英)近日,市卫健局联合市教育局,在市第三人民医院开展世界精神卫生日宣传活动暨精神卫生“百千万”服务基层行系列活动。

活动以“人人享受心理健康服务”为主题,内容包括面向精神卫生工作者的业务培训、惠民义诊咨询以及医校融合座谈督导,旨在进一步提高全社会对心理健康和精神卫生工作的重视程度。

当天,市第三人民医院门诊医技楼大厅内,专家耐心解答疑问,普及常见心理问题的识别与应对方法,提供专业的心理健康评估和指导。

周仁：一块豆腐干，一抹乡愁，一份传承责任

人物档案

周仁 2008年入伍,2009年入党,2010年退役,曾获“优秀士兵”称号。2025年5月被认定为第七批永康市非物质文化遗产“永康豆腐干制作技艺”代表性传承人,现经营一家永康豆腐干厂。

“外头黄黄,里头白白,你是哪里的?我是‘童宅乡’的。”近日,记者来到西城街道一处豆腐干制作厂,负责人周仁带记者参观永康豆腐干制作工艺时,唱出了这首朗朗上口的童谣。我是水碓头村的,以前附近这一片统称‘童宅乡’,这里的豆腐干、千张很出名。小时候,爷爷会蹬着三轮车,带我到集市上卖豆腐干。”周仁说。童谣里描述的是那一块块金黄色的豆腐干,唱的是永康人做豆腐干的历史传承,也唱出了退役军人周仁心中的一抹乡愁记忆。

2010年,周仁退役后选择电商行业,开启首次创业。10年电商沉浮,他积累了丰富的市场经验,却因一次投资失败致使事业停摆。周仁备受打击,带着失落与迷茫回到家乡。2020年,周仁无意间了解到,姐夫一家正以个体经营户形式,制作并销售豆腐干,这让他看到了新的转机。“原本是想回家‘疗伤’,却



发现姐夫也会制作豆腐干,我就想着把豆腐干生意做得更大,让更多人知道我们永康的美味。”周仁说。

凭着军人那股雷厉风行的劲儿,周仁说干就干。他租场地、布置生产线,并聘请了20余名工人,提高豆腐干产量。在制作工艺上,周仁坚持手工为主,机器为辅,仅在磨浆、煮浆环节借助机器,点卤、压制成型、卤制、烘烤等环节则坚持沿用传统手工技法,以保留永康豆腐干的独特风味。用松木屑熏烤的豆腐干,香味最浓郁,点卤时对水温

与浆温的掌控,是成型关键……这些由爷爷传下的诀窍,周仁如数家珍。“手工做出来的豆腐干与流水线生产出来的豆腐干,味道完全不一样。虽然我形容不出哪里不同,但是吃上一口就能感觉出来。”周仁说,目前豆腐干厂每天可生产1000公斤豆腐干,产品销往杭州、义乌、诸暨等地,让这份承载着乡愁的美味走出永康。

经营豆腐干厂的同时,周仁不忘学习,不断精进豆腐干制作技艺。凭着这股韧劲,周仁经过层层筛选,成功通过

评审,于今年5月被认定为第七批永康市非物质文化遗产“永康豆腐干制作技艺”代表性传承人。荣誉面前,他并未停下脚步,继续提升自我,并在8月被录取为浙江大学——浙江省2025年“头雁”培育项目地理标志农产品全链发展班学员。据悉,该项目旨在加快培育乡村产业振兴人才队伍,通过“头雁领航 群雁齐飞”模式,联农带农、兴农富农,推动农业高质量发展和共同富裕示范区建设。周仁将在该项目课程中系统学习品牌建设、产业链管理、农产品提质等内容。

“都说本地水、本地豆,做出来的豆腐干才最地道。下一步,我计划在永康种植大豆,打造从种植到加工生产全链条。另外,我还要开设研学课程,让更多永康孩子看到、学到永康豆腐干是怎么做出来的。我还想打造豆腐干IP,把永康豆腐干非遗技艺发扬光大,让豆腐干走得更远……”谈起未来发展规划,周仁眼中闪着光。作为一名非遗传承人和一名退役军人,他始终践行着“退役不褪色,转业不转志”的誓言。对他而言,豆腐干不只是事业,更是一份传承的义务和责任。

融媒记者 王巧铮
融媒见习记者 吕硕

退役军人创客志