

“00后”龙泉青瓷传人金宏杨—— 跨界创新点亮千年窑火



本报记者 阮春生

在龙泉市望垵、陶溪川里，有这样一位“00后”青瓷艺人、金品龙窑第九代传承人金宏杨。

金宏杨出生于一个青瓷世家，祖祖辈辈都与青瓷结下了不解之缘。她的父亲金朝军是龙泉青瓷烧制技艺的传承人，坚守着传统的龙窑烧制技艺。金宏杨从小就在这样的环境中耳濡目染，对青瓷制作的每一道工序都了如指掌。

15岁那年，她就跟随爷爷金品老艺人学习龙泉青瓷的制作技艺。经过7年磨练，她不仅掌握了难度较

高的传统龙窑烧制技艺，还精通从进山选矿到开窑取瓷的全套流程。

大学期间，金宏杨选择了产品设计专业，这为她后来的创新之路打下了坚实的基础。2023年大学毕业后，她回到家乡龙泉，创立了自己的青瓷创意工作室，开始了传统与现代融合的探索之旅。

“我们这一代其实更加突出的是文创产品，去把年轻人的目光吸引过来。”为此，金宏杨在设计上大胆创新，将现代审美和市场需求融入青瓷创作中。她开发的青瓷伴手礼和茶具盲盒等，不仅实用而且美观，深受年轻人喜爱。

金宏杨还找到国内一家知名陶瓷AI公司，与他们合作开发新产品，让新技术赋能龙泉青瓷产品设计。她说：“因为我感觉不仅仅是要从传

统上面学到东西，其实很多创新可以交给AI去进行，让它来帮我们去筛选适合我们整个市场的器型。”

关于制瓷，金宏杨也有自己的想法。“我们把采陶土、揉泥、拉坯、刻花、素烧、上釉、烧制等9大项、72小项制瓷工序，拆分成若干个小项，在每一个环节设置一个研发人员，明确最佳工艺流程。”

金宏杨还将青瓷与越窑、汝窑等其他瓷类相互融合，与黄杨木雕等其他非遗文化相结合，创造出许多独特的艺术作品。

她创作的作品《视界》，将哈萨克斯坦的传统图案与龙泉青瓷的梅子青釉相结合，寓意着“开眼看世界”。在江西卫视《2024中国礼·陶瓷季》节目中脱颖而出，成为赠予哈萨克斯坦眼科医生的“国礼”。

金宏杨专门找到跨境电商平台，与他们合作将龙泉青瓷远销欧美等28个国家，团队每月举办2次国际直播专场，月销售额达5万美元，海外市场逐渐成为主流渠道。

此外，金宏杨还通过“非遗+民宿”的模式，将青瓷文化与旅游相结合。她与爸爸一起经营的“古窑里”民宿，将青瓷元素植入空间设计，每年吸引近2万人参与开窑仪式，大幅带动了当地旅游收入。

每天与泥巴打交道的“00后”姑娘，金宏杨不能像同龄人一样做美甲、精心打扮自己。她说，作为手艺人虽然没有办法装扮得漂漂亮亮的，但看到一件件精美的艺术品受到市场的认可，再看看日积月累创作粗糙的这双手，也算是自己创作青瓷艺术、传承点亮千年窑火的“勋章”。

联合开发“江南水乡+生态康养”主题线路 莲都与桐乡 深化疗休养区域协作

本报讯(记者 蓝倬 通讯员 韩晶莹 程美双)“以后可以去乌镇疗休养了，挺想去。”昨日，得知莲都和桐乡联合举办疗休养协作推介活动的职工小陈期待地表示。此前，莲都区人民政府与桐乡市人民政府在古堰画乡联合举办疗休养协作推介活动，进一步深化两地区域协作，共谋职工疗休养资源共建共享。

推介会上，桐乡市与莲都区签订《职工疗休养合作协议》，未来双方将建立常态化沟通机制，统筹优质职工疗休养资源，客源互送、品牌共建等方面深化合作，计划年内互派职工疗休养团队超1000人次，并联合开发“江南水乡+生态康养”主题线路，推动两地文旅产业与职工服务协同发展。

两地疗休养推介官通过视频展播、图文讲解等形式，生动呈现了各具特色的疗休养资源。

“在莲都，您可以在瓯江绿道体验半程马拉松的活力，在悬空步道感受心跳加速的刺激，更能在萤火虫观测基地邂逅‘轻罗小扇扑流萤’的浪漫。我们特别推出‘古今穿越’主题动线，从展现宋代市井风情的刘祠堂背历史街

区，到融合数字艺术的印象西城七子楼，让游客在12小时里跨越千年时空。”莲都文旅推荐官张佳烨现场推介。

桐乡文旅、乌镇疗休养基地推荐官楼梦斐向所有人展示了桐乡的文旅魅力。“我们精心设计的5大主题线路各具特色。从运河源乡的归真之旅到数字乌镇的体验之旅，从红色记忆的初心追寻到文化养心的雅集盛宴，确保职工获得身心双修的高品质体验。”

疗休养服务不仅保障了职工身心健康，也成为拉动消费的重要力量。据莲都区总工会最新数据显示，莲都区已建成331处疗休养服务站点，年服务本地职工群众近7000人，拉动消费超2000万元，年吸引外地旅行团来莲开展疗休养活动1800批次，涉及职工近6万人，拉动消费近2亿元。

“此次协作，不仅是区域文旅资源的优化配置，更是践行‘绿水青山就是金山银山’理念的创新实践。未来，两地在资源共享、客源互送、线路打造、联动营销等多方面不断深入合作，以期精准实现市场和产品的互惠互利。”莲都区总工会相关负责人表示。

“小而美”渐成 丽水新“食”尚

本报讯(记者 刘雅倩)“你好，一个人选两至三道菜就够吃了，选太多会比较浪费。”昨日，记者在市区庆春街的一家中式快餐店内看到，工作人员根据进店食客人数的多少，劝导市民文明用餐。

近年来，“小而美”的就餐模式受到越来越多人喜爱，小碗菜、按需称重等消费方式不仅减少了浪费，也成为丽水餐饮市场消费新亮点。

快餐店内，小碗菜、炒菜、小火锅、汤饮等美食应有尽有，市民有序排队按需选取已经分装好的小碗菜就餐。另一边自助区则配备了调料、碗碟和米饭，一旁还摆放着“光盘行动从我做起，按需取量杜绝浪费”的指示牌。

“我们推出半份菜、小碗菜等不同分量的菜品，供老人、儿童等群体选择。”餐厅工作人员介绍，店内食品价格普遍在15元以内，

其中荤菜每碗5元至15元不等，素菜每碗2元至5元不等，小碗菜的形式更受消费者青睐。

在市区解放街的一家自助餐厅，尽管已过午餐时段，依然有食客进店就餐。食客拿着托盘在自选区挑选菜品，荤素搭配50多种菜品可供选择，只需按照每两2.29元的价格称重即可。

“称重模式可以自由搭配，想吃多少拿多少，不会浪费。”市民张女士说。

餐桌文明不仅体现着个人修养，更是城市文明的缩影。丽水持续倡导全社会树立崇尚节约、反对浪费的消费观念，推动大众消费习惯从“大而全”走向“小而美”，让城市文明之风愈吹愈劲。

浪费可耻 节约为荣

茶山春醒 采摘忙



昨日，松阳县西屏街道桐溪村茶园里，茶农们正忙着采收今春新茶。 记者 陈炜 通讯员 叶梦雨 周李宁 摄

志愿服务为春茶下山“清障提速”

本报讯(记者 曾翠 汪峰立 通讯员 吕玄 王杰)昨日，在缙云县大源镇寮车头村至联谊村黄连坑自然村的山路上，党员突击队正加紧推进道路修补与拓宽工程，为春茶运输下山“清障提速”。

阳春三月是抢采春茶的黄金时节。为保障采茶季生产运输安全畅通，大源镇以党建为引领，组织党员志愿服务队深入一线，从道路提升到车辆检修，以务实的服务为茶农铺就一条“安心路”。

大源镇是缙云的茶叶大镇，有1.3万亩茶园，约占缙云全县的五分之一，其中黄茶种植面积3500余亩，黄茶鲜叶年产量100余吨，年产值约5000万元，是该镇老百姓的主要收入。

寮车头至黄连坑的这条蜿蜒山路是镇里的采茶要道，因年久失修、弯急路窄成为茶农运输的“堵点”。如今路面坑洼大部分已被填补平整，急弯处竖起了20余处反光警示桩，临崖路段加装了防护栏，山间货车、三轮车的行驶安全更有保障了。“以前采茶车开得心惊胆战，等路修好就亮堂又稳当了！”路过的茶农说。

山道畅通了，运输车辆的安全同样重要。在大源镇党群服务中心旁，青年党员王鸿来开设的“党员爱心修车铺”成了茶农们的暖心驿站。他带着工具包，或蹲在铺子里为村民的三轮车调试刹车，或顶着日头走村入户排查电动车故障。采茶季以来，这支流动的“车辆义诊队”已累计检修农用车50余台，更换零件、加固车架、排除隐患，让每一辆穿梭茶山的车都安全上路。

从硬化一条路到拧紧一颗螺丝钉，大源镇将组织力转化为惠农实效。随着春茶采收进入高峰，该镇将继续深化党建助农行动，以更精细的服务护航茶产业，让缕缕茶香飘出大山。

便捷快递助春茶“鲜嫩出山”

本报讯(记者 麻萌楠 通讯员 王俊越)“以前发往广东的茶叶要三天，今年顺丰开通直达车后，客户第二天就能收货，订单量涨了30%！”昨日，浙南茶叶市场小杨茶业负责人杨益宏正与快递员一起忙着打包发货，有了便捷快递物流的时效保障，让他家的各类茶叶快速打入新市场，仅明前茶预售订单已超500件。

三月茶山绿意浓，随着松阳春茶进入集中上市期，全国最大的绿茶交易市场——浙南茶叶市场茶叶日均发件量突破10万单。为保障春茶高效、新鲜送达全国消费者，各家快递物流公

司通过航空专线提速、省际直发、智能路由调度等定制化服务，助力茶商抢占市场先机。

“今年走顺丰市场专线，运费省了15%，下午发的货次日一早就到，杭州客户马上就能喝上新茶！”茶商颜淑萍笑着说。针对茶叶市场集中发货需求，丽水顺丰今年增设5条直通物流枢纽的专属线路，减少中转环节后单票成本降低12%，预计带动市场整体寄递量增长30%。

不仅是在茶叶市场，快递公司还把服务直接送进茶园。凌晨5点，快递小哥高峰已驱车赶到松阳县峰露源茶叶有限责任公司，帮助负责

人李波将连夜炒制的300斤“黄金芽”现场打包。“快递公司直接把服务点搬到茶园，从装箱到发车不到2小时，茶叶新鲜度更有保障！”李波点赞道。

据悉，松阳春茶近期交易量持续上升，到四月上旬交易量将达到高峰，预计2025年松阳明前茶产量将达1万吨。“快递物流公司不仅是运输者，更是茶产业的‘合伙人’。”松阳县茶叶产业发展中心相关负责人表示，依托物流大数据，还可以帮助当地茶企精准锁定消费热点区域，提升电商渠道销售量。



景宁畲族自治县开通“惠民茶车”，以惠民茶主产区鹤溪街道、澄照乡为核心，串联沿线重点茶园。3月7日至5月10日春茶采摘季期间，茶农可免费乘坐茶车。 记者 陈炜 通讯员 贺坤 摄

相关链接：

春茶，特别是清明节前的春茶，茶叶处于萌发初期，芽叶细嫩、色翠香幽，风味最佳，同时又因采摘时间比较集中且短暂，故而产量有限、身价倍增，因此又有“明前茶，贵如金”之说。

一方面，春季气候变化较大，氨基酸、茶多酚的含量变化也非常快。茶叶早采一天或晚采一天，可能就大不相同了。另一方面，春季植物的生长速度都很快，茶树长出新芽的速度也很快。通常来说，如果新芽来不及早点采完，剩下的就会继续生长。变老之后的茶叶，不管是香气还是滋味都与嫩芽时期无法相比。所以说，春茶一定要尽早采摘。

畅通的交通和物流条件，是抢抓农时、发展春茶生产的有力保障。

农贸市场“公平秤” 展现诚信传统美德

本报讯(记者 周智召)人无信不立，业无信不兴。昨日，记者走访了灯塔菜市场、府前农贸市场和仓前菜市场，发现这些市场内都配备了“公平秤”，这一举措不仅保障了消费者的权益，更成为了展现诚信传统美德的亮点。

在灯塔菜市场，市民李阿姨刚买完菜，便主动走到市场入口处的公平秤前，将自己购买的蔬菜放在秤上进行复称。“以前买菜总担心斤少两，现在有了公平秤，心里踏实多了。”李阿姨满意地说。

同样，在府前农贸市场，公平秤也成为了消费者和商户之间的“信任桥梁”。市场管理方不仅在显著位置摆放了公平秤，还定期对商户的电子秤进行检定，确保计量准确。一位正在购买水果的

市民徐先生告诉记者：“现在买水果，我都会先问商户支不支持去公平秤复称，商户们都很乐意，这说明他们对自己的商品有信心。”

而在仓前菜市场，公平秤的设立更是得到了商户们的积极响应。一位经营蔬菜的商户表示：“我们商户也痛恨那些缺斤少两的行为，这不仅损害了消费者的权益，也影响了我们整个市场的声誉。有了公平秤，我们可以更加诚信地经营，让消费者买得放心。”

“自设立公平秤以来，市场的诚信经营氛围得到了显著提升，商户们也更加注重商品的质量和分量。”灯塔菜市场食品安全员林丽说。

诚信丽水



作为丽水市雾耕试点之一，青田县阜山雾耕基地占地100余亩，总投资超千万元，其立柱式垂直种植模式，将点状空间利用最大化，有效解决山区耕地不足、肥力低下等问题。这是昨日记者拍摄的基地场景。 记者 徐小骏 通讯员 余自强 饶晓咪 摄

共同富裕新征程

值班编委	孙玮
夜班主任	吴前
审读	王立新 王路
夜班编辑	孙蕾
三至六版校对	吴慧芬
夜班美编	蒋巧巧
电脑组版	
一、三、五版	余黄莹
二、四、六、七、八版	徐璐璐