

庆元百山祖： “村K”唱出乡村新气象

“声动百山 全民K歌”活动以“乐”聚人、以“歌”连心，激荡着乡风文明的新气象。它巧妙地将文化娱乐活动升华为滋养精神文明的沃土，潜移默化地培育着积极向上、移风易俗的社会氛围，成为驱动乡风文明建设的强劲新引擎。



□ 通讯员 周楚

繁星为灯，山风为伴，荧光棒汇成流动的星河。7月18日晚，百山祖镇的山谷间，回荡着七旬老农响亮的歌声，“咱种香菇的手也能拿麦克风！”这质朴而自豪的宣言，点燃了百山祖镇“声动百山全民K歌”活动的序幕。

活动尚未开场，临时搭建的舞台前已围满了翘首以盼的人们。没有华丽的布景，没有严苛的评审，只有漫天的星斗、摇曳的荧光棒，以及台下新老村民交织的喝彩与山林间的虫鸣——一场充满烟火气的草根音乐盛宴，正以其独特的魅力，激荡着乡风文明的新气象。

“庆元出了个吴三公，他是龙岩人的祖宗，发明剃花惊草术，名扬全球立大功……”72岁的吴水茂头包白巾，身穿一袭深蓝褂子，腿缠绑带、脚穿布鞋，以一口地道的畲山话，闯入观众的视野。吴水茂来自百山祖镇龙岩村，是地道地道的老村民，他表示：“听说这里有舞台我就来了，输赢无所谓，就是要把我们本地的歌曲唱给更多人听。”

“感谢在百山祖和大家一起K歌的快乐时光！这里山好水好，空气清新。希望每个来自百山祖的朋友都能玩得开心，留下美好回忆！”来自浙江温州的胡大哥，以萨克斯演奏点燃全场。他直言：“能够在这个舞台与来自天南海北的朋友和村民们一起嗨，体验感非常不错。”

新村民的现代旋律与老村民的古朴吟唱，在同一个舞台上交相辉映，歌声成为连接彼此的桥梁，共同构筑起一个新老村民共享的精神家园。据了解，此次“村K”活动将持续至8月底，每半月举办一场，首场比赛共有36名新老村民报名，14名选手参与比赛，参赛选手年纪最小的8岁，最大的72岁。

此次“村K”活动最动人的内核不是歌声，而是舞台。这个舞台不限年龄、地域、曲目，不设专业评委，胜负由现场观众手中的荧光棒决定——投给心中的

“歌王”，也是投给自己参与的热情。这种极致的参与感与互动性，正是“平等共享”理念最生动的实践。

此次“村K”绝非一场单纯的娱乐狂欢。它巧妙地将文化娱乐活动升华为滋养精神文明的沃土。百山祖镇党委书记柳昌海说：“这并非单纯娱乐秀，而是瞄准百姓‘精神文化需求’的民生工程。”

“村K”以“乐”聚人、以“歌”连心，满足了村民的“唱歌瘾”，更通过“草根上台”的民主形式，潜移默化地培育着积极向上、移风易俗的社会氛围，成为驱动乡风文明建设的强劲新引擎。活动中还巧妙融入庆元历史文化快问快答环节，引导参与者从“歌曲竞赛”转向“文化竞赛”，深化了新老村民对这片土地的认同。

百山祖村党支部书记吴小荣欣喜地观察到变化：“过去晚上村民大多打牌聊天，现在都自发组织排练‘村K’节目了，精气神儿大不一样！”

这场“村K”更是推动乡村全面发展的重要引擎之一。领奖台上领走的是高山蔬菜、合湖田螺、藜麦等特色产业礼包，观众互动拿的是百山祖文创，“村K”+产业，就是通过特色“村礼”和“村味”的融入，提升本地农副产品曝光度。此外，“村K”活动还是百山祖镇极具潜力的文旅新IP，能有效拉动景区人流，吸引远道而来的游客驻足、参与、消费。当游客沉浸在“村K”的热烈氛围中，自然延长了停留时间，带动周边民宿、餐饮、土特产等消费，有力激发市场活力，培育消费热点。

勤劳淳朴的老菇农、兢兢业业的护林员、青春洋溢的学生、爱好音乐的全职妈妈、结伴游玩的“驴友”……不同背景的人们因音乐汇聚于此，尽情闪光。这场以音符包裹梦想的“小而美”盛宴，正以其蓬勃的生命力宣告：最动人的音乐不在遥不可及的殿堂，而在于百姓的心尖。它点燃了文化自信，凝聚了发展共识，正在谱写一曲乡风文明与共同富裕交织辉映的壮丽新篇章。

龙泉锦溪： 光伏菌菇同谱“增收曲”

锦溪镇食用菌共富工坊基地的库房上方铺设了太阳能光伏板，集农业、新能源于一体，实现了新能源产业与传统产业的融合发展，大幅提升综合经济效益，预计年产值可达1300万元。



□ 记者 余庆 通讯员 洪凯

“板上发电、板下种菇，闲置资源进行了新形式的开发利用。”日前，在龙泉市锦溪镇吴林村的食用菌共富工坊项目基地，规划整齐的光伏发电板正在储能蓄电，发电板下的食用菌标准化库房内，工人们抢抓时间，进行平料作业，为播撒菌种做准备。

去年以来，锦溪镇将43亩闲置用地盘活，结合中央彩票公益金支持项目，谋划建设了食用菌共富工坊。项目由镇强村公司负责建设，成功引进了种植销售双孢菇、草菇经验丰富的秀洲区金秋生态农业有限公司，成立龙泉市金秋农业科技有限公司负责运营。和普通菌菇大棚不同的是，基地的库房上方铺设了太阳能光伏板，实现了新能源产业与传统产业的融合发展。

锦溪镇有关负责人告诉记者，该基地棚顶安装了约2兆瓦光伏发电系统，多余电力上网供应，可大幅提升综合经济效益。同时，相较于传统农作物，双孢菇、草菇具有投资少、见效快、效益高等特点。基地运用层架式种植方法，集成了智能温控系统和通风设备，支持全年连续生产，年产量有望达到1080吨。

“牢固的建构不仅防风，而且环保安全，最重要的是提高了土地资源利用率，可以说是能源生产和农业生产‘双增收’。”基地工作人员告诉记者，目前，部分库房内的食用菌已进入养菌的关键阶段。

据了解，双孢菇和草菇的生产原料，主要使用稻草、秸秆、牛粪和玉米芯等农业废弃物，可以充分利用周边现有资源，整个生产周期从发酵到出菇大约需要50天。龙泉市农业农村局工作人员告诉记者，龙泉食用菌以往以黑木耳、香菇、灵芝等为主，引入双孢菇和草菇种植，不仅

壮大了农业循环经济，也丰富了龙泉食用菌品类。在这里，龙泉首次实现了双孢菇和草菇的规模化种植，首批菇将于7月中旬上市，在省内和上海等地销售。

共富工坊不仅解决了土地闲置问题，还为村民带来实实在在的收益，真正实现了“土里生金”。锦溪镇有关负责人介绍，这个集农业、新能源于一体的双赢新赛道，预计年产值可达1300万元，为锦溪镇强村公司带来约160万元的年收益。

项目建在家门口，也带动了村里人。基地现已提供就业岗位30余个，其中就包括附近的低收入农户。同时，还辐射带动了50户菌农，预计可增收150万元以上。通过盘活闲置用地，融合绿色能源，锦溪镇食用菌共富工坊项目高效利用资源，实现了促进共同富裕的有效实践。



花样乡村



「浙」碗泡豆腐蜕变记



□ 姜金燕

食品小作坊一头连着百姓的“小餐桌”，一头连着共同富裕的“大舞台”。在浙江松阳的青山绿水间，藏着一味传承千年的自然馈赠——石仓泡豆腐。晨雾浸润、山泉滋养的原种大豆，经过传承千年的点卤技艺，便化身为一道独具地域特色的美食瑰宝。

然而随着时代的发展，传统的加工环境和销售模式限制了石仓泡豆腐产业的发展。为突破困局，近年来，在当地部门引导下，一家家豆腐小作坊走上了规模化、标准化之路，销售市场也从松阳本地延伸至长三角地区，焕发出了新活力。

从“散坊单干”到“共富园区”的重生

松阳县蔡宅村的豆腐制作史可追溯到三四百年前。当客家先祖从福建迁居松阳时，将豆腐制作工艺一并带入这片山水。他们发现当地梯田孕育的大豆色泽饱满、颗粒匀实，搭配石仓山泉水点化，制成的豆腐口感纯正、百味兼容，故得“脂酥”雅称。年关时节，家家户户做豆腐售卖，金黄的泡豆腐便成了十里八乡餐桌上的年味盛宴。

然而在时代更迭中，13户分散经营的小作坊面临原料把控松散、产能低下、销路单一的难题，年轻劳动力持续外流，更让老手艺陷入“断代危机”。



“过去做豆腐全靠经验，一天卖不完第二天就发酸，忙活一年赚不了几个钱。”61岁的石仓泡豆腐传人李根凤望着祖传的石磨，曾满是愁容。

为重振传统产业、焕活乡村沉睡资源，松阳县以“政府引导+集体参与+社会资本投资+村民入股+合作社成员参建”的共富发展模式，特邀国际设计师徐甜操刀设计“蔡宅豆腐共富园区”。

这座集手工制作、观光旅游、研学体验于一体的工坊，将分散的13户小作坊整合入园，通过统一标准、管控、售卖，解决农民“量少难卖、品质不一、相互竞争”的难题。当地市场监管部门派驻专员驻点指导，从原料筛选到油炸工艺全程介入，引入智能控温炸锅、冷链仓储等现代化设备，让传承数百年的手艺彻底告别“看天吃饭”的历史。

“一开始怕改设备花钱，没想到政府给了补贴，还带着我们去外地豆腐工坊取经。”石仓泡豆腐技艺传承人李晓英带头改造后，泡豆腐销售市场从松阳本地延伸至长三角地区，经济效益大增。如今工坊整合13户作坊，创造200余个就业岗位，销售额达140万元。

从“传统手作”到“标准铸金”的蜕变

走进如今的蔡宅豆腐工坊，透明玻璃墙后，泡豆腐制作全程可视化：山泉水浸泡的原种大豆经石磨研磨，传统点卤、山茶油恒温炸制，每一步都按5S管理规范操作。当

地市场监管部门指导工坊划分“体验区+加工区”，增设洗手消毒通道、臭氧杀菌设备，连油炸用油的更换频率都纳入数字化监控。

为解决泡豆腐产品保质期短的问题，市场监管部门指导工坊在成品库增设冷库，确保产品品质稳定，让这道美味得以更长时间保存和更远距离运输。通过标准化生产运营，泡豆腐附加值提升35%，带动产业链增值2000万元，户均年增收3万元，实现从“土作坊”到“洁净工厂”的蝶变。

在蔡宅豆腐工坊园区里，研学团队正围着石磨体验点卤技艺，游客们在“豆腐宴”餐厅品尝用泡豆腐制作的客家美食。干净整洁的生产加工车间，搭配工坊阶梯式的空间布局，天窗实现室内透光、通风，一侧通廊和玻璃墙方便游客观看豆腐制作全过程，使其成为泡豆腐技艺展示的绝佳之地。

在市场监管部门和文旅部门推动下，工坊开发“认领黄豆田”“大豆科普课堂”“舌尖上的豆腐宴”等体验项目，年接待游客超1万人次，其中不乏来自俄罗斯、日本的研学团队。

“现在客人来了，先看豆腐制作，再亲手磨豆浆、炸泡豆腐，走的时候还要带几盒真空包装的伴手礼。”李根凤笑道。

更加可喜的是，当地一些外出打工的年轻人看到了商机，选择返乡创业。他们种豆、开民宿、办农家乐，进一步带旺了村里的人气。

从濒临沉寂的传统手艺，到蓬勃发展的共富产业，石仓泡豆腐的华丽转身，是乡村振兴的真实写照。

小作坊食品不仅承载着人们对地方传统美食的独特记忆，也是一座城市的“历史味道”。据悉，浙江食品小作坊主体数量超万家，涉及粮食加工品、豆制品、酒类等25个类别，形成诸如同山烧、义乌红糖、奉化千层饼等品牌，带动数万人在家门口就业增收。未来，浙江市场监管部门将以更有力的监管与服务，守护传统美食的独特风味，让更多“舌尖乡愁”走出深山，香飘万里。

据中新网

