

景象

跨越26载的两代人婚礼



2025年12月10日,新郎邓嘉璇抱着新娘张梦甜进家门。



2025年12月10日,村民邓卫增和陶发香的儿子邓嘉璇与儿媳张梦甜在新九龙山村举办婚礼。

12月10日,金华市武义县俞源乡新九龙山村喜气洋洋,大红的地毯从村口一路铺到村民邓卫增和陶发香家中,家门口挂起了两个红灯笼和两长串红“囍”字——这一天,是他们的儿子邓嘉璇和儿媳张梦甜的婚礼,夫妻俩格外激动。

当晚的新婚典礼上,一段由浙江卫视拍自26年前的视频新闻,把全村人的记忆拉回到1999年2月9日。那一天,刚刚搬下山的新九龙山村,特意给村里六对新人举办了一场隆重的集体婚礼,邓卫增和陶发香夫妇便是其中一对。当天,他们的儿子,如今的新郎邓嘉璇刚刚出生10天。这段影像,记录的不只是六对新人的喜悦,更是一个山村的巨变。

新九龙山村原名九龙山村,是浙江

省整村搬迁脱贫的典型代表。该村原来位于武义中部的大山深处,山高路远,资源匮乏,村民生活贫困。180多人的村子里,30岁以上的光棍有42人,搬迁前整整7年无娶妻,是远近闻名的“光棍村”。

为了改变九龙山村的命运,当时的县扶贫办主任董春法,上百次翻山越岭来到村里,不知磨破了多少双鞋,撑坏了多少根拐杖……“老董一次次爬上山来给我们做工作,千方百计帮我们想办法筹钱。”近30年过去了,提起老董,老支书邓寿明仍然眼含热泪、感慨万千。

1996年11月11日,九龙山村终于告别深山,集体搬迁至距县城10多公里的235国道新海线旁,改名为“新九龙山

村”。1999年2月那场集体婚礼,是村里多年未有的大喜事,它终结了“光棍村”的历史。当年,六对新人满怀憧憬喜结连理;如今,他们的下一代也已经长大成人、成家立业。

2025年12月10日婚礼当天,26年前参加集体婚礼的其他五对夫妻纷纷到场,为年轻一代送上祝福。跨越26年,六对夫妻与如今的新郎新娘并肩而立,留下了一张甜蜜而珍贵的合影。

从深山到新村,从集体婚礼到儿女成家,两代人用婚姻与希望,书写了一座村庄重获新生的故事,也映照出武义下山脱贫工程最温暖的底色。

本报记者 俞碧寅 毛艺蓉 通讯员 任广明 摄影报道



1999年2月9日,村民邓卫增(右四)和陶发香(右三)参加新九龙山村集体婚礼。 金华日报记者 陈少华 摄



1999年2月9日集体婚礼现场,武义县扶贫办主任董春法(后排左三)、浙江卫视记者(后排左二)、浙江日报记者(右六)与新人们合影。



2025年12月10日,在浙江卫视记者(左五)和浙江日报记者(右五)的共同见证下,26年前参加集体婚礼的六对夫妻与如今的新郎新娘拍下一张新的合影。



2025年12月10日一大早,新九龙山的村民来到邓卫增、陶发香家中,一起为晚上的婚宴包芋饺。

一只烧饼背后的共富图景

“炉传三百世,饼香五千年。”在丽水缙云,这只承载着黄帝文化底蕴的传统烧饼,正经历一场从“手艺”到“产业”的深刻变革。通过机械化、自动化与“互联网+”的融合,它突破了作坊式生产的局限,大步迈向更广阔的天地。

近日,记者走进位于缙云县东方镇烧饼培训基地的欣风食品有限公司生产车间。整洁明亮的现代化厂房内,四条全自动生产线正开足马力运转。从揉面、擀饼到烘烤、包装,整个流程一气呵成,金黄喷香的烧饼如流水般高效产出。凭借工业化模式,该车间日产量可达20万个,预计2025年销售额将突破2000万元。

与此同时,烧饼产业的“共富链”正向上游坚实延伸。在浙江菜味居农业开发有限公司车间里,农妇忙着清洗、腌制芥菜,制作被称为烧饼“灵魂馅料”的缙云菜干。这条产业链带动了本地小麦种植、土猪养殖及菜干加工的现代化转型,让数千农户在源头共享收益。

如今,缙云烧饼已不仅是小吃,更是驱动乡村振兴的特色富民产业。2024年,其全产业链年产值达38.9亿元,今年仅前三季度已实现31.8亿元。该产业直接从业人员2.5万人,带动就业超5万人,累计培育烧饼师傅1.2万余名,全球门店超8000家,遍布16个国家和地区。一只小烧饼,正烤出蓬勃的共富大产业。

本报记者 董旭明 张敏娟 通讯员 沈斌 摄影报道



缙云县东方镇以干亩稻芥轮作基地为样板,打造“缙云菜干”原材料核心基地。



一炉炭火,点燃了传承千年的烧饼技艺。



位于杭州市西湖区的之江文化中心的缙云烧饼档口,顾客盈门。从乡土到城市,“缙云烧饼”的品牌已深深嵌入现代城市生活。



欣风食品有限公司生产车间内,标准化生产让传统风味突破地域界限,行销全球。