

景象

义乌制造“助攻”世界杯

2026年美加墨世界杯即将拉开战幕,全球48支劲旅蓄势待发。而在“世界超市”义乌,一场围绕世界杯的“商业争霸”早已提前开战。义乌商人们从去年就开始投入相关订单的生产,产品销往全球各地。

随着赛事临近,义乌国际商贸城内,来自全球的采购商穿梭于体育用品区,赶在开赛前完成最后的补货。从足球、球衣到球迷围巾、助威喇叭,几乎每样赛事周边商品都能在这里找到源头。

面对这场四年一度的足球盛宴,义乌商家早于一年前就启动备货。有球

衣外贸企业订单量较平时增长两三倍,足球工厂日产量攀升至5000只,生产线满负荷运转。本届世界杯由美国、加拿大、墨西哥三国联合举办,商家们紧扣主办国特色,推出定制款产品抢占市场。

据义乌海关统计,今年1至4月义乌出口体育用品及设备达37.7亿元,同比增长7.9%。从“拼价格”到“拼创意”“拼专利”,义乌制造的转型之路,正借着世界杯的热浪加速奔跑。

本报记者 倪雁强 何贤君
通讯员 吕斌 吴峰宇 摄影报道



义乌国际商贸城内展示着获得授权生产销售的世界杯参赛球队周边产品。



义乌国际商贸城的商户展示自主设计生产的世界杯周边产品。



世界杯的热度也带动了各类比赛奖杯商品的销量。



世界杯相关产品近期成了义乌市场里最吸睛的热点。



外国客商在义乌国际商贸城选购体育用品。

青年夜校厨艺课烹出山海鲜味

夏夜,台州椒江垦荒青年夜校新荣记学院厨艺提升课的课堂上,充满着烟火味道。台州职业技术学院新荣记学院烹饪工艺与营养专业主任申亚军身着白厨师服,手把手指导青年学员处理食材,把控火候,围站在操作台边的学员们认真观摩,上手实操,清洗、切配、煎炒、调味,沉浸式体验台州特色海味的烹饪过程。

近年来,随着“鲜嗒嗒、糯叽叽”的台州美食愈发被大众熟知,传承本土餐饮文化、学习特色厨艺成为不少青年的新需求。为此,台州椒江团区委精准对接需求,联合台州职业技术学院新荣记学院,精心打造新荣记厨艺提升课,涵盖中西面点、西餐、中餐等多个品类,其中中餐课程重点聚焦台州经典家烧风味,精

选沙蒜豆面、家烧黄鱼、辣烧水潺等本土招牌菜,课程一上线便被青年学员秒抢一空。学员们都非常珍惜上课的机会,认真观摩记录,上手实操时也专注投入,力求在课堂上掌握烹饪技巧。

作为椒江赋能青年成长的重要平台,垦荒青年夜校自开办以来已顺利举办十七期,推出非遗、技能、美食等多元

课程,整合优质师资与场地资源,打造“2公里青年夜校服务圈”。此次联动新荣记学院开设厨艺课,更是将本土餐饮文化与青年成长需求结合,让青年在烹饪实践中感受台州饮食文化魅力,传承匠心精神。

本报记者 朱海伟 吕之遥
俞碧寅 毛艺蓉 摄影报道



在学员烹饪过程中,老师进行一对一辅导。



学员展示制作的家烧黄鱼。



奶油蘑菇浓汤制作完成后,学员们拍摄记录自己的成品。



老师正在为学员进行实操演示。