

要闻

— 端午假期特别报道 —

我省粽子畅销海外

本报讯(记者 拜基赫)据杭州海关统计,今年1月至5月,杭州海关累计监管出口各类粽子产品327.8吨,创历年新高。粽子作为最具代表性的端午食物,借助社交媒体的传播,正成为海外华人寄托乡愁、向世界展示中国传统节庆文化的“舌尖名片”。

在嘉兴,五芳斋生产线高速运转,裹粽、蒸煮、封装、质检全链条衔接。“今年出口突破120批次,最多的一天向海外发运5000多箱粽子,增量显著。”该公司国际业务中心经理沈涛说。据嘉兴海关统计,今年截至目前,监管出口粽子超300吨,货值突破1000万元,同比分别增长105.7%和106.6%,覆盖加拿大、澳大利亚、韩国等十多个国家和地区。

在湖州,安吉知味观同样全速赶制海外订单,紫糯米、干贝咸蛋黄等特色口味粽子远销北美、澳大利亚。“端午粽子出口拼的就是速度,高效通关才能保住新鲜口感,抢抓节日市场。”该企业外贸经理朱志东说。为保障这支“短保”出口货抢鲜出海,两地海关均开通查验绿色通道:提供预约查验实现“即报即检”,依托“云签发”让检验检疫证书“随到随签”,在守住原料验收、热加工、自检自控等安全底线的前提下,最大限度压缩通关时长,让粽香及时跨越山海。

我省启动实施重大改革专项研究“浙里智库·青峰计划” 集聚青年智识 赋能改革攻坚

本报讯(记者 王啸 通讯员 周晴雪)近日,由省委改革办、省社科联共同主办的“浙里智库·青峰计划”创新团队签约仪式暨重大改革专项研究启动活动在杭州举行,16支青年创新团队现场签约,标志着我省青年智库人才培养与改革专项研究进入全面实施阶段。

“浙里智库·青峰计划”是一项旨在集聚青年智识,打破学科壁垒,赋能改革攻坚的战略性举措。该计划围绕省委部署的重大改革,“一对一”组建青年创新团队,开展为期2年的全周期跟踪研究,着力构建“问题研判—对策研究—成效评估—经验总结”的全链条闭环研究体系,畅通理论落地与实践反哺的双向通道。

在培育机制上,本次计划推行双导师培育模式。每一支创新团队配备资深专家担任科研导师、省委改革办业务骨干担任实践导师,坚持“育用结合、以老带新、传帮带促”,通过常态化实地调研、沉浸式研学实践、高标准决策咨询等历练方式,推动青年骨干在实战中强本领、长才干。

接下来,省委改革办与省社科联将持续完善机制,强化保障、跟踪服务,推动“浙里智库·青峰计划”有序实施,赋能重大改革落地见效。

浙江首个中职舞美专业成立

本报讯(记者 竺佳 通讯员 桂盼)6月18日,宁波外事学校剧院,独舞《原上草》在追光中开场。台上的演员郁可欣舒展肢体,后台操控台前,18岁的钱柏皓屏息凝神,将一束鹅黄色的追光精准地“放”在舞者肩头。这部作品曾获2025“一带一路”暨金砖国家技能大赛数智舞台艺术创演赛中中职组唯一一等奖,灯光、音响、视频全部由该校学生独立完成。

这场演出,正是全省首个中职舞台艺术设计与制作专业落地的序章。当天,舞台美术人才协同创新培养研讨会在宁波外事学校举行,浙江艺术职业学院与该校签署人才培养合作协议,“舞台美术设计专业实训基地”正式揭牌。

新专业采用“3+2”中高职一体化培养模式,今年起招收初中毕业生,课程直接对标舞美设计、灯光操控、音响实践等剧场真实岗位。学校已配备舞台灯光、数字舞台空间等七类实训室,并与宁波市演艺集团、天然舞台等企业共建校外实训基地。

宁波的演出市场正在急速升温。据大麦网联合灯塔专业版发布的《2025剧场行业报告》,2025年,宁波剧场演出票房比上年增长76.4%,增速位列全国第二。放眼全省,2025年浙江共举办大型演唱会212场,票房26.9亿元,带动综合消费超184亿元。

“站岗放哨”须臾不可懈怠

(紧接第一版)在浙江工作期间,习近平同志亲自组织领导了多次应对台风的百万人员大转移,明确提出:“宁可十防九空,也不能万一失防;宁可事前听骂声,不可事后听哭声;宁可信其来,不可信其无;宁可信其重,不可信其轻。”这一理念,是“防万一”的真功夫、硬担当。拼尽全力把以防万一的功夫做细做实,这才叫守土有责。

防汛值守如此,干事创业亦然。无论是在改革发展主战场、重大斗争最前沿,还是急难险重第一线,都不能“占岗不站岗”,而当如螺丝钉一样紧紧铆在岗位上。把责任扛实了、扛稳了,才能真正做到保一方平安,强一方经济,富一方百姓,创造经得起检验的实绩。

(紧接第一版)眼下,北仑已组建“6080帮帮团”“楼上楼下邻里团”等服务队87支,吸纳志愿者3490名,为开展互助式养老提供支撑。

在邻里互助帮扶的基础上,引入专业机构力量,让康复治疗、失能护理等专题问题有了新解法。北仑引进了九如城、安健、福寿康等养老服务企业,并通过政府购买服务的方式,为全区80周岁以上老年人提供助餐、助浴、助医等上门服务,仅2025年,服务时长就达30.1万小时。

越来越多社会组织也加入养老服务“大合唱”,各展所长,撑起服务专业度。在甬霞街道新浦社区,红船电路检修先锋队、蓝盾煤气检修服务队等,定期上门帮助老人检查家里的电力线路、排查燃气安全隐患、安装烟感报警器、宣传用电用火注意事项。

数智应用竞相落地,打通互助式养老服务“最后一公里”。在郭巨街道峰南社区,808户老人家中安装5G智能化门铃系统,不仅可查看老人健康状况、家庭基础信息和家属联系方式,还能接入居家安全监护系统,实现语音对讲和煤气智能报警。系统投运以来,社区接到报警56起,急救人员均在3分钟内到场处置,小小“门铃”成了老人的“生命按钮”。

阔别13年,龙舟竞渡再现大运河杭州段

本报杭州6月19日讯(记者 詹丽华 曹坚 共享联盟·拱墅 柳景春 夏雨珂 曹莹)时隔13年,龙舟竞渡的锣鼓声伴随着杭州市民游客的欢呼声,再次响彻大运河杭州段。19日9时,随着一声汽笛声响起,拱宸桥畔,百桨齐发,2026年中华传统龙舟竞渡、京杭大运河龙舟系列争霸赛正式开始。

从清龙王巡河到点晴出征,再到两艘龙舟竞演双龙夺珠,鼓手撞得身子前倾,桨叶击打得水花四溅——整条大运河都在过节。“加油!加油!要冲刺啦!”观赛人群里,12岁的张太之个子不高,得使劲踮着脚才能看到200米外运河画舫处的终点,但他的兴奋劲可一点不减,“我第一次看到龙舟在水里‘飞’起来了。”

正说着,第一组参赛队,杭州长庆、潮鸣、半山三个街道的龙舟先后冲过终点,长庆蛟龙队率先过线,现场瞬间爆发一阵震耳欲聋的欢呼,几乎盖过汽笛声。

从早上9时到下午3时30分,约470名选手轮番上阵,桨起桨落间,有拱墅19支本土队伍的邻里较量,也有余杭、西湖、拱墅、公羊会等8支中华传统龙舟竞渡队伍的竞技,还有13支特邀强队竞速。

大运河杭州段上一次因龙舟“出圈”,还是2013年的中国龙舟公开赛总决赛。如今,龙舟竞渡13年后重回故地,不只是一场怀旧,也是一次底气十足的“复出”。运河二通道正式通航,盘活了大运河杭州段的水上交通脉络。这条古老水道从繁忙的“货运担当”变身“文旅秀场”,为水上赛事和多元融合腾出了更大空间。

大关街道龙舟队鼓手齐刷刷下赛道,就放话“明年再战”。“运动是最容易打破隔阂的方式,大家一起挥桨、一起喊号子,感觉太棒了!”今年55岁的她人生中第一次站上龙舟赛场,收获了满满的快乐。

赛场边的水上龙舟体验和皮筏艇体验点也围满了市民游客,不少人排队半小时只为



6月19日,在杭州拱宸桥,2026年中华传统龙舟竞渡、京杭大运河龙舟系列争霸赛开赛。

本报记者 林云龙 摄

上船划两桨。“自己试了试,才知道划桨这么费劲。”一位刚下皮筏艇的年轻人擦了把脸上的雨水说。

比赛虽已收官,但“跟着龙舟走大运”端午嘉年华的热闹将延续到6月21日。运河边依然好戏连台——不用只当观众,更能亲手包一只胖鼓鼓的粽子,或亲身登船挥桨,在鼓点与水花中,感受传统节日的鲜活魅力。

体验绍兴越城水乡民俗 船板席上尝“五黄”

本报绍兴6月19日电(记者 周禧华 共享联盟·越城 陈楠)浙东运河的水,缓缓淌过位于绍兴市越城区东湖街道的松陵船厂。夜幕下,几艘装扮着彩灯的乌篷船在浪花中轻轻摇曳,点亮了节日的氛围。

岸边,由大型厂房布置成的宴会厅灯火通明,200多名来自各地的游客相聚一堂,体验了一场融合传统文化味与现代潮流感的东湖船板席。

旧时的船工们,每逢节庆就会相聚在一起,用船板拼桌,每家各出一道菜,在推杯换盏中解乡愁、叙情谊。这个端午节,东湖街道融入新潮元素打造了全新版的东湖船板席,再现“一船一菜一席一味”的烟火气。

记者和一群来自上海的游客拼了个桌,当一道道热气腾腾的菜端上桌,大家纷纷动筷。

“这个鱼头很嫩,河虾也很鲜。”“黄鳝炸得很到位,好吃。”“咸蛋黄也很赞,咸香十足……”

听到食客们的赞美之词,一旁的工作人员也介绍起了菜品。“东湖的河鲜和麻鸭十分有名,我们选用当地特产和端午‘五黄’,烹制出水乡本味。希望大家能吃得开心,端午安康……”

说话间,音乐声响起,一名打扮成美猴王的演员飞快地舞动着金箍棒,走入人群中开始表演猴戏,引得孩子们兴奋地地上前围观。

随后,变脸、乐队Live演出轮番上场。游客李红玉告诉记者,乐队表演的流行乐和摇滚乐都是她喜欢的,这次端午之旅既能品尝美食、体验文化风俗,还能欣赏精彩演出,真是不虚此行。



猴戏演员和游客互动。

越城区东湖街道供图

端午“浙”么潮

宁波天一阁邀你品国风 且上书楼“斗百草”

本报宁波6月19日电(记者 陈醉 潮新闻记者 陈冲 通讯员 王伊婧)端午假期的第一天,早上9时不到,宁波天一阁已热闹起来。“芸阁端午——端午天一雅集”刚刚开场,便有人直奔院落里的“斗百草”摊位,边走边扬声相邀:“走,斗草去。”

12岁的游客林思语头一个冲到摊前。她从一个族晒干的筒草里细细挑选,抽出一根,得意地举到父亲眼前:“看,这根草茎最粗,指定能赢。”父亲笑着拿起另一根,两人各执一草,茎叶交勾,屏息凝神,猛地一拉。“咔嚓”,父亲手中的草茎应声而断。

“这种斗法,比的是草茎的韧度,那边还有更考验学识的斗法。”工作人员笑着解说,随即端上朱砂。方才获胜的林思语,眉心被轻轻点上一颗朱砂痣,驱邪避毒虫、庇佑平安

之意,这便是旧俗“画额”。

斗草的热意未歇,院落另一头又传来阵阵惊叹。作为国家级非物质文化遗产,戏法艺术自汉代流传至今,讲究手中功夫与口中说辞相得益彰。只见表演者指尖翻折几张紫色彩纸,转瞬之间竟变出写有端午问答题的字条,引得一众游客啧啧称奇。

走在当天的天一阁,宛如一幅沉浸式的端午画卷:包粽子、斗草、看戏法、编五彩绳……十多项端午习俗散落在庭院各处。“这些习俗,每一项都与天一阁的古籍馆藏息息相关。从范钦的诗文,到阁中珍藏的各类岁时笔记和民俗典籍,活动的细节大多能在故纸堆中找到渊源。”宁波天一阁相关负责人说,通过活动他们将沉睡于纸墨之间的端午记忆,以如此鲜活的方式重新唤醒。



工作人员为游客画额。

通讯员 王伊婧 本报记者 陈醉 摄

与“粽”不同

龙游芋头辣粽飘香端午 守住老味道 拥抱新市场

本报龙游6月19日电(记者 梅玲玲 共享联盟·龙游 楼郁馨)19日下午,衢州龙游大南门历史文化街区粽香四溢,一场“辣粽长龙共创计划”活动热闹开场。400余名市民齐聚一堂,手持粽叶、香芋与辣椒,共同包制具有龙游特色的芋头辣粽,一起拼出百米辣粽长龙。龙游芋头粽以独特鲜辣风味自成一派,粽叶包裹着本地特产的芋头、辣椒与糯米,煮熟后,辣味渗透米芯,香浓绵长。

龙游芋头粽的鲜辣风味,源于浙西独特的饮食文化与历史传承。相传明朝抗倭名将戚继光率军遭遇突袭,军队粮草短缺,曾以野芋头充饥。两位龙游籍将士返乡后,将芋头引入本地种植,并添加调料制成粽子,后来又加入了辣椒,辣粽逐渐成为当地端午必备美食。如今,辣粽不仅是节庆符号,更承载着龙游人的乡土记忆,建房上梁时以辣粽庆贺,婚嫁祈福时用辣粽传情,一方粽角饱含乡愁与文化底蕴。

“辣粽是龙游人的‘味觉DNA’,既要守住老味道,也要拥抱新市场。”龙游县供销社相关负责人介绍,当地在传承古法工艺的同时,通过标准化生产提升品质。今年端午前夕,本地品牌芋头辣粽订单量同比激增四成,尤其在短视频平台走红后,不少年轻博主专程打卡,将这份特别的味道带向全网。线上线下载动下,龙游芋头辣粽正从乡土美食变身“网红爆款”。



瑞安百家米包百家粽 “粽娘”送长者 “子孙粽”进百家

本报讯(记者 尤建明 通讯员 夏盈瑜 陈峥)“阿婆,吃一口‘粽娘’,身体安康又硬朗;挂一串‘子孙粽’,儿孙绕膝福绵长。”6月18日上午9时许,瑞安市马屿镇马岩村96岁老人国陈凤家中热闹起来。党员志愿者们将一提“粽娘”和“子孙粽”送到老人手里,老人连声说好。同样的温暖,也送到了96岁的管奶宝老人家中。作为村里的高龄寿星,他们连续六年收到这份特殊的“头粽”礼遇。

在端午节,瑞安人包粽子,讲究远不止于美味。一把40个粽里,必有一个特大号的“粽娘”,体型硕大,是寻常粽子的两三倍,象征家族里德高望重的长辈,祈福安康顺遂;又有一串特小的“子孙粽”,小巧可爱,专为后辈或孩童准备,寄托家族兴旺的美好祝愿。

今年,马岩村的志愿者将民俗文化爱与

心帮扶巧妙结合,个头敦实的“粽娘”优先赠予村里高龄长者,祝愿长辈福寿安康;玲珑可爱的“子孙粽”则分别送往其他家庭,送上平安顺遂的祝福。

“一叶一粽间,承载的是邻里之间不是亲人胜似亲人的深厚情谊。”马岩村党委书记、村委会主任谢长东说,“百家米包百家粽”,这是马岩村坚持了六年的传统。今年,仅马岩村就制作了爱心粽1.1万个,送给全村800多名60岁以上老人,以及残疾人家庭等。



绘图:朱淑、林琳、陈昱志