

要闻

“体育+”，篮球赛“玩”成城市嘉年华

——解码“浙BA”(下)

有风来

■ 本报记者 沈听雨

2月6日晚，浙江省城市篮球联赛(“浙BA”)迎来总决赛第四场对决。在浙江省黄龙体育中心体育馆内，杭州队和丽水队的球员为荣耀奋力拼搏；而在和体育馆仅一墙之隔的东广场上，浓缩全省11个设区市风物、文创等的“浙BA”黄龙活力夜市”和“2026全民健身大拜年暨‘浙’里新春体育嘉年华”也热火朝天地展开。

这是“浙BA”开赛以来的常见一幕，也是这场赛事从流量迈向“留量”的生动缩影。

省体育局数据显示，“浙BA”开赛以来，已累计开展相关赛事487场，现场观赛达179万人次，“第二现场集中观赛点”观赛达550万人次，直接带动文旅旅体消费33亿元，拉动文旅体综合消费超百亿元。

这昭示着“浙BA”不仅重新定义了体育赛事的边界，也以文化为纽带，激活了经济与社会发展的多重价值，成为浙江积极推动文旅深度融合的成功实践。

彰显城市文化

“浙BA”的火爆，一开始靠的就不仅仅是篮球场上的“真刀真枪”，更是球场外“你来我往”的文化比拼。

在每个比赛现场，各地“花式整活”的文化应援精彩不断——“诸暨人有自己的‘拉布布’，球场拉爆‘布都’”“柯桥，

永不止“布””“诸暨王中王，杭州来称王”“浙联赛”，婺“必贏”“浪尖争霸，鲜行舟山”……这些暗藏地方特色产业与文化符号的创意互动应援口号，在社交媒体上迅速发酵，让“浙BA”实现破圈。

开赛半年多来，赛场也摇身一变成为各地展示自身特色文化的秀场。赛前的互赠礼物环节，金华火腿、湖州白茶、庆元香菇等特色产品轮番登场；中场秀环节，宁波慈溪青瓷瓯乐艺术团使用特殊青瓷乐器敲出清脆乐声；绍兴让绍剧“悟空”遇上“迅哥儿”；舟山以船拳再现渔民破浪归航之景；苍南秀出提线木偶戏，惊艳全场……每一次观赛，都让观众沉浸式体验了一座城市的文化浓度。

赛场外同样如此。“浙BA”启动之初，就从顶层设计上制定了“一场赛事盛会、一场文旅盛宴、一场展销集市、一场美食大赏、一个科技窗口”的目标。省体育局有关负责人表示，全省上演高水平群众性篮球赛事的同时，都会在场外设置丰富多彩的文旅集市，把各地的群众体育、城市文化、休闲消费、地方产业等糅在一块儿，通过打出“篮球+”组合拳，让“浙BA”化身“浙里生活节”。

当比赛有了文化味，体育魅力也愈加彰显。“浙BA”在扣人心弦的比赛之余，让浙江各地的风景、美食、科技、非遗等随着赛程进展不断加载能量，也让更多人了解到浙江每一座城市的独特魅力。

激活文旅消费

“浙BA”的票价低、门票售卖火爆，每次开票后总能在短时间内被一抢而空。特别是随着比赛推进，外地观众的

占比越来越高。明明打开手机就能看直播，为什么大家还愿意跨越山海、奔赴现场？答案就藏在这张小小的球票里，它不仅是观赛凭证，也是“旅游通行证”。

比如，2025年11月宁波推出“有票就GO了”活动，把普通球票升级为“城市权益码”。持有“浙BA”票根的观众可享受宁波41家景区门票五折、45家酒店特价、高速费补贴等福利，总价值超千万元。又比如，温州在“浙BA”比赛期间宣布，球迷凭球票就可在7天内免费畅游雁荡山、江心屿等28个核心景区，享受楠溪江漂流等12个项目的专属优惠……

放眼全省，各地都借“浙BA”东风各显神通，积极探索“赛事+消费”融合模式，推出“一票通”大礼包等活动，让“浙BA”球票成为连接赛事与城市体验的纽带，也让城市形象更立体丰满、品牌更闪亮耀眼、底蕴气质愈发鲜活生动。

“浙BA”把篮球赛事与城市消费场景有机融合，不断释放着体育促消费的巨大潜力。”浙江师范大学体育与健康科学学院院长李启迪表示，这张小小的票根，不仅记录着个体的愉悦与共情，更串联起城市消费的新链条，激发餐饮、住宿、交通、购物等周边产业的活力，让“看一场球，游一座城，品一方味”成为现实，推动着赛事流量高效转化为实际消费力。

体育搭台、文旅唱戏。从“浙BA”的实践中我们看到，各地在赛场上你追我赶，又在资源共享、文化交流上相互成就，共同为浙江发展营造良好氛围。

继续“打造高峰”

“浙BA”是篮球赛，却又不止于篮

球赛，而是成为覆盖全省各地的全域嘉年华和全民狂欢节。

首届“浙BA”虽已落幕，但让我们实实在在看到了体育赛事拥有的巨大能量：从一场球赛到一个文化符号，再到一座交流桥梁，“浙BA”打出了浙江县域经济的强劲活力，也探索出了一条体育与文化、旅游、经济深度融合的全民参与之路。

正如李启迪所说，“浙BA”在带来赛事直观消费、配套服务消费等有形经济的同时，更重要的是给浙江带来了无形经济的利好，包括提升浙江“体育+文旅”的品牌形象，完善浙江“赛事+”产业链生态，以及培育浙江丰厚的体育文化。

接下来，如何延续这一记“体育+文化+经济”的好球？李启迪认为，一方面，要继续凸显“浙BA”中“人”的价值和作用，以“欢乐篮球”“草根篮球”的定位吸引更多人参与；另一方面，要注重提升文旅体育服务的品牌价值，形成可持续的经济生态体系。此外，还要加快浙江体育场地设施提质、加强体育赛事战略规划的顶层设计等，形成“浙BA”的长尾效应。毕竟，赛事有终场，但一座城市被看见的旅程才刚刚开始，只有将赛事深度嵌入城市的经济肌理与文化血脉，使之成为市民共建共享的节日、产业互动赋能的平台，赛事才能真正为市场注入活力。

“浙BA”的火爆出圈告诉我们：体育，从来不只是竞技，更是文化符号和经济引擎。如今，浙江已有部分县(市、区)开启第二届“浙BA”的招募。我们期待，这场浙江关于体育赋能经济的探索，能继续向“打造高峰”跃升。

晚9时，江山市人民检察院公益诉讼快检实验室的灯还亮着。毛闽燕俯身在实验台前，目光专注地盯着手中的检测盒，眉头微锁。这是一款网红减肥药的检测样本，初步快检显示含有违禁成分，但具体是哪种物质，仍需进一步解析。

“进了实验室，就一定不能让它‘钻空子’。”她声音不大，却字字清晰。这样的场景，对毛闽燕来说已是工作常态。

毛闽燕是江山市检察院二级书记员。在进入检察系统之前，卫生毒理学专业研究生毕业的她，曾先后奋战在卫生监督、市场监管一线，专攻食品药品案件稽查。

2019年，为实现以技术革新推动公益诉讼办案模式升级，江山市检察院挂牌成立全省首家公益诉讼快检实验室，凭借深厚的专业积淀和丰富的实战经验，毛闽燕迅速成为实验室的“带头人”，用专业和担当守护着群众身边的安全。

“这馒头甜得发齁，不对劲。”一次下班途中，毛闽燕在校园门口注意到一款色彩鲜艳的馒头。她没有放过这细微的异常，当晚就带着样本进实验室，结果令人心惊，它竟然违法添加糖精钠。

“这种工业甜味剂对孩子的肝脏和神经系统发育可能存在潜在危害。”毛闽燕分秒必争，次日清晨便换上便装，跟踪流动摊贩摸清来源，锁定证据后，当场向有关监管部门反映处置。

不仅如此，她还带着快检设备突查其他早餐摊点，逐步推动市场监管部门建立“校园周边食品红黑榜”，助力保障孩子们的饮食安全。

公益诉讼案件关乎群众切身利益，办案人员不仅需要敏锐的眼光、严谨的查证态度，更考验耐心与毅力。毛闽燕就曾和团队一起，打过一场持续两年的“拉锯战”。

2020年，一款号称“皮肤神药”的婴幼儿产品进入她的视线。真实有效还是虚假宣传？她钻进实验室对产品做了快速检测，结果显示确实存在违法添加激素。

随即，她又和同事从药店、诊所购买了23款同类产品，开展了连续3天的检测，初步确定23个样品中有21件检出禁用成分。

“只在销售端打击不够，必须从源头治理。”她意识到，此类产品使用禁用物质如此普遍，需要从全链条推进专项整治。毛闽燕将发现的问题撰写成调研报告，并逐级上报最高人民检察院。2022年2月，在最高检的推动下，全国检察机关就此类问题共立案近2500件。

如今，江山市公益诉讼快检实验室已成为全省标杆。由她领衔的“毛闽燕工作室”，累计完成快检400余次，还为浙赣交界县市提供跨区域技术支持。

“公益诉讼无小事，把老百姓身边的‘烦心事’解决好，我们和群众的心才能贴得更近。”毛闽燕说。

毛闽燕常年奔走在一线。为揭露针对老年人的保健品诈骗，她胆大心细，装扮成顾客，深入销售会场取证；为调查养殖场排污毁田，她毫不犹豫地踏入散发恶臭的河道，采集水样，固定证据……从校园门口到田间地头，她始终带着一股“较真”的冲劲儿。

多年来，凭借扎实的办案经历，毛闽燕获得全国检察技术40年先进人物、全省政法系统先进个人等多项荣誉。

从医学院到检察院，毛闽燕的职业生涯始终与“守护”二字相连，正如她自己所说：“我们所做的工作，很多时候是默默推进，但只要方向正确，每一步付出都有其价值。”

家乡味与义乌年味暖心“拼桌”—— 一场年夜饭 暖胃更暖心

本报讯 (记者 何贤君 共享联盟·义乌 陈晓)

2月7日晚，义乌市苏溪镇光源科技产业社区党群服务中心内暖意融融，一场特殊的“暖芯年夜饭”温暖开席。

苏溪镇是全国知名的光伏光电产业集聚区，素有“光明之都”之称。该镇现有119家规上企业。活动现场设置“家乡风味区”与“义乌年味区”，来自四川、湖南、江西、安徽等地的辖区企业技术骨干与管理人才纷纷挽袖下厨，烹制毛血旺、剁椒鱼头、辣炒鳝鱼等家乡招牌菜；同时，他们向本地师傅学做东河肉饼、苏溪年糕等本土小吃。五湖四海的风味在此交汇，碰撞出浓浓的

年味与温情。

“想把家常味道端上桌，让大家提前感受年味。”来自浙江爱旭太阳能科技有限公司的研发岗职工郭杰生来自广东，炒出一盘酿豆腐，“这是我们家乡名菜，大家尝尝。”另一边，来自安徽合肥的企业人才胡九伟，捧出跟义乌师傅新学做的东河肉饼，招呼大家品尝。大家品尝后连连称赞。“社区准备的年夜饭很特别，让我们心里暖暖的，在这就跟在家里一样。”胡九伟说。

现场还同步开设“芯光市集”，集结多家辖区企业展示的热门产品，并以工厂价惠民展销。

焕新村庄，闪亮的共富支点

(上接第一版)

一拆一建之间，老者在家门口享受惠民服务，产业提质更让青年创客有更大施展空间。在松阳，类似岗下村这样系统性推进更新、功能重塑的村庄已有4个批次、42个区块，通过将危旧房拆除与资源盘活、民生服务紧密结合，一个个民生工程、产业项目加快推进，焕新的村庄，正成为发展轴上一个个闪亮的共富支点。

通过渐进式破解“强城、兴村、融合”过程中的空间、要素和公共服务瓶颈，松阳大力推动城乡共融。根据建设方案，松阳“古今交融”发展轴共安排项目65个，3年计划总投资488.27亿元。预计到2026年，全县

数智养蚕，编织“未来之丝”

(上接第一版)

企业走廊的一段实拍视频引起了记者注意：两块放置11天的青苹果，未处理的已萎缩变色，而包裹了蚕丝蛋白膜的几乎新鲜如初。“根据联合国数据，全球每年浪费的食品达13亿吨。”金耀的目光投向更远处：一旦蚕丝蛋白作为新食品原料的申请通过，这种可喷洒成膜、锁水抗菌、调控气体的天然涂层，将为全球食品保鲜链带来一场环保革命。

陌桑高科三期工地夯声隆隆，那是未来的心跳。而在明亮的车间里，永不疲倦的“机器人保姆”与恒温恒湿环境中安然生长的蚕宝宝，正日夜不息，共同编织着一卷属于新时代、更富想象力的“未来之丝”。

2月8日晚，经过全面维护的杭州武林广场“八少女”音乐喷泉完成试喷放，2月9日起正式恢复开放，为即将到来的春节增添喜庆氛围。本报记者 董旭明 摄

“八少女”焕新回归



浙里有宝·记者帮你挑年货 融媒体新闻行动走进嵊泗

做优养殖、加工、销售全链条 嵊泗贻贝鲜达全国

■ 本报记者 祝梅 何伊伲
共享联盟·嵊泗 斯楚楚

春节餐桌上，怎能少了“海味担当”？记者帮你挑年货，本站直奔海岛县嵊泗。这里有浙江最大的贻贝养殖基地，海水孕育滋养两年半以上才能长成的嵊泗贻贝，正裹挟着东海风物的鲜甜，饱含岛民满满的诚意，奔赴全国人民的餐桌。

沿着海岛公路行驶，我们的第一站是嵊泗县枸杞乡西村共富工坊，这间去年10月投运的共富工坊主要加工生产贻贝。“在岛上，这是家家户户都掌握的一门手艺，我们希望把它打造为一款特色产品，带动村集体经济的增长、村民增收。”工坊生产负责人赵军说。

工坊里的卤贻贝，每一步都循着渔家的老法子制作。刚捕捞上岸的贻贝，经清洗、去杂质，先在清水中焯煮约三分钟。这一步，关键在于锁住其天然的鲜甜。紧接着，村民们要趁热剥壳取肉，取出的贻贝肉再次入锅，配上反复调试后研究出的秘制酱料蒸煮。

不一会儿，热气腾腾、粒粒饱满的贻贝就完工了。每一罐“礼笑贻贝”都会满满当当地塞上超过180克贻贝肉，浇上

去的卤汁一定要浸过所有贻贝肉、让肉质保持弹性，再点缀几颗红辣椒封罐。

“礼笑”之名，源自“里西”村方言的谐音。我们的产品制作好后需要冷冻保存，保质期为6个月。消费者可以加热即食，也可以拿来炒菜、做汤。不需要更多调味，卤贻贝一放，鲜、咸都有了。”赵军说，产品试水这几个月，通过朋友圈售卖、线下展会等渠道受到不少消费者的青睐，年后还将上架电商平台、尝试直播带货等形式，进一步拓展产品销路。

第二站，我们去往一米八海洋科技(舟山)有限公司。通过充氧保鲜技术创新，这家企业把“吸着氧”的鲜活嵊泗贻贝送到了全国多地的盒马门店。

分拣车间里，经过多轮清洗的贻贝会按照“个头”被机器自动分拣到不同产线，眼尖又熟练的村民们会把破壳的贻贝挑出去。“我们一般会选择8至10厘米的贻贝做鲜活产品。去年底，我们新推出了一款叫蝴蝶贻贝王的产品，新品选用的贻贝都在9厘米以上。”一米八海洋科技(舟山)有限公司厂长李焕龙说。

“这款新品，研发团队多番调研、反复打磨，不到一个月就开发出来了。”李焕龙说，企业向枸杞、嵊山的养殖户、岛

民请教，发现不少人家会把贻贝劈开、晒干，方便存储。“经此启发，我们开发出新品，敞开的贻贝状似展翅蝴蝶，不仅受热更均匀，口感也比整颗贻贝更爽脆，涮火锅只需一分钟。”李焕龙说，新品已上线盒马，还与多家品牌火锅店达成了合作。

从“论盒卖”到“论个卖”，嵊泗贻贝不光产品形态不断翻新，生产端也不断创新。2月初，枸杞乡现代农事服务中心到货两台新的自动包机。“包苗专业度高，也关系到三年后贻贝的产量问题，但包苗期正好和贻贝收割高峰期重叠，容易出现用工荒。”枸杞乡奇观村党总支副书记王军波说，为此，乡里和省农科院合作，花了三年多研发机器，使贻贝品质更稳定，产品才会更“能打”。

“以前，嵊泗的贻贝产品加工、销售都是各自为阵。去年6月，枸杞五个村成立强村公司，包括共富工坊、一米八的产品都加入进来，带动海岛共富。”王军波说，前段时间自己跑到上海、杭州的农货市集上摆摊，也与很多合作商洽谈，希望到今年底，强村公司能把贻贝产品销售的成绩单亮出来，给五个村分分红。

如今，嵊泗贻贝养殖面积达3.16万

亩，年产量超26万吨，占全国总产量的70%以上。去年，嵊泗贻贝总产值达15.4亿元。

农人说

贻贝，又名淡菜、“东海夫人”，因营养价值高，素有“海中鸡蛋”之美誉。

在嵊泗，贻贝的养殖历史可以追溯到上世纪50年代。早在唐朝，嵊泗贻贝制成的贻贝干就因质量上乘被选为贡品。

嵊泗贻贝的品质为啥这么好？用年轻人的话来说，在嵊泗，它可真是“吃得太好了”。嵊泗位于东海牧场中心，冷暖交汇的洋流带来天然饵料，加之适宜贻贝生长的海水温度，养出的贻贝入口鲜甜、口感Q弹。

曾几何时，想吃“这口鲜”非得亲自登岛不可，现在我们正千方百计把这份鲜美的滋味送往全国各地。这些产品，不仅是海岛的风味名片，更让许多岛民在家门口实现了就业增收。山海虽遥，情谊却深，嵊泗邀您共品来自东海的“这口鲜”。

(嵊泗县枸杞乡奇观村党总支副书记、嵊泗县贻兴联村科技有限公司负责人 王军波)