

义乌实现首家学科类培训机构“营转非”

全媒体记者 余依萍 文/摄

“前天刚在浙江政务网上提交了材料,今天只跑一个窗口,就走完了所有流程,真省心!”11月5日下午,义乌市稠城春蕾校外教育辅导站负责人陈春雷来到市行政服务中心,在民政局办事窗口成功办结了民办学校办学许可证、民办非企业单位登记证书两张新证。双证齐发,标志着义乌实现了首家学科类培训机构“营转非”。

据悉,学科类校外培训机构统一登记为非营利性机构,是“双减”工作关于校外培训机构管理的一项基础工作。登记为民办非企业单位的,不得以营利为目的,不得向出资人、举办者或者成员分配利润,同时必须严格按照章程开展活动,按时参加年度检查,主动接受业务主管单位管理。

10月中旬,“营转非”工作启动后,市民政局联合教育局第一时间对校外培训机构底数进行了摸底,主要涉及三类登记方向:一是注销办学许可退出市场;二是转型从事其他经营活动(含转型为非学科类);第三类是转登记为非营利性机构继续从事学科类培训,首批有153家机构通过核名。

为了简化办理流程,市民政、教育、市场监督管理等部门发挥联动机制,优化转登办理流程,压缩公示时间,实现部门间办事“最多跑一次”。与此同时,市民政局积极作为,为前来办理“营转非”业务的培训机



双证齐发

构做好政策解读,落实相关业务一次性告知和帮办代办工作。按照举办者自愿申报的原则,在申请单位办理营业执照业务注销的同时,将办理民办非企业单位登记证书的全部材料一次交给受理单位。这样一来,营业执照注销完毕,申请民办非企业单位的材料也完成了,立马就能进入下一个环节——办理业务。这种模式不仅进一步压缩了办理时限,为企业节约了时间成本,更为企业带来了满满的获得感。

下一步,市民政局将严格按照相关法律法规及操作办法执行,在保证合法合规合理的基础上,妥善支持、服务每一家培训机构顺利转型,确保统一登记工作平稳落地。

土索面制作纳入特色课程



制作现场

全媒体记者 左翠玉 通讯员 李丹萍 文/摄

10月25日下午,吴店小学校外劳动基地授牌仪式在荷市村文化礼堂举行。现场聘请吴叶茂、吴琅潮两位土索面制作老师傅为校外辅导员,由此土索面劳动实践正式纳入吴店小学的课后服务课程中。

501班的同学们率先体验,在老师傅的带领下,体验了揉面、上面、晒面三个制作过程。揉面环节,细细长长的面条在师傅的手中乖巧听话,可在同学们的手中却是顽皮

至极,搓出来的长面条粗细不匀,力道实在难以掌握……索面看着简单,却饱含师傅的汗水和心血。

据悉,在“双减”背景下,吴店小学积极探索课后服务模式,现已开设空竹、线描、啦啦操、武术等特色课程。土索面校外劳动体验给学校带来了新契机,学校将进一步发掘吴店周边的乡土文化和传统技艺,形成丰富的课后服务劳动课程体系,荷市村校外劳动基地的成立,将让更多的学生走出校园,走进社区,通过劳动教育,让学生自主体验,增长知识、认识家乡。

稠城街道开展社会组织成长沙龙活动

全媒体记者 林晓燕

为更好地推进社会组织工作,提升参与社会治理创新的能动性,11月2日下午,在做好防疫工作的基础上,稠城街道社会组织服务中心开展“益”杯下午茶——社会组织成长沙龙。

“保有初心,‘使命’需要落地,必须行动起来,我们会一直在路上。”“让感兴趣的人做感兴趣的事,才会出精彩的成果。”本次沙龙通过茶话会的形式,让参与者围绕

“社会组织使命优先 or 活命优先”展开讨论。

活动现场,你一言我一语,大家发言踊跃,通过互相分享心得体会建言献策,进一步明晰组织定位和服务方向。“以课程学习、交流分享等形式让彼此聚合、联结、共创。”组织方表示,此次沙龙通过尝试摒弃与颠覆传统活动套路,积极推动来自不同领域、背景、组织的伙伴合作与前进,鼓励大家主动说出自己内心真实所想,真正收获合力与支持,实现共同成长。

上溪举办双溪文化书法展

全媒体记者 吕斌 通讯员 斯延平

近日,地处上溪镇的斯何村文化礼堂灯火通明,高朋满座。这个山村正式迎来了首次双溪文化书法作品展。

活动现场,义乌市众多书法名家、义乌市摄影协会多名摄影师和热心村民等共同开启了这次乡村振兴的文化盛宴。

据悉,这次展品共有六十余幅,既有杨守春、贝立新、傅建华、陈建

邦等名家大作,也有草根书法爱好者的习作。篆、隶、楷、行、草皆有涉及,内容丰富,风格迥异,竞相争辉,相得益彰。

用书法艺术来展示斯何村悠久的历史,灿烂的文化,褒扬斯何人高尚的品德,确是创新之举。参观者在欣赏精美书法作品的同时,还可领略双溪优秀传统文化的魅力。

斯何村的先民创造的优秀传统文化,内容丰富,形式多样,虽历经沧桑,却绵延不绝,历久弥新。

全媒体记者 卢丽珍 文/摄

华夏文明源远流长,民以食为天,吃,终究是人们最基本,也是最经久不衰的话题。中国传统文化与农耕文明的碰撞,孕育出具有不同地域特色的传统美食。

食不厌精,脍不厌细。那些带有厚重地域特色、十分接地气的地方小吃,还有那些在非遗名录中的传统美食品牌,在信息化、快节奏的今天,不断还原着记忆中的味道。这是对乡愁的安慰,也是舌尖的归宿。赤岸镇官余村的朱建兰,一直用心还原记忆中的味道并将传统美食心手相传。

10月24日,记者走进朱建兰家,她正在制作番薯花。“现在还不是制作的最佳时节,这些是一个朋友临时预定的,想提前尝鲜。”朱建兰告诉记者,每年农历十一月、十二月是番薯花制作的最佳时期。



煮



和



蒸



揉



擀



切



剪



煎好的成品

朱建兰：用心还原记忆中的味道

◇记者手记 > > >

传统美食小吃的闪光点,不仅是小吃本身,更重要的是食物传承和创新的背后,传承人身上传承的浓厚的地方文化基因。老手艺的美食就在像朱建兰这样的普通人手中得到延续,顺着时光慢慢流淌下来。他们身上一个个鲜活的故事完

美诠释了“民以食为天”背后蕴藏的真善美,丰富的传统地方美食被她们双手赋予情感与灵魂,连同他们心中浓浓的家乡情结一起,打包带出去,供天南地北的人们品尝。

“传统美食”四个字,对于朱建兰来说早已不仅是一个美食符



晒

自幼受母亲影响

1968年出生的朱建兰,自幼受外婆以及母亲的影响,看着她们将番薯煮熟、捣碎、和面、蒸面、揉面、打面,切成小方块,手工制作成一朵朵番薯花,如此耳濡目染地接受传统美食文化的熏陶。

“我七八岁的时候,就会剪番薯花。那时,过年前几乎家家户户都会做番薯花,有时一天到晚跟着母亲她们后面帮忙剪花。”朱建兰回忆,她母亲那个年代,除了番薯花,还有番薯片、番薯干,这些都是她小时候的零食。

据悉,番薯花是赤岸镇靠山区一带的特产,由于山区缺乏种植水稻的

良田,只好靠山地种一些番薯,因此家家收获最多的就是番薯。“番薯花不仅是零食之一,同时也是过年时给亲朋好友的回礼,这个习俗延续至今。”朱建兰说。

如今,再寻找坚守番薯花手艺的初衷,朱建兰表示,兴许是当年外婆和母亲远近闻名的好手艺,或者是自己传统美食独特的偏爱,对自己产生了潜移默化的影响。

据朱建兰介绍,今年的番薯已经从地里挖回家了,准备存储到下个月中旬再着手制作番薯花。那时的番薯自带甜味,做出来的番薯花同样会带着自然的甘甜。

八道工序精心制作

为了制作番薯花,朱建兰特地挑选个头大的番薯。

“挑选番薯也有讲究,一定要选粉的,而且要存储时间在一个月左右的。”朱建兰说,番薯经过洗净削皮,切块煮熟后碾碎,并撒入糯米粉、白糖等辅料,来增加食材的韧劲和口感。番薯花要经过煮一和一蒸一揉一擀一切一剪一晒八道工序方能制作完成。“其中,第四道工序是最累的,揉的面团是刚出蒸笼的,锻炼手的承受力。”

记者十分好奇番薯花到底是如何制作的,朱建兰便现场展示了一番:在她灵巧的指尖剪出纹理,捏出花型。一片普通的“面饼”在手中拉扯翻转,便成了一朵四片花瓣、一个花蕊的番薯花。

晒干后的番薯花经过高温油炸,香脆可口。这种传统美食,在一代又一代人的手中传承发展。

为了让这种传统美食博得更多年轻人的喜爱,人们也会加入芝麻、花生等辅料,让它从单一口味,衍生出更多味道。

据介绍,随着生活水平的不断提高,制作番薯花的人越来越少。但对一些在外求学和工作的人来说,番薯花这样的食物不仅是一种味道,更包裹着一份对家的思念,也期望人们生活过得像花一样。

而今,番薯花作为义乌的传统美食之一,已成为礼尚往来的佳品,其制作技艺在赤岸镇官余村附近代代相传。

传统美食代代相传

光阴似箭,日月如梭,转眼间当年的孩子都长大了,回想童年的记忆,除了和自己的朋友一起玩耍过的快乐时光,还有一些美味成了尘封旧时光的最美回忆。

在朱建兰看来,美食自带难以忘怀的过年记忆,在生活条件日益提高的今天,依然能从各种传统美食中,品出“记忆中的味道”。

她的两个女儿深得母亲真传,制得一手美味的番薯花。“每年农历十一月,只要双休日两个女儿都会回来帮忙。”朱建兰欣喜地说。

据介绍,义乌的传统小吃汤圆、番薯花、窝窝头、麦角等已被列入义乌市非物质文化遗产代表性项目。朱建兰

作为手艺人,遵循古法,注重品质,在传承的同时,也做到了“守正出新”,开拓了新思路。

非物质文化遗产是中华优秀传统文化的重要组成部分,保护好、传承好、利用好非物质文化遗产,对于延续历史文脉、坚定文化自信、推动文明交流互鉴、建设社会主义文化强国具有重要意义。非物质文化遗产的保护与传承需要全社会的普遍关注和积极参与,更需要传承人的一辈辈坚守和默默付出。

小小的番薯花包裹着对家的思念,在我们品尝“记忆中的味道”之时,期望这朵番薯花浓郁的乡土味与文化,根植于人们的心灵。