



一味融南北 一饺总关情

“饺子”里的文化交融与传承

全媒体记者 陈张彪 文/摄

秋冬时节,义乌的街头巷尾飘散着食物的香气,也涌动着文化交融的暖意。一个小小的饺子,既牵出了南北习俗的碰撞,也串联起邻里间的温情,更折射出商城开放包容的底色。从社区里热气腾腾的包饺子活动,到市民关于年节饮食的热议,食物作为情感的载体,让传统与现代、本土文化与外来文化在此相遇、相融。



四季社区居民动手一起包饺子。



社区居民包的饺子。

冬至雅集：“传统味”里的新热闹

“揉面、擀皮、填馅,大家围在一起包的不只是饺子,更是天南地北的情谊。”12月20日,北苑街道四季社区党委联合同悦社工,开展“冬至一家亲,同心聚温情”活动,10余位妇女骨干、流动党员齐聚一堂,在氤氲的热气中包“百财饺”,畅谈家乡习俗。活动现场,来自河南、江苏等地的流动党员分享着家乡饺子的独特包法,本地居民虚心讨教技巧,一盘盘样式各异的饺子,成了寒冷季节里一道温暖的风景。

地处浙中的义乌,素来以稻米文化为核心,传统节令饮食里,饺子并未占据核心位置。翻开义乌的民俗志,冬至的餐桌主角向来是豆腐素包、红粿,还有部分人家会准备狗肉、羊肉、红豆粥,这些食物承载着



夜市摊主为食客加急包饺子。

义乌人数百年的节日记忆。豆腐素包用萝卜和豆腐做馅,油炸至金黄酥脆,是冬至家家户户的必备菜肴;红粿则以糯米为皮,包裹芝麻红糖馅,煮熟后色泽红亮,寓意日子红红火火。

而到了春节,义乌人的年味更是藏在麻糖的甜腻里。吴店馒头的松软中,还有那道传承数百年的“馒头焗肉”——松软的馒头夹上腌猪头肉,肉汁浸润面皮,是老义乌人舌尖上最正宗的年味。此外,义乌“冬至前三后四”的祭祖习俗,更是将节令仪式感拉满,摆上精心准备的传统菜肴,追思先人,是刻在义乌人骨子里的文化印记。

饺子之辩：南北习俗的碰撞与讨论

一系列热闹的包饺子活动,也牵出了一个颇具热度的话题——义乌人冬至、过完年底吃不吃饺子?

冬至吃饺子的习俗,大多说其源自医圣张仲景的典故。相传,张仲景冬至日施“祛寒娇耳汤”,用面皮包裹药材和羊肉,帮百姓抵御严寒,“娇耳”后来演变成饺子,也留下了“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”的民谣。北方冬季寒冷,饺子热量充足、便于储存,自然成了时令里的常客。而在义乌,随着人口流动日益频繁,饺子才逐渐走进更多人的生活。城西街道夜市摊主朱敏对此感受颇深,她直言:“冬至当天,自己摊位上饺子的销量是平时的5倍,来自全国各地的顾客吃法不一样,有的要汤饺,有的爱干捞,还有的特意加辣,饺子成了夜市里的‘香饽饽’。”

真正让饺子争议走进公众视野的,是此前热播剧《狙击蝴蝶》里的一幕——女主角一家过年包饺子的戏份,引发了不少热烈讨论。市民张非凡直言,自己并非反感饺子,而是反感“全国过年都包饺子”的刻板印象,“南方人过节更多吃汤圆、年糕,希望能多一些文化尊重”。市民林宇航则从文化属性角度表达了看法:“义乌人过年讲究祭祀、除尘送神,餐桌上摆的都是本地传统菜肴,饺子并非传统年食。电视剧讲浙江人的故事,更应当展现地域文化特色。”

在这场讨论中,也有不少表达了文化融合的理解。在沪的青年台商陈升丹便是其中之一,她在冬至当天也亲手包了饺子,“饺子既能当主食又能当配菜,随着南北交流增多,饮食习惯互相影响很正常。小时候我最爱吃馒头夹红烧肉,现在也喜欢包饺子,这就是生活的烟火气。”北苑街道四季社区的流动党员周芷晗,一边包饺子一边说:“饺子包的是馅,更是情。在义乌,和社区邻里一起包饺子过节,让我感受到了第二故乡的温暖。”本地居民黄小青笑着补充道:“大家带来的不只是包饺子的手艺,更是家乡的故事,社区也因此变得更热闹、更有人情味。”

饺子为何能频频出现在义乌人的节令餐桌上?除了人口流动带来的饮食文化交融,更离不开其“低门槛、强社交”的属性。正如不少市民所言,相比舞龙、祭祖等复杂的传统习俗,包饺子的参与门槛更低,一群人围坐在一起,揉面擀皮的过程本身就是情感交流的契机。现代人的生活节奏越来越快,许多复杂的节令仪式逐渐简化,但



居民包好的饺子

“包饺子”的简单操作,却能让人轻松完成对节日的“符号化参与”。更重要的是,“全家包饺子”的温暖场景,会成为一代人的情感记忆,这种代际传递,让饺子逐渐突破了地域的界限。

烟火归处：以食为媒共话融合温情

事实上,在义乌,类似的文化融合场景并不鲜见。后宅街道金城家园曾举办“跨国厨房开放日”活动,中外居民齐聚一堂,丽水青田山粉饺、俄罗斯Samosad等“世界饺”摆满长桌,不同地域的饮食文化在热气腾腾的餐桌上碰撞交融。这一幕,恰是义乌这座商贸之城开放包容的生动写照,来自五湖四海的人在此扎根,带来了家乡的味道,也让义乌的饮食文化变得愈发多元。

冬至的饺子、春节的红粿、街头的麻糍,这些食物串联起的,是义乌人对传统的坚守,也是对融合的接纳。在时代发展的浪潮中,地域文化的边界正在逐渐模糊,但文化的内核从未改变。无论是饺子还是红粿,无论是北方的年俗还是南方的传统,食物终究是情感的载体。

尊重不同地域的文化特色,以开放包容的心态看待文化交融,才是对传统最好的传承。正如四季社区活动现场氤氲的热气,文化融合从来不是非此即彼的选择题,而是一场温暖的双向奔赴。当饺子的鲜香遇上红粿的甜糯,当南北的习俗在餐桌上相遇,碰撞出的,正是“有情有义 世界义乌”最动人的烟火。

受伤凤头鹰闯入菜园 多方救助放归大自然

全媒体记者 王佳丽

本报讯 日前,赤岸镇尚阳村村村民毛飞燕与母亲在菜园摘菜时,于鸡窝旁意外发现一只虚弱的“猛禽”。经专业辨认,这只动物竟是国家二级重点保护野生动物——凤头鹰。在镇政府与金华市林业局陆生野生动物救护中心工作人员的接力救助下,这只凤头鹰最终重返大自然。

毛飞燕平日居住在佛堂镇。12月15日晚,她接到母亲电话,得知家中洗衣机故障、鸡窝丢失一只雏鸡,放心不下的她次日一早便带着小女儿赶回尚阳村探望。排除洗衣机故障后,母女俩到菜园摘菜时,毛飞燕在菜园附近的鸡窝边发现了这只“不速之客”。

“它披着灰褐色羽毛,大眼睛锐利却带着恍惚,看起来很虚弱。”毛飞燕说,尽管被突然出现的“猛禽”吓了一跳,但她立刻意识到可能是保护动物,当即和母亲将其装入空水桶,送往尚阳村党群服务中心求助。

接到求助后,尚阳村工作人员迅速妥善安置这只受伤的“猛禽”,并联动赤岸镇毛店共建委、农业农村办。当天下午4时许,金华市林业局陆生野生动物救护中心工作人员王培赶到现场,确认其为国家二级重点保护野生动物凤头鹰,初步判断因头部撞击导致短暂迟钝,体表无明显外伤。

经紧急补液和一晚观察治疗,凤头鹰恢复活力。12月17日清晨,工作人员在野外将其成功放飞。

寒冬“披甲”护绿意

全媒体记者 林晓燕

本报讯 眼下,冷空气活动频繁,病虫害进入越冬期,树木养护迎来关键节点。近日,市资环集团下属的浙江义境环保科技有限公司大陈项目部迅速行动,组织专业绿化养护团队,为镇区主干道、公园等公共区域的3500余株行道树和景观树,集中开展冬季“涂白”作业,为树木披上“防冻防护服”,筑牢越冬安全屏障。

连日来,养护人员严格按照标准配比调制石灰浆液,手持专业工具,沿树木根部向上

1.2米范围均匀涂抹。这一看似简单的“涂白”操作,实则蕴含科学智慧:涂层厚实平整,确保无遗漏死角,不仅提升了镇区绿化的整齐美观度,更实现了三大核心防护功能——有效防止树木冻裂,高效杀菌灭虫,以遏制越冬病虫害,以及减少野生动物啃咬、意外撞击损伤。

目前,涂白工作已基本覆盖大陈镇所有主干道和公园重点区域,预计3日内可完成90%以上任务。整齐的白色“裙摆”,为大陈镇街景增添了一道亮丽的风景线。

教您识“假币”



12月18日,市公安局经侦大队民警深入社区农村,开展识别假币宣传活动。民警通过示范“眼看、手摸、耳听、检测”等识别真币与假币的技巧,进一步提升

老年人识假防骗的意识和能力。图为民警在向老人讲解识别假币的知识。

通讯员 郑邦冬 全媒体记者 陈张彪 摄

锅气暖城 乡情织网 他乡亦故乡,“江西小炒”烹出基层治理新味

锅铲铿锵碰撞间,鲜红的辣椒与嫩滑的牛肉在热油中翻飞跳跃,浓郁的“锅气”裹挟着辛辣鲜香,强势占领了每一寸空气……12月20日上午,义乌市第二届江西小炒比赛在市城镇职校举行,近60位掌勺人鏖战90分钟,以“辣椒炒肉”“芋母丝炒牛肉”展露真功,更以自创融合菜亮出鲜辣本色。

这升腾的烟火气背后,是义乌街头近3000家江西小炒门店的蓬勃生态。“江西小炒在义乌能扎下根,主要因为这里聚集了很多江西老乡。”义乌市江西商会监事会主席周立新说,在义乌的江西人已超50万。

同首届相比,本届比赛得到了更多政府部门的关注和支持,稠江街道、市工商联在推进赛事方面给予指导,城镇职校在场地地上给予支持。

一勺乡愁炒热一座城

“牛肉得用淀粉和蛋清锁住水分,芋母丝先焯炒定形才不碎,这是老规矩了。”参赛者郑师傅手腕一抖,食材在锅中划出漂亮的弧线。他的专注,是参赛者们的缩影。专业评委们穿梭其间,从色、香、味、形、器等方面细致评判。

“江西小炒”并非特定品牌,而是在义乌的江西人开出的家常饭堂统称。它被网友誉为“午餐救星”“打工人之光”——“比饭店便宜,比外卖好吃,比盒饭热乎,比食堂带劲”。菜单包罗万象,从地道辣椒炒肉、生炒鸡,到融合各地的辣子鸡、回锅肉,品种丰富。其灵魂在于猛火快炒的“锅气”:七成热油锁鲜,精准火候与翻炒飞勺让家常菜肴熠熠生辉。

为何江西味道能在异乡燎原?周立新道破关键:“味道是纽带,但真正

遍地开花的推力,是‘亲帮亲’的创业模式。”去年首届大赛后,“江西小炒”在义乌新增门店近千家。这不仅是美食扎根,更是乡情网络的韧性生长。

乡情纽带织就治理经纬

比赛选址稠江街道,绝非偶然。今年6月,一个名为“赣乡帮帮团”的组织在此诞生,旗帜鲜明地表示要做江西老乡“身边的娘家人”。7月,香溪社区内,“江西之家”实体阵地落成,与“赣乡帮帮团”互为依托。

“这里聚居着8000多名江西老乡,是重要‘根据地’。”周立新解释落户原因。26位骨干成员——商人、律师、教师等各行各业江西精英,以常驻、轮驻、随驻形式集结于此。“只要老乡有难

处,我们就尽力帮。”简单承诺的背后,是化解劳资纠纷、提供法律咨询、调解邻里矛盾的具体行动。

稠江街道看中了这独特的乡情治理资源。街道相关负责人坦言:“江西之家”+“赣乡帮帮团”,让治理力量真正下沉到最需要的地方,帮助我们更快感知风险、更准对接诉求。”当行政触角难以完全覆盖流动人口聚居区时,乡音乡情成了破题密钥。

治理末梢的温度,往往藏在本土生长的情感纽带中。当“赣乡帮帮团”的乡音在调解室响起,当“江西之家”的灯火照亮求助者的脸庞,治理不再是冰冷的条文传达,而是带着乡音温度的携手同行。

烟火赛场照见融合之路

回归比赛现场,特色菜环节成为文化融合的微观镜像。有人坚守传统,一盘米粉蒸肉醇厚地道;也

有人大胆创新,梅干菜烧鸡爪巧妙嫁接浙味特色。评委席上,来自义乌餐饮界的资深人士看得真切:“江西小炒”安抚了异乡人的胃与心,也悄然重塑着义乌本土的饮食地图。”

当一等奖得主接过荣誉证书,其意义远超万元奖金。这是对技艺的认可,更是稠江“乡情治理”模式的生动注脚。通过一场烟火升腾的赛事,稠江街道将分散的“江西小炒”从业者凝聚为有机整体;借力“赣乡帮帮团”,将乡情认同转化为治理协同,让异乡人成为新家园建设的主人翁。

名店扎根于民,善治亦当如是。锅气升腾处,是千万异乡奋斗者的生计与乡愁;乡音萦绕间,稠江以包容与智慧证明:让新市民被看见、被赋能、被温暖,一座城市才能真正拥有凝聚未来的力量。他乡亦故乡,这升腾的烟火与绵长的乡情,正共同烹制着基层治理的醇厚新味。

全媒体记者 林晓燕 文/摄