

处理好三对关系,让村游走得更远



记者 杨永昌

旅游的风,呼啦啦吹进了乡村。在海宁大尖山搭上滑翔伞俯瞰美景,在平湖马厍村划出一道浪花,在嘉善乡村享受巧克力的甜蜜……近年来,嘉兴的乡村旅游越来越受欢迎。目前,全市已建成美丽乡村精品线50条,成功创建省级美丽乡村示范县6个、3A级景区村庄97个、特色精品村198个。亮眼的数字背后,透露出乡村旅游的蓬勃生机和无限潜力。

但也不必看到,不少地方发展乡村旅游,似乎存在后劲不足的情况。伴随着农家乐等初级乡村旅游产品的退潮,不少乡村旅游的后续创新跟不上,无奈苦守着“一亩三分地”,或是复制粘贴其他村庄的设计,游客们往往只是“转一圈”“看两眼”,愿意留下来消费的较少。还有一些乡村旅游项目,如采摘果蔬等,具有鲜明的季节性、周期性特点,时常出现“流量”多、“留量”少的情况。

随着乡村旅游进入下半场,如何兼具“看头”和“赚头”,让村游之路走得更远,笔者认为不妨处理好三对关系。

在“追逐”中“放慢”脚步。乡村主体应充分认识到本村的资源禀赋,不盲目跟风模仿,也不能被外界的热闹所左右,急于求成想着一口吃个胖子。要让“回头客”变成“回头客”,就要精心打造每一个细节,做好交通、停车、住宿、吃饭这些最基础的保障。同时,要用心挖掘乡村的文化内涵。比如,平湖马厍村通过

赛艇项目吸引一拨又一拨游客时,还追溯到春秋时期的历史,通过举办特色庙会,让游客感受到丰富多彩的民俗文化。

在“向新”中兼顾“保守”。十里不同风,百里不同俗,地域文化差异是乡村的一大特色,也是乡村旅游独一无二的资源。只有留住乡风乡韵乡愁,乡村旅游才能够持续健康地发展下去。这就需要从规划层面善于利用原始风貌和特色,避免过度开发,以自然景观、历史文化为重点,打造满足多种需求的综合休闲产品体系。比如,在海盐沈荡,不仅有“胜利饭店”承载起无数人的记忆,还有改造后的闲置谷仓成为年轻人的打卡胜地,节假日接待游客近万人次。

在“独特”中走好“融合”。发展乡村旅游,除了立足本地特色外,还要坚持融合发展路径。一方面,村民不应是旁观者,要引导他们积极参与乡村旅游的接待和服务工作,共享乡村旅游发展红利;另一方面,要通过“串珠成链”,以大IP带动小IP,在区域内实现资源互补。比如,在海宁观潮不仅有盐官的一线潮,还有梁家墩的交叉潮,为游客提供特色化、一站式、全链条的休闲文旅服务。

在这个“市井”常见、“乡愁”难觅的时代,人们对于乡土的眷恋和向往,恰恰赋予了乡村旅游无限的潜能和发展空间。只要牢牢守住文化根脉,积极开拓融合发展的新路径,村游之路就一定越走越宽阔。



记者 王燕

刚刚过去的我国第40个教师节,舆论场上关于教育惩戒权的讨论有很多。前不久发布的《中共中央 国务院关于弘扬教育家精神加强新时代高素质专业化教师队伍建设的意见》明确提出:“维护教师教育惩戒权,支持教师积极管教。”

中央顶层文件为何要旗帜鲜明地为教师的惩戒权撑腰?

家长在教育孩子的过程中,都是想要保护孩子的,不想孩子受到任何伤害,甚至一有风吹草动就会草木皆兵。这种“高浓度”的父爱母爱,导致教师在面对不听话或行为不当的学生时陷入困境,难以采取有效措施进行管教,甚至轻微的身体接触都可能引发社会舆论的强烈反响。

在这种情况下,教师往往陷入两难境地:一方面,他们需要维护课堂纪律,确保教学活动顺利进行;另一方面,他们又担心在处理学生问题时可能引起家长不满,甚至要面对巨大的社会舆论压力。这种困境不仅影响了教师的教学积极性和管理效果,还可能对学生的成长产生负面影响。

事实上,“爱孩子”和“立规矩”并不是非此即彼的对立关系。

古时候,戒尺作为教师常用的教学工具,常用以惩戒不听话的学生。例如,孔子因弟子冉有擅自为他人理财而惩戒他,甚至让其他弟子“群起而攻之,鸣鼓而击之”。然而,这种惩戒并未影响师徒之间的深厚关系,反而促使冉有反思并改正自己的行为,最终成为“孔门十哲”之一。

虽然现代教育更加强调温和、科学、尊重和引导的教育方式,但适度的惩戒在当下仍不可或缺且具有重要意义。有尺度的教育惩戒,不仅能够帮助孩子明确界限,规范行为,还能够引导他们学会承担责任、改正行为,从而培养出更加成熟、自尊、自爱的个性。这种明确的规范意识,有助于学生形成正确的价值观和人生观,为他们未来的社会生活奠定基础。

前苏联杰出的教育家马卡连柯曾说,适当的惩戒不仅是老师的权力,更是老师的义务,不了解惩戒,老师就放弃了一部分自己应尽的职责。

把戒尺还给家长是一种理性纠偏,更是对教师权威与纪律管理权的重新认识和定位。一把“戒尺”让管教有理、惩戒有度,能更有效地引导孩子明是非、懂道理,在维护师道尊严的同时,也会在一定程度上减轻家长的教育负担。

当然,实施有尺度的惩戒并非易事。教育者需要不断学习和实践,以掌握惩戒的艺术,应该注重与学生的沟通和交流,以便更好地制定和实施惩戒措施。与此同时,家长和社会各界应该理解和支持教师的教育惩戒工作,加强对学生的教育和引导,与教师、学校通力协作。如此,才能共同营造良好的教育环境,促进学生健康成长。

用好教育惩戒权,重塑师道尊严

以精细化管理破解城市养犬之困



记者 潘霆

当今时代,“汪星人”已不仅仅是家庭的成员,更成了许多人心灵的慰藉与情感的寄托。但不可避免的,很多城市面临着不同程度的养犬之困,也有不少市民直呼:“城市养犬,为啥这么难?”

近日,嘉兴经开区秦湖公园的公共养犬区正式对外开放,这里除了设有文明养犬宣传牌外,还配备了拾便工具箱、垃圾桶等设施,并落实专人进行管理。无独有偶,南湖区大桥镇以废品再利用的方式,为“毛孩子”打造了一个充满环保理念的公园,让养犬人可以带着萌宠尽情撒欢。

这样的公共养犬区或宠物专属公园,不仅为养犬居民及其“毛孩子”提供了尽情玩耍的天地,也在一定程度上化解了长久以来困扰城市的养犬难题。

随着人们生活水平不断提高,养犬的市民越来越多。遛狗固然是城市的一道风景线,但也给城市和其他人带来了不少的烦恼,除了狗吓人、狗咬人事件外,令人生厌的还有一些“毛孩子”随地大小便,把公共场所当成了“狗厕所”。解决这些问题,设立公共养犬区或宠物专属公园无疑是一个好办法。

对于不养宠物的市民来说,公共养犬区有效划分了人流和宠物流,大大减少了在公共场所遇到“毛孩子”的困扰,不必再担心被突如其来的犬只惊吓到。这样的分区管理不仅维护了市民的出行权益,也降低了事故发生率,促进了社区的安全与和谐,让人宠各得其乐。公共养犬区并非简单的空

间划分,而是伴随着一系列科学、规范的管理。从宠物登记、疫苗接种到牵引绳的使用,每一个细节都体现了对宠物的关怀和对公共权益的尊重。在这里,人们可以见证“毛孩子”的快乐,感受养犬人的热情,这种正面交流有助于消除人们对宠物的偏见与误解,增进人宠之间的情感联系。

设立公共养犬区和宠物专属公园,也彰显着一座城市在公共管理上的智慧和温度。设立公共养犬区是根据《嘉兴市养犬管理条例》相关规定而开展的一项试点工作,现在很多小区都有大片的绿地和休闲区域,小区以外的公共区域也有不少闲置空间,拿出来应对养犬市民的诉求,让城市闲置资

源变成满足民众需求的民生资源,可谓物尽其用。

当然,有了公共养犬区和宠物专属公园,并不等于可以任性遛狗。公共养犬区首先是文明养犬区,养犬人要遵守相应的规范,绳子要牵牢,必要时狗套也要戴上,排泄物要处理好。场地管理方也要做好相应的维护,执法人员则要加强监管,做好巡查管控和市民投诉处置,防止养犬纠纷。

对待宠物的态度同样折射出一座城市的温度。无论是在公共养犬区、宠物专属公园,还是在其他公共区域,文明始终是“溜走”的主题,需要我们用城市精细化管理的智慧,让文明养犬成为一道流动的城市风景。



独家视角 读嘉呈现



四川小伙创业,为何专注于一碗咸菜肉丝面

“等我腾出手来,想把于城咸菜肉丝面开到更多地方。”何驰说,9月6日中午,百尺路上的于城咸菜肉丝面海盐旗舰店用门庭若市来形容丝毫不夸张,主厨何驰在后厨忙碌着,油炒水煮,面条出锅,热气腾腾。

一名90后四川小伙,在海盐创业做餐饮,不是做擅长的川菜,而是专注于于城味道的咸菜肉丝面,而且仅用3年时间就把店面开到了13家,这背后有着怎样的故事?

一碗面的味道:最美好的儿时记忆

“在于城吃一碗热气腾腾的咸菜肉丝面,是我最美好的儿时回忆。”何驰6岁时跟随父母来到海盐,从小在海盐长大,因此,于城咸菜肉丝面对于他来说既是家的味道,又是于城的味道。

缘于这份惦念,长大后,何驰萌生出当厨师的念头,他应聘于于城一家饭店当店员,并拜大厨许忠为师,一学就是8年。

“我和师傅对于城咸菜肉丝面都有特殊的情结,这些年,我们常去各种店面吃面,尤其是听说哪里有好吃的咸菜肉丝面,就一定会去打卡。”何驰说,市场上各式店面很多,但真正能烧出本土



味道的面店越来越少,两人便有了想法:“要不合伙开一家店面,专卖于城咸菜肉丝面?”

于是,两人分头准备,找店面、选原料、定配方,开店创业。

“最初我们想回于城开店,后来由于各种机缘巧合,店面选在了海盐县城百尺路上。”何驰说,面店的名字也取得朴实,充满了于城味道——“桥头于城咸菜肉丝面”,这是师徒俩儿时家门口那碗面的纪念。

对于咸菜、面条等原料,许忠花了大功夫研究,坚持用于城咸菜肉丝面的原始配料,只肯在浇头上进行微调。比如,在咸菜里加入榨菜头、大头菜提鲜,制作

老少皆宜的猪骨骨、鱼豆腐、非芽香干等浇头。

一碗面的出圈:与师傅携手追梦

2021年7月,于城咸菜肉丝面首店开业。刚开业就爆单,不到1小时卖出150碗面。

“那天11点就停止接单了,因为要认真对待每一碗面。”何驰说,虽然累但很开心,店面终于开出来了,而且开得很好,“此后生意一直火爆,中午很忙,晚上更是关不了门,一天可以卖出300碗面。”何驰从沸腾的大锅里捞起煮得正好的面条,放进加了少许猪油、细盐和汤水的大碗,再浇上刚炒好的咸菜肉丝,汤汁清透,清香扑鼻。这样一碗最基础的咸菜肉丝面只要13元。

“新鲜现烧,价格亲民,方便快捷。”食客刘月蓉用十二个字来形容面前的这碗面,“来这里并非追求精致的体验,而是那股冲入脑门的香味。”

到饭点时常常排队用餐,被社交平台多个美食博主点名……于城咸菜肉丝面颇有网红气质,但师徒俩不想开网红店。

“每一道程序都严格把关,任何一个

细节都不含糊,我们开店面,就是希望把这个传统手艺延续下去,让更多人品尝到这个美味,不要像部分网红店那样昙花一现。”何驰说。

制作一碗好面,原料的品质至关重要。因此,面店的运营虽已步入轨道,但许忠对原料的选购仍亲力亲为。

每天凌晨三四点,许忠就前往市场选购新鲜原料,对此他有一套秘诀:“肉丝必须是土猪肉,还要手工切,太精了口感会柴,太肥了又比较腻,精瘦搭配要刚刚好。咸菜是凌晨四点准时出缸的,保证鲜味,分量有讲究,配比也不能搞错。”

“中式餐饮的标准化很难,但我们每一碗面的原料在入锅前都会过秤,分毫都不能差,这可能就是这碗面得到市场认可的最主要原因。”许忠说。

一碗面的坚守:让更多人知于城

经过3年的打拼,面店在市场站稳了脚跟,师徒俩便有了一个更远的梦想:把于城咸菜肉丝面打造成百年老店,让更多人通过这碗面知道于城这座温暖的小镇。

2022年,师徒俩注册成立了嘉兴桥头土餐饮管理有限公司,准备大展拳脚。

武原、通元、秦山、沈荡、百步、西塘桥、望海、嘉兴……陆续开出13家店面。

今年4月,各家店面统一挂出了“一年卖出100000碗”的口号,店内墙上挂着“食材新鲜,口味地道,新鲜土猪肉配上奶奶腌的咸菜”的承诺。

“我们不仅是做大,还要做精。”何驰说,“开店面只是创业的第一步,要把于城咸菜肉丝面推广到全国各地,让更多人喜欢,成为浙江各式面条中的代表,打造属于海盐的全国知名连锁餐饮品牌。”

“也许实现这个梦想要很多年,也许一直都在路上,但值得我们脚踏实地做好现在。”说这话时,师徒俩眼中透着光亮。

何驰还通过“同心荟议事”平台,推广他们的创业经验,提供免费培训机会,带动不少年轻人创新创业,他将对于第二故乡的感情寄托在每一碗面中。



更多精彩看读嘉



更多精彩看读嘉