

聚力同心 再启新程

秀洲区民族团结进步促进会第二次会员代表大会召开

■记者 吴冰鑫 通讯员 孙 翡

本报讯 昨天下午，秀洲区民族团结进步促进会第二次会员代表大会召开。来自全区的47名代表齐聚一堂，共商民族团结进步事业发展大计，共绘新时代秀洲民族工作新蓝图。

大会全面回顾并总结了第一届理事会的工作成效，审议通过了新章程，并选举产生了新一届领导班子。

“新一届理事会将牢记嘱托、不负使命，团结带领各族同胞，把促进会建设成为温暖的‘民族之家’。”第二届理事会会长车建国在表态发言中表示，促进会一头连着党委政府，一头连着各族群众，接下来将持续发挥联系广泛的优势，以同胞亲情和乡音乡愁为纽带，扎实做好穿针引线、桥梁纽带工作，持续擦亮“秀水一家亲·石榴红”品牌，推动各族群众在秀洲实现广泛交往、全面交流、深度交融。

近年来，秀洲区民族团结进步促进会始终紧扣铸牢中华民族共

同体意识这一主线，立足本地多民族聚居的实际，持续深耕“秀水一家亲·石榴红”特色品牌。通过组织形式多样的文化交流活动、搭建互助合作平台，促进会不断拉近各族群众之间的心理距离，营造出守望相助、和谐共融的良好社会氛围。同时，积极整合资源，精准对接需求，为各族群众提供就业指导、法律援助等务实服务，切实解决他们在生活和工作中遇到的实际困难，有效增强了大家的归属感、获得感和认同感。

“新一届理事会的成立，标志着秀洲区民族团结进步事业迈入高质量发展的新阶段。”秀洲区委统战部有关负责人表示，下一步，秀洲将持续创新工作方式，深化服务内涵，推动“秀水一家亲”理念融入基层治理、社区建设、文化传承等多个领域。通过开展更具特色的主题活动，加强与社会各界的协同联动，进一步扩大服务覆盖面，让更多群众感受到民族团结的温度与力量，共同谱写秀洲民族团结进步事业的新篇章。

秀洲激活长三角一体化新动能

(上接1版)

民生共享与边界共治同步  
一体化获得感切实可及

一体化发展的成效，最终要由人民群众的获得感、幸福感、安全感来检验。秀洲区着力推动公共服务便利共享和生态环境协同共治，让省际边界成为和谐发展的纽带。

在医疗领域，秀洲区人民医院医疗集团深度对接长三角优质资源，与上海复旦大学附属眼耳鼻喉科医院开展专家坐诊超200场，服务2500余人次；全区57家定点医院实现长三角异地就医门诊、住院费用直接结算。在教育领域，“合作办学+教育集团”模式让“大优质资源覆盖面，上外秀洲外国语学校西校区、浙师大高照实验学校二期等项目全面建成。在政务领域，依托长三角“一网通办”平台，秀洲深化“云综窗”建设，实现155项政务服务事项“省内通办”“跨省通办”。

秀洲与江苏吴江区携手，将“小太湖跨省治水”基层经验升级为苏州塘流域跨省生态补偿机制，并建立了“15分钟信息共享、30分钟联合响应”的联防联控快速反应体系。在制度创新上，与湖州南浔区完成了浙江省第二笔太湖流域跨市排污权交易，并积极向上申报长三角排污权交易试点，探索用市场手段破解环保难题。这些努力让秀洲再夺“大禹鼎”银鼎，累计6次获此殊荣，并获评美丽浙江考核优秀县(市、区)。

回顾2025年，秀洲区在长三角一体化发展的宏大叙事中，正从一个积极的“参与者”向着重要的“贡献者”和“示范者”稳步迈进。通过战略精准卡位、产业聚势赋能、民生暖心落地，秀洲不仅为自身高质量发展开拓了新空间，也为长三角更高质量一体化发展提供了生动的区域实践。

全市200余名交通建设行业从业者齐聚乍嘉苏改扩建项目现场

探讨平安百年品质工程建设新路径

■记者 戴瑞雪  
通讯员 贾海东 王 阳

本报讯 12月29日至30日，2025年嘉兴市交通建设工程平安百年品质工程建设现场会在浙江交通集团乍嘉苏改扩建项目举行。全市200余名交通建设行业从业者共聚一堂，通过现场观摩、经验交流的形式，共同探讨数字化、智能化建设与精细化管理路径，助力平安百年品质工程建设。

观摩现场，参会代表重点考察了乍嘉苏改扩建项目灰土路基拼宽填筑、软基处理数字化应用、挡土墙精细化施工等关键环节，对项目创新采用的“1+3+5”教基智控平台给予高度

关注。该平台聚焦软基处理、路基填筑、沉降监测三大核心场景，通过物联网设备与互联网技术的深度融合，实现了隐蔽工程全过程可视化、数字化、精准化管控，不仅大幅提升了施工过程数据采集频率与效率，更固化了最佳工艺与标准流程，为工程全生命周期质量追溯与管理奠定了坚实基础，成为打造平安百年品质工程的重要技术支撑。

研讨交流环节内容丰富务实。市交通工程管理中心首先通报了2025年度全市平安百年品质工程建设推进情况、工程质量检测规范提升年行动成效及招投标整治工作进展。随后，参会人员围绕平安百年品质工程建设经验展开深入交流，

全面分享了数智化应用、精细化施工、标准化管理等方面的实践做法与突出成效，为行业协同发展提供了宝贵借鉴。

“面对全钱软基处理规模大、施工隐蔽性强、质量难控等挑战，项目始终以问题为导向、以数智为赋能，实现了施工全过程精准监控与智能管理。”会上，乍嘉苏改扩建指挥部相关负责人作专题汇报，详细介绍项目建设成果。该项目自全面启动以来，秉持“标准化为基础、数字化为手段、智能化为目标”核心理念，构建了系统化的管理框架，大力推行优质优价、优监优酬、首件认可、立功竞赛四大机制，各项工作成效显著。截至目前，项目桩基承载力

提升约30%，通过物联网调度节省工期12%，人工成本下降50%，全流程数据已形成完整“数字施工档案”，实现工程精准管理与全程可溯源。这一系列实践成果与创新做法，得到了市级交通管理部门的充分肯定和高度评价。

智能筑牢工程根基，数字护航百年品质。下一步，浙江交通集团乍嘉苏改扩建项目将持续深化技术创新与管理升级，推动“教基智控”系统向AI预测、全生命周期运维管理方向迭代优化，努力打造可复制、可推广的高速公路改扩建示范样板，为交通建设领域平安百年品质工程建设贡献更多实践经验与浙江力量。



昨天，在秀洲区秀清公园内，几位阿姨跳起了“水兵舞”。跳舞的周阿姨说，秀清公园环境好，配套设施齐全，她们经常在这里练习舞蹈。

■摄影 记者 王 蓉

公园里的『水兵舞』

秀洲传承 160 年的“老味道”，还能这么潮！

■文字 沈家雯 摄影 沈晓奇 整理 杨 枫

在嘉兴市公泰和食品有限公司的车间里，甩坯子声有节奏地一起一落。60岁的非遗传承人沈金良，正将一团琥珀色的麦芽糖甩向木桩，拉回，揉捻。糖丝在他指尖流淌，如一道温润的时光弧线，空气里，芝麻的焦香与麦芽甜的暖意，早已缠缠绵绵地弥漫开来。

这一幕，与清同治四年(1865年)王江泾镇公泰和南货店里的场景，神奇地重合。从张竹溪创始时“重麻轻面”的匠心，到沈金良“千次拉伸”的坚守，再到新生代掌门人邵婧彦“标准化+年轻化”的革新——这家承载着几代嘉兴人童年记忆的老字号，正用一块小小的酥糖，演绎非遗传承的守与创。



非遗传承：160年“老味道”里的“巧心思”

“要做好公泰和栗酥，四道关键工序缺一不可。”沈金良指着车间里的操作台介绍：研磨芝麻粉、熬制糖坯、拉伸成型、包裹切割——每一步都藏着非遗的“巧心思”。

过去，这些工序全靠手工：石臼舂芝麻、木杵压糖块、反复甩拉糖坯……“现在工具升级了，但手法依然保留。”沈金良说，

比如研磨芝麻粉，从前靠脚踩木杵，现在用更高效的传统研磨设备，但依然保持轻压慢磨的节奏，确保芝麻的香气充分释放；拉伸糖坯时，机器辅助减轻了体力，但师傅们仍会用手感知糖坯的软硬度，“温度、力度不对，糖丝就拉不匀，味道就变了。”

这份对传统手法的坚持，让公泰和栗酥始终保持着麻香浓郁、甜而不腻、酥而不散的特质。即便历经时代变迁，从20世纪60年代的物资匮乏到20世纪90年代的体

制改革，再到2009年品牌重启，这门手艺从未失传。“师傅带徒弟，口传心授。现在我带了3个徒弟，最小的25岁，老规矩得这样一代代传下去。”沈金良说。

守正创新：从凭经验到标准化的“新解法”

2024年，当邵婧彦接过公泰和新生代掌门人的接力棒时，她面对的不仅是百年品牌的荣耀，还有传统手艺的局限：手工制作效率低、品质不稳定，难以满足现代市场需求。

“非遗要传承，但不能‘躺平’。”邵婧彦做了两件事。

一是给老手艺立标准。她带领团队将传统经验转化为可量化的操作规范——熬糖的火候由专人实时监控，拉伸糖坯的力度有统一标准，连芝麻粉的细腻度都设定了检测指标。“这些细节既保留了老味道，又让产量翻了几番，每块酥糖的口感也更稳定。”邵婧彦说。

二是给老品牌“穿新衣”。针对年轻消费者，公泰和推出减糖板栗酥、玫瑰味/龙井味酥糖，还将本地特色食材藕粉、菱角融入桃酥，做成菱角形状的菱角酥；包装上，从细麻绳捆扎的筒包装升级为国风礼盒，印上水乡古桥、莲叶荡网船会等本土文化元素；销售渠道上，依托景区门店、高速公路服务区以及抖音直播，让酥糖从秀洲特产变成嘉兴伴手礼。

“我们在月河历史街区的试销点，年

轻人买走了40%的产品。”邵婧彦说，“他们不是为怀旧买单，而是被‘老手艺+新表达’吸引——原来传统糕点也能这么潮！”

文化赋能：从卖产品到讲故事的“新生态”

在公泰和的新厂区，邵婧彦规划了一块非遗体验区：石臼、木杵、老式糖锅等工具陈列其中，游客可以跟着非遗传承人学甩坯子，亲手做一块栗酥；墙上挂着公泰和160年前的老照片，从同治年间的南货店到现在的食品厂，串起王江泾镇的商贸史；直播间里，沈金良边做酥糖边讲“当年挑着白铁皮箱走街串巷”的故事……

“我们要让公泰和成为可触摸的文化。”邵婧彦说，“明年计划在市区开一家非遗体验店，游客既能买糕点，又能看制作、学技艺、听历史、拍美照——这才是老字号该有的样子。”

这种“文化+体验”的模式，让公泰和的品牌价值持续升温：2021年入选“嘉田四季”公用品牌，2023年成为“浙江农家特色小吃百强”，今年更吸引了上海、杭州游客专程打卡。“有位上海阿姨说，她爷爷当年在王江泾做生意，总带公泰和酥糖回家。现在她带着孙子来，就是想让孩子知道‘老味道’从哪来。”邵婧彦感慨。

从1865年的南货小店，到如今的“非遗+创新”标杆，公泰和的160年，是一部守根脉、顺时代的微观史。它告诉人们，真正的传承，不在故纸堆里，而在那不断被

拉伸、赋予新意的糖丝之中。

暮色浸染车间，沈金良的身边，围着几张年轻的面孔。他们学着砸麻，学着感知糖坯的肌理。阳光穿过窗棂，落在他们专注的脸上，也落在那盘新制的芝麻栗酥上。

来秀洲，约会这份穿越时空的甜。在这里，你不仅能品尝到一枚酥糖的匠心，更能亲手拉拽出一段绵长的记忆。空气是甜的，故事是酥的，等待你的邂逅，为它续上新的篇章。

