

以茶为媒 以茶会友 增强百姓文化“获得感”

菊园老茶坊一年吸引 10 余支社会团体入驻

坐饮香茶,说噱弹唱,菊园老茶坊,这个由嘉定区委宣传部与菊园新区联合打造的宣传思想文化重点项目,俨然成为百姓解菊园、了解嘉定、了解传统文化、了解政策理论的互动胜地。日前,以“创新臻行匠心——砥砺齐奋进·献礼十九大”为主题的菊园老茶坊周年活动如期开展(见图)。菊园老茶坊运营一年来,共吸引了10余支社会团队,开展13个服务栏目,举办活动420余场,服务人次25000余人。菊园老茶坊以“茶坊”形式,将政府宣传思想工作与地区文化、传统习俗、生活习性等社情民情相结合,在精神文明建设以及社会主义核心价值观传播方面进行了探索和实践,已经成为市民品茶聊家事国事天下事、听戏观地方戏曲大荟萃的亲民场所。

□记者 欧阳蕾昵

运营一年来,菊园老茶坊借助百姓喜爱的“茶文化”,依托社会团队的力量开展了一系列百姓喜闻乐见的活动,通过“菜单式”服务和“主题式”活动相结合的方式,把宣传思想工作与地区文化、传统习俗、生活习性等社情民情相结合,以品茗、听曲、方言、故事、花艺、茶艺、亲子等去行政化的形式,潜移默化地提升宣传思想文化工作的实效性。菊园老茶坊周年活

动上,各服务团队各自展示风采,阐释了老茶坊的“臻行”品质;专家论坛则为老茶坊的发展提供许多专业性建议,促进其“匠心”精神的发扬。菊园老茶坊在一年的发展中还吸纳了海风相声俱乐部、上海工艺美术职业学院创业团队、明止堂、新韵舞蹈队等四支新团队,现场为其颁发了聘书。此外,场外生动的弄堂游戏、丰富多彩的文化体验活动及科技体验活动也吸引了成千上百的居民前来为菊园老茶坊庆生,共同感受菊园老茶坊精神

文明宣传的独特魅力。

据悉,老茶坊项目以政府委托模式交于第三方社会组织——上海复源社工师事务所运营管理,该服务团队已经形成了较为稳定的“5个1”形式,即1个项目负责人、1个茶艺师、1个值班社工、1个宣讲团成员、1支演出团队,共吸引10个社会团体的13个服务栏目入驻。在活动菜单中,“故事大王”黄震良讲述百姓故事,道出百味人生;“百姓戏曲队”唱颂身边好人好事,传递社会正能量;“嘉定闲



话”用方言评说趣闻新事,传承民俗文化,这些文化大餐传播正能量,也丰富了群众生活。

自运营至今,老茶坊的运作成效被高度认可:它既是“以文会友、以文化人、以文载道”的文化平台,也是“讲故事、讲文化、讲机制、讲创新、讲发展”的宣传阵

地,更是“一心一意、两论两文”的传播媒介,老茶坊让公共文化“触手可及”、让文明创建“蔚然成风”、让传统文化“滋养心灵”。未来,新媒体的运营和传播,线上和线下的互动,传统和科技的链接将成为当今科技创新对于菊园老茶坊提出的时代要求。

上海市水产行业新型职业农民技能大赛举行

比赛设鱼类疾病诊断、估重及充气打包、水产养殖知识竞赛三个项目

□记者 张树良

本报讯 党的十九大报告提出,培育新型农业经营主体,培养造就一支懂农业、爱农村、爱农民的“三农”工作队伍。10月26日,一批“懂农业、爱农业”的新型农业经营主体齐聚上海彰显渔业专业合作社,在竞技场上大展身手。来自上海9个涉农区的几十名选手分别参加了鱼类疾病诊断、估重及充气打包、水产养殖知识竞赛三个项目的比赛。

据上海市水产办公室、上海市水产技术推广站工作人员介绍,这些参赛选手既有水产养殖数年经验的“老农民”,也有刚刚入行不久却经过专业学习和培训的90后“新农民”,均来自各涉农区的水产养殖企业、合作社或养殖户,是真正在水产养殖一线的“职业农民”。比赛项目包含鱼类疾病诊断,要求在竞赛时限内,解剖鲫鱼,用肉眼及显微镜观察是否患有车轮虫病;估重及充气打包,要求在竞赛时限内,挑选规定重量的虾,并充气打包,运送到指定地点;水产养殖知识竞赛,题目涵盖职业道德基本知识和水产养殖基本知识。



在参赛队员中,来自松江区的占克明出生于1994年,从学校毕业后进入上海泖田湿地生态农业投资有限公司工作,并凭借在农校的专业学习和一线的工作经验,获得

了鱼类疾病诊断项目第二名的好成绩(如图)。在估重及充气打包比赛项目中,一名参赛选手估出了499.8克的活虾,与规定重量的500克误差仅有0.2克。

最终,来自青浦区的曾宪凯、宝山区的何瑶顺分别获得鱼类疾病诊断、估重及充气打包项目的第一名;闵行区获得水产养殖知识竞赛第一名,浦东新区获得团队第一名。

“土厨师”掌勺 田园飘出“金鸡白玉”香味

□丁翔

本报讯 2017年的九九重阳节,位于闵行区浦江镇的浦江玫瑰园,人声沸腾,一场独具魅力的田园品尝大会,正在热闹地进行着。

当天,由著名作家叶辛推出,浦江玫瑰园改良的“金鸡白玉”菜品,正式上市对外供应。300多名来自上海城乡社区的居民,兴致勃勃地参加了这一具有“文学扶贫”色彩的品尝活动。

据了解,这款取名为“金鸡白玉”的菜肴,原来是一道贵州地方名菜,家喻户晓。经过叶辛的文学作品描写和推广,再运用上海市郊独有的老浦东鸡作为主要食材,经过几位来自乡村的“土厨师”的反复加工提炼后,形成了当今上海郊区的一道“乡村大菜”。这款菜肴由2斤

以上的老浦东鸡和卤汁点浆的嫩豆腐作为原料,再采用从贵州传来的烹饪技艺和多达10余种调料,终于做成了上海滩独一无二“金鸡白玉”菜肴。被称为“江南金凤凰”的老浦东鸡与豆腐“白玉”两者巧妙融合,使得玫瑰园田头飘出了阵阵香味。而那条连通玫瑰园东西两侧的泥路,也成为一条名副其实的“香道”,吸引许多游客驻足闻香。

一位从浦江镇调来掌勺的乡村“土厨师”风趣地说:“在玫瑰园,普通的一只鸡,被说成是‘金鸡’,一块再普通不过的豆腐,被叫做‘白玉’。‘金鸡白玉’,刚开始也不明白,从来没听说过。到了这里,才知道这是一道由叶辛老师指点运作的特色菜肴,浦江玫瑰园依靠这道独特的乡村大菜,一定会打出品牌,美名远扬。”



优质葡萄 错峰上市

金山区施泉葡萄专业合作社经过长期摸索,培育出一批错峰上市的优质葡萄品种,把葡萄销售周期拉长到近半年时间,这样既能满足市民需求,又可增长经济效益。图为施泉葡萄基地果农正在采摘晚熟葡萄。

通讯员 庄毅 摄/文

□短讯

金山区消费纠纷人民调解委员会成立

为进一步发挥人民调解在预防、化解消费纠纷中的独特优势和职能作用,做好人民调解和消费者权益保护工作的衔接配合,日前,金山区消保委与区市场监督管理局、区司法局联合成立金山区消费纠纷人民调解委员会,并在11个街镇(工业区)设立消费纠纷人民调解工作室,和消费纠纷联合调解分中心合署办公。

金山区消费纠纷人民调解委员会负责调解本区重大疑难复杂消费纠纷、区市场监管部门和区消保委秘书处引导调解的消费纠纷、应街镇(工业区)人民调解工作室请求参与的疑难复杂消费纠纷和当事人申请调解的消费纠纷。街镇(工业区)消费纠纷人民调解工作室负责调解区消费纠纷人民调解委员会指派、当事人申请调解的消费纠纷。

通讯员 金言

奉贤:四方合力预防化解劳动关系矛盾

日前,奉贤区总工会召开共同加强本区劳动关系矛盾预防化解工作会议。会议部署了共同加强奉贤劳动关系矛盾预防化解工作,形成工作合力,维护职工权益,促进企业持续健康发展,确保奉贤劳动关系和谐与社会大局稳定达成共识。同时,奉贤区总工会与区法院、人社局、司法局签署合作纪要,并向四个单位所属的志愿团授旗和发放聘书。

通讯员 蔡倩雯

驻松部队34名官兵献血近万毫升

日前,驻松某部官兵来到松江区血站参加集体无偿献血。34名官兵无偿献血48份血液,共计9600毫升。由于人数众多,官兵们分成了两批进行采血。在采血室外排队等候的第二批献血官兵们整齐地坐在椅子上,一个个腰杆挺得笔直,虽然不是身处军营中,但长期的训练还是让人感受到军人的强大气场。经过量血压、血液采样检测和登记献血者信息,官兵们的鲜血通过针管流进了采血袋,在军绿色军装的映衬下显得更加鲜艳。“作为一名军人,能够通过献血让有用血需求的市民得到救治,也是为人民服务。”一名参与献血的战士说。

通讯员 刘亦狄