

融媒小主播探秘《潮》首映礼：

共赴一场时代与影像的对话



■文/摄影记者 汤圣洁 汪煜铭

3月2日下午，首部聚焦“围垦”题材、首次呈现钱塘江大潮的电影《潮》全国首映礼在我区举行。融媒小主播们也踏上了这场充满惊喜与探索的电影之旅，他们以独特视角，带大家深入了解这部电影背后的故事，一同感受那段震撼人心的历史。

影片开映，一声“决堤了”的奋力呐喊声，瞬间将观众带入汹涌大潮冲毁堤坝的紧张情境。钱塘江大潮波澜壮阔，桃源村村民群像鲜活，他们抱着不言弃的精神，团结协作、筑堤挡潮。全片多数使用萧山方言对白，偶尔穿插的民谣、号子，为影片增添了浓厚的乡土情怀和文化情结。

影片用诗意的影像美学，构筑了一部江南特色的造地史诗，引发了现场观众的强烈共鸣。观影结束，现场观众沉浸在电影所营造的情感氛围中，久久无法自拔。

首映礼上，一众主创悉数亮相，与媒体、观众分享了影片的创作故事与拍摄心得。

得。融媒小主播们带着精心准备的问题，勇敢地向电影主创们发起提问。他们的问题角度独特，充满了童真与思考，为我们揭开了电影创作背后的神秘面纱。

“为什么《潮》选择使用萧山方言呢？”“在拍电影的过程中印象最深刻的是什么？”“为什么选择将萧山围垦的故事拍成电影？”

对于电影主创来说，创作《潮》是一次充满使命感的旅程。总制片人金光炎表示，自己的先辈们亲身经历过围垦，这段历史不应该被遗忘，他希望通过电影让更多人了解围垦精神，传承这份宝贵的精神财富。导演万波则分享了自己的创作初衷，他被萧山围垦的历史深深打动，希望通过电影展现围垦人的坚韧与勇气，让更多人感受到这份精神的力量。

除了与主创交流，小主播们还将目光投向了现场的观众。他们手持话筒，勇敢地走向观影人群，进行随机采访。

围垦亲历者、南阳街道南翔村 77 岁

老人陈云辉激动地说：“看了这部电影，我好像回到了那个‘向潮水夺地，向海涂要粮’的年代，通过电影把萧山农民的垦荒精神传承下去，很有意义。”他的话语中充满了对那段岁月的怀念，以及对电影传承围垦精神的认可。许多年轻观众也深受触动，他们表示，通过这部电影深刻感受到了先辈们的伟大，围垦精神将激励着自己在今后的生活中勇敢面对困难，努力奋斗。

此次探营电影《潮》首映礼，对融媒小主播们来说，是一次意义非凡的成长之旅。活动结束后，小主播们纷纷分享自己的感悟与收获，他们的话语中充满了对电影艺术的热爱，对围垦精神的敬仰，以及对未来的憧憬。

小主播们不仅近距离感受到了电影的魅力，更在与电影主创的交流中，学到了许多课本上学不到的知识。围垦精神也在他们心中种下了一颗坚韧的种子，未来，相信他们会带着这份收获和感悟，在成长的道路上不断前行，绽放出属于自己的光彩。

新丰村：春风三月学雷锋 便民服务解民忧

本报讯(记者 孔纳慧 通讯员 王炜)为弘扬雷锋精神，营造和谐村居氛围，日前，新塘街道新丰村开展“春风送暖学雷锋 志愿同行筑新丰”主题活动。本次活动吸引了村民的广泛参与，现场气氛热烈，暖意融融。

雷锋“故事会”映初心

“小朋友们，你们知道雷锋是谁吗？”在村公园的新丰亭，退休老教师娄玉珍笑眯眯地向围坐在她身边的十多个“新丰娃儿”提问。孩子们齐刷刷举起小手，争先恐后地回答：“雷锋叔叔是特别爱帮助别人的人！”“他在日记里写过要做一颗螺丝钉！”稚嫩的童声里，满是对雷锋精神的崇敬与向往。

娄玉珍以新丰村村民周国林跳水救人和靖江扶信号灯少年的事迹为例，向孩子们讲述了新时代的“雷锋故事”，激励大家学习雷锋精神，争做新时代的雷锋传人。她动情地说：“雷锋精神不仅仅是历史书上的故事，它就在我们身边。只要我们愿意伸出援手，每个人都可以成为雷锋。”

活动现场还设置了互动小游戏，让孩子们在寓教于乐的氛围中，进一步加深对雷锋精神的理解和感悟。

小服务托起“大幸福”

活动现场，理发、磨刀、眼镜维修等多项服务组成了“生活解忧铺”，切实解决了村民的日常需求。村民们排着队，脸上洋溢着笑容，纷纷为这场贴心的活动点赞。“今天是二月二龙抬头，正适合理发，来得正好！”一位正在理发的村民笑着说。另一位老人拿着刚磨好的剪刀，满意地点头：“这样的活动真是贴

心，在家门口就能享受到这么多便民服务，太方便了！”志愿者们忙碌而热情，一边为村民提供服务，一边与他们亲切交谈，现场氛围温馨融洽。

爱心“小分队”在行动

志愿者们还组织了“困难走亲访友”行动，走访独居老人和困难村民，为他们送去关怀与帮助。在92岁的独居老人傅奶奶家中，志愿者们不仅陪老人唠家常，还主动帮老人打扫房间、整理物品。傅奶奶拉着志愿者的手，眼眶湿润：“你们就像我的孩子一样，让我觉得心里暖暖的。”

在走访中，志愿者倾听村民困难，细致记录并移交给村委。他们协助村委制定帮扶措施，力求为这些家庭提供切实帮助，传递社会温暖与关怀，让爱心在走访中传递，让希望在帮扶中生根发芽。

据悉，新丰村已建立常态化结对机制，每月定期走访独居老人和低保户家庭，通过“唠家常+办实事”解决其生活难题。

近年来，新丰村通过常态化开展志愿服务活动，将雷锋精神与基层治理紧密结合，形成了“党员带头、群众参与、共建共享”的良好氛围。无论是邻里间的互帮互助，还是村集体组织的公益活动，雷锋精神已深深融入村民的日常生活，成为推动乡村文明建设的重要力量。

“雷锋精神永不过时，它藏在村民互帮互助的日常里。”新丰村党委书记侯潮平表示，将继续发扬雷锋精神，让志愿服务成为乡村治理的靓丽名片，为村庄发展增添更多温暖与活力。



三江新村电梯交付 “梯”升居民幸福生活

本报讯(通讯员 朱芳裕 记者 孔纳慧)清晨，三江新村的吴阿姨手持电梯卡，轻轻一触感应区，崭新的电梯缓缓启动，平稳地将她送至五楼。“以前出门倒垃圾，上下楼梯累得慌，现在有了电梯，真是方便太多了！”吴阿姨笑容满面地说道。近日，三江新村首批5台加装电梯正式交付使用，这一民生工程落地，让像吴阿姨这样的老年居民告别了“爬楼难”，开启了幸福生活的新篇章。

作为闻堰街道的首批安置小区，三江新村建成已有二十余年。随着时间推移，老年居民和特殊群体“上下楼难”的问题日益凸显。加装电梯成为居民对品质生活的共同呼声，但不同楼层间的利益差异、空间协调等难题也让这项工程一度陷入僵局。如何破解？三江社区以“熟人社区”建设为抓手，创新搭建“江心比心”议事平台，通过党建引领、居民共治，让“难事”变“家事”。

在“江心比心”议事厅里，社区组织居民代表、加梯公司、街道干部围坐一堂，召开16次调解会、4次听证会。低层住户担心采光，高层住户焦虑费用分摊，社区以“熟人”情谊为纽带，引导居民换位思考。楼栋牵头人带头让利，热

心业主主动分担费用，原本“针尖对麦芒”的争议，在一次次坦诚交流中化为理解与支持。“大家既是邻居，更是一家人，退一步海阔天空。”一位居民代表感慨道。

当前，三江新村5台电梯已交付，另有15台方案获区级审批，其中12台正在施工。电梯轿厢崭新明亮，与小区雅致环境和谐相融，共同营造出小区内一道最为温馨的风景区。居民们不仅用上了电梯，更在协商中拉近了邻里关系。社区党委书记汪丽娜表示：“电梯加装是‘熟人社区’建设的缩影，居民从‘陌邻’变‘睦邻’，基层治理才能真正活起来。”

眼下，三江社区正将“电梯经验”延伸至更多民生领域。未来，社区将聚焦停车管理、公共设施优化、“一老一小”服务等议题，持续深化“圆桌议事”“书记接待日”等机制，让“众人事众人商”的理念融入社区治理的每一处细节。

从“爬楼难”到“一键直达”，三江新村的电梯故事，不仅是一部民生改善的答卷，更是一部基层民主协商的赞歌。在这里，老楼“长”出的不只是电梯，更是居民对美好生活的共同期待。



日销两三百碗 萧山这家老面馆藏不住了

■记者 林青颖 贺一萍

蜀山街道朝阳银座，有家七八十平方米的面店。

正是饭点，贴在窗口的订单号短短十分钟就从40号增至62号，伴随着“叮叮”的提示音，订单还在增多。陆续又有几位食客到店，站在窗口前想要点单。

这样的场景，几乎天天在“面王”上演。没有营销，没有推广，这家开了十七年的面店，经历过多次搬迁，再次稳稳地扎根在居民区的一角。每天聚集在这里的食客众多，他们只为同一目的——吃老朱烧的面/饭。

食客老朱 开始做面

老朱，全名朱云敏，萧山戴村人。2008年，他在崇化路上开了家“三品王”，专做本地面，没两年工夫，这家小店就“火”了，辉煌时，街边停了三排车，皆为一碗面而来。

后来，崇化沿街部分房屋拆迁，面店搬到了高桥路南端，几年后，又落脚到蜀山街道朝阳银座，直至今朝。

以前的“三品王”，名字有一日三餐之意，“品”为三“口”，即吃饭的形象。老朱有野心，想把面馆做得更大，于是就去申请个体户转公司——“三品王”用不了了，他想着，既然靠“面”出家，就叫“面王”吧。

名字改了，但生意一如十几年前，后厨锅与铲交响不停，直至打烊。一天两三百碗是常事，最火爆时一天接了178个堂食单，加上外卖，可能有近400碗，那天的手是酸痛的，心里是满足的。

很多人知道老朱有一身做面的好手艺，却鲜少知道，在40多岁开起首家面馆前，他只是食客，对锅里的油盐水面如何翻滚，一概不知。

老朱年轻时当过兵，退伍后转业，在单位上班，后来想出去闯闯，就辞职自己开公司，去干工程。

那些年终归是缺了些运气，做生意，钱来得快去得也快，时间一晃就是北京奥运会，看着空荡荡的余额，他终于意识到，自己或许不是这块料，与几位亲密的战友聊了聊，最终决定开个面馆。

不过嘴刁而已

他是个新厨子，没师傅、没手艺，想讨

老饕们喜欢，不是欠火候，而是柴都没进灶。人行，唯一能仰仗的优势，是他嘴刁。

走南闯北，他吃过各地美食，对食物美味标准有着自己的见解。他自信，若是做的东西能通过自己的味蕾，那这碗面也定然能被别人认可。

他自己琢磨着抄面、做浇头，尝了不满意，就再做，循环往复，直至自己满意。

片儿川、猪肝拌川、牛肉面，他掰着手指数着店内的招牌，“其实对于一家面馆来说，你要是片儿川能做好，基本上就能在萧山立住脚。”

最早来店吃面的食客里，70%的人都会点片儿川。“点单后会给两个选择，可以选水冬菜，也可以选倒笃菜，这是我们店的特色。”他说，非要总结经验的话，唯两词，料多、新鲜，“说是配菜，都是要精选过的，我自己吃过认可了，才会给顾客吃。”

面是圆周的碱水面条(也叫潮面)，是经过多次调整配方定下来的，十多年来都是跟同一个厂子合作，老朱很自信地说“独一份的味道”。

还有汤底，他参考的是广州煲汤的手艺。干工程的时候，他在广州住过一个月，每天都要喝一下酒店里煲的汤，“我做的面汤，如果顾客喜欢喝，甚至能喝完，那就算是打了满分。”店里每天准备一桶100升的汤，天天见底，据说菜单上原本没有拌川炒面，只是汤消耗得太快，才添上去的。

一直很认真

萧山的面馆江湖里，没有明显的门派，风格各异，也少了一些面以外的特色。

比如小料。“面王”消耗量最大的小料就是脆青椒和油渣，做的速度赶不上吃的。

老板娘说：“小料都坚持自制，保留独一份的味道。”

“鲜辣，不是很咸，口味清爽，我喜欢在片儿川里放一勺。”一位客人说。每张桌上都摆着一瓶脆青椒，有时这桌吃完了，去别桌拿，还会有人来一句“等下拿回来哦”。

后来又推出了咸菜、醋萝卜，也是供不应求。

“油渣也是一绝啊！”食客们总不会忘记来一句，加油渣！

客人反馈，油渣现炸现吃口味好，老板就是少量多次炸，后来销量越来越大，为了油渣不断供，店里甚至卖起了精品猪油。

收拾好后厨，又是22点了。“一直汗流

话题互动

熟悉的烟火气再次升温，小店为城市注入勃勃生机。萧山日报微信公众号推出#人间烟火逢春记#话题，在新的一年里继续走进街头巷尾，关注小店经济，用微视角发现小店与城市的共生密码。欢迎读者爆料，推荐你所喜爱、信赖的各种小店、老店。