

# 王店:“店当家”在行动 激活社会活力

爰佳琪/文

飒飒梅里风,悠悠梅溪水,浩浩店当家,文明进行时。志愿者是社会文明和正能量的化身,在王店镇,各行各业的志愿者们组建了“店当家”,以“王店是我家”为理念,服务基层百姓。

日前,王店镇梅溪广场举行了一场主题为“创建全国文明城市、国家卫生镇、国家园林城镇——‘店当家’在行动”公益演出暨“礼让斑马线文明过‘马路’”倡议活动。

活动现场,王店镇党委委员董时纲为店当家志愿服务总队、7个村(社区)分队(四喜、塘桥、解

放、梅溪、镇中、镇西、宝华)、尖峰救援队授旗,孝慈社工作为总队队长讲话,呼吁居民投身志愿服务,加入志愿事业。

现场,王店镇启动了“公益一杯水”活动。15家爱心商家为高温作业者提供一杯水,为他们提供一份夏日清凉,王店镇政府李峰副镇长为爱心商家颁发标贴。爱心商家中有银行、奶茶店、药房、理发店、餐饮店等,积极投入到王店的公益事业中。

接下来的文化盛宴,丰富了当地居民群众的

精神文化生活。公益文艺汇演将志愿服务的理念传播给更多居民,鼓励居民参与到公益事业中。

目前王店镇店当家常态化巡逻也在紧锣密鼓地进行中,梅溪、四喜、解放等社区组织了常态化志愿巡逻队,针对乱堆放、乱停车等问题及时反馈给社区及孝慈社工进行处理,推动三级响应机制落地生根,提高居民参与度,提升居民自治水平。

王店镇社会组织培育发展服务中心将进一步引导全镇居民及商家参与到公益事业中,连接更多的社会资源,激活社会活力,创新社会治理。

## 老平湖系列书画邀请展——平湖国画精英邀请展隆重开幕



盛夏平湖,翰墨飘香!

8月16日,由平湖市美术家协会、老平湖餐饮(天玺文化传播)、阿奴平湖人联合主办的“2018年老平湖系列书画邀请展——平湖国画精英邀请展”在老平湖碧水源店隆重开幕。朱文治、杨森、彭正海、杨勇、陈平华、沈保良、许栋、汪新宇、李强、张丹、王红蕾、许非同共计12位画家参与此次

画展,展出作品近40余件。

在享受美食的同时能欣赏到笔酣墨饱的国画作品,恰如老平湖的品牌文化:致力于寻找记忆中的老时光,在慢下来的节奏里,让大家品味平湖的传统菜肴,重拾那些远去的记忆和情怀。

据悉,此次画展将持续到9月16日。

陆斌/文

默小姐的美食日记88

## 山春茶宴:健康养生茶飘香 禾城匠心独家菜



禾城的饮食味道日益丰富多彩,在如此快节奏的都市里,人们把自己的行程表安排得满满当当,我们的身体也理所当然的接受了这种忙碌。现在,是时候来一场健康养生的匠心独家菜品味之旅了!

临水而居,面朝古运河,“山春茶宴”就这样坐落在这座江南烟雨小城中,在嘉兴运河新区元一柏庄旁。“山春茶宴”再次升华了餐饮的含义,融入了健康、养生的理念,坚守匠心品质打造每一道放心菜。

餐厅清新淡雅,颇有“富春山居”的中国风,弥漫着浓郁的书画山水气息,堪称一流,活灵活现的诠释了“山”与“春”的怡静、舒适、和谐,走入正门便是一把古筝摆放在大堂,点装搭配,俨然一副等待顾客“自有仙人来”的感觉。

“你给我一个信任,我还你一个健康。”餐厅负责人介绍到,这也是“山春茶宴”的餐饮理念:选材有机、用料健康、烹饪科学!餐厅注重的就是饮食的健康,做菜的水是用怡宝的矿泉水,菜中不加任何的鸡精、味精;使用的油是高级的葵花籽油。这是对健康饮食的情怀、追求、坚守。

“山春茶宴”隶属于三春绿韵旗下,拥有一大一小两个包间三春阁和绿韵阁,同时用餐人数可达35人,专配厨师和服务团队,提供五星级的服务品尝。正是这种小而精的运作模式,使得餐饮的口感、食材、服务得到了最大保障。

“山春茶宴”的大厨从业的时间超过10年之久,拥有国家高级厨师证,选材上都是选择:新鲜、健康、营养、无污



染,以当季的时令菜为主。例如,松茸和黑松露,都是从自云南的香格里拉空运过来,鸡鸭类是乡下农村的放养鸡鸭,而海鲜则是当天在宁波象山等地捕捞上来的。

匠心烹饪,打造独家菜!以一道“松鼠桂鱼”来说,老师傅用的是太湖里面的桂鱼,与普通店里面不同的是,师傅直接把鱼头用剪刀修饰了出了一个活灵活现松鼠头,而且食用起来也省事了不少。

之所以把菜做的那么与众不同,是因为老师傅坚信做菜的时候用心、用态度。只要用心了,专注的做一件事情都可以做好。为了每周更新菜品,他还会通过在网上浏览学习,有了灵感之后,再慢慢研究,一遍又一遍的尝试,最后呈现出一道全新的菜。而这些都是师傅自己坚持的匠心,一桌子菜大多数都是独家制作,在其他的地方是品尝不到

的。

如果,你想有一个健康的饮食,感受回归自然,品尝到大自然的馈赠的话,“山春茶宴”确实是一个不错的选择!

就餐请提前联系餐饮负责人仲小姐:15857319780 张亦弛/文

