

品味独一无二的“花样年华”

“愿这千里江山，河清海晏，福星耀东方；愿这冬去春来，繁花似锦，万物苏醒忙；愿你岁岁无忧，欢喜无悲，长乐永安康……”今年春晚，中国传统纹样创演秀《年锦》演绎了一场传统与时尚交织的盛宴，惊艳四座，同时也再次把旗袍的热度推上新的高潮。

通讯员姚雨婷、张佳丽报道 走进位于嘉兴秀洲区东升西路上的一幢法式小洋楼，恍如穿越到旧日时光。推开门，映入眼帘的是各式各样的旗袍，像是一帧帧老电影里的长镜头，定格了历史的波澜与女性的万种风情。这里便是修奇旗袍店。

店内，老板曾祥明正为前来试样衣的顾客裁剪量身。一时半会儿，你可能会有些难以想象，面前这个心有静气，和顾客娓娓谈论旗袍的人，曾经在上海这个大都市，在时尚的最前线生活辗转了十余年光景。

而离开了潮流感十足的单品，褪去闪闪耀眼的浮夸，抛却曾给明星做高级定制的经历，曾祥明在男女正装、婚纱、礼服、晚礼服、舞台服装等定制经验的铺垫下，最后选择了旗袍作为弱水三千中最特别的一瓢，并创立品牌“修奇”——“修匠人之心，成独特之美”，沉静、专注，同时又独特、个性。

为顾客订制 专属的“第二件皮肤”

作为极具包容性的服装，旗袍既可妩媚张扬，又可知性温婉，将女性万种风情展现得淋漓尽致。曾祥明的店内展示着众多不同袖领、面料、纹饰、花色的旗袍，风韵皆不同。而他也从不急着推销，更愿意静静观察顾客的性格喜好，结合自己对旗袍文化理解，为顾客量身设计一件专属的“第二件皮肤”。

“现在很多女性都喜欢穿旗袍。”让曾祥明感到欣喜的是，近年来，国潮风渐盛，越来越多的年轻人开始对中国传统文化感兴趣，而旗袍，以民国时期的样式最为经典，吸收了西方特点，变得贴合身型、彰显气质，且风

格多变。

“做旗袍近些年比较火，很多设计师都在崇尚复古。但我觉得时代是不断发展的，旗袍文化也顺应潮流而发生着一些自然演化。”曾祥明说，他不想做博物馆里的复古，想做融入于时代背景和个性场景的旗袍，在现代服饰里融入传统元素，做适宜于现代生活的服装。

旗袍讲究合身，肩、颈、腰、长度都要贴合顾客的身材进行修改，这样才能呈现出千姿百态的美。”曾祥明说，自己店里每件旗袍都是一人一版，顾客先要挑选自己偏好的面料，确定样式后，量体裁衣，再经过一至两个月的成衣制作过程。曾祥明说，每件旗袍根据手工成本、刺绣做法、面料等，价格三五千不等。

曾祥明表示，自己设计的每件旗袍都有独一无二的故事。摆满一层小洋楼的旗袍里，几乎找不到两件完全一模一样的，“我会在每一件衣服的设计中，尽可能地加入独特的细节。比如盘扣的样式、开襟及开衩的长度、独特的领型等，都是有考究的。”

手作之物 有着不可复制的人情味

来自绍兴的金女士是修奇旗袍店的常客，这次是特意前来试穿年前定制的两件旗袍。蓝色条纹旗袍上身，一种岁月中悠然沉淀的美油然而生。“我觉得旗袍很凸显女性气质，这是属于东方的独特审美风尚。我在这里前后买了五六件旗袍，无论是做工，还是面料、质地，都属于上乘，被另一种风格的自己美到。”金女士说。

曾祥明认为，对于旗袍而言，再

好的身材，都没有定制的合身，这是一条颠扑不破的真理。“当你认认真真做一件事，将情感与心血倾注其中，顾客能感受到其诚意。手作之物，有着不可复制的人情味。所以，当我把衣服交到顾客手上时候，我是非常自信的。我相信她们能感受得到。”曾祥明说。

曾祥明说，旗袍的风格也随着时代的变化而不断变化。今年初，“新中式”正成为第一轮火出圈的流行趋势。从宋锦马甲、改良旗袍，到织金马面裙、中式大衣，“新中式穿搭”屡次登上热搜。

而深耕行业10多年的曾祥明早已观察到，新中式的走红并非一日之功。早在三四年前，关注新中式消费者的就已明显增多。“围炉煮茶、琴棋书画等一些传统生活方式的回归，让越来越多的年轻人开始重新关注传统中式服装，产生穿新中式服装的需求。”曾祥明说。

在曾祥明店内，货架上同样挂着各类颜色鲜艳、用料讲究的新中式单品，有外套、马甲，也有最近大火的马面裙。

“这些都是我们的样品，面料有宋锦、香云纱、丝绒等，用色大胆创新，受到很多年轻女性的喜爱。”曾祥明认为，不管是旗袍、马褂，还是马面裙，各个时期的服饰都有其独特魅力，承载的是中华民族的文化，展现出独具特色的气韵。

“新中式服装巧妙地融入了刺绣、盘扣、印花等传统服饰元素，点燃的是人们对传统文化的认同感和自豪感，也让我们看到越来越多的年轻人正在以自己的方式弘扬传统文化。”曾祥明说。



曾祥明店里的订制旗袍。



开往 繁花盛开的春天

春日的花田美地如同一场色彩的盛宴。怀揣着对美好生活的愿景，近日，武义县花田美地开园仪式正式举办，逾3000位嘉宾与游客参加了本次开幕式。

10年前，梦想的种子在这片土地上生根，花田美地开始书写四季花开的故事。而今，繁花盛开，美好呈现，“山水诗，田园梦”在这里成为现实。每一个热爱生活的人来到花田，感受这里的风景，体验这里的生活，都会爱上这里的美好。当天来参加活动的王女士表示：“在百花盛放中聚会，浓郁的花香扑面而来，这感觉就像掉进了春天里！” 通讯员王东方 摄

杭州驾校启用智慧驾培 AI教练没脾气 先“打游戏”再练真车

通讯员贾凯、余紫琦、杨子健报道 调整座椅、系好安全带、放下手刹、脚踩离合、点火启动……随着一套动作一气呵成，眼前三块电子大屏上的衡量开始移动。

这个仿佛置身于游戏厅驾驶舱的场景，发生在杭州一家驾校的智慧学车馆里。负责人介绍，新引进的VR智能辅助驾驶培训模拟器，不仅1:1“复刻”开车视野和行车动感，更有AI教练实时提供指导，帮助学员练习科目二和科目三。

学员曹女士已经练了4个小时：“连过减速带的震感都是一样的，甚至是刚蹭都会有碰撞感。”她说驾驶模拟器能还原雨天、雾天、高速公路和泥泞道路等多种真实驾驶场景，“好玩！就像在打游戏，感觉考试必过！”

开业一个多月来，这种新型AI教练驾培模式已经吸引了不少年轻学员来报名体验，体验馆的预约一直到周末总是爆满。

“模拟训练也是考驾照的一部

分，很多学员拿了驾照也会来这里多练几次再开车上路。”驾校负责人露出自豪的神色，“我们这儿的学车设备算是天花板级别了。”

在多数人的印象里，传统学车模式是一位教练员领着几名学员，车内学员不分严寒酷暑轮流练习，一个下午轮不到几次，还时不时要面对教练的严厉训导。

但在智慧驾校科目二的练习场上，十余辆教练车在场地内“自主”练习，外圈三名安全员在巡视，车内基本看不到教练员的身影。从业多年的驾校崔教练介绍，这批车都安装了智慧学车系统，车内的机器人教练1对1指导，每到一个考试项目都会发出细致的语音提示。

崔教练说，智能教练车配备的主动刹车系统，车身雷达识别到50厘米以内的障碍就会自动刹停。学员还可以分享二维码给家人朋友，让他们实时看到现场练车的情况。

另一边，真人教练们几乎都坐进了“指挥室”。一块硕大的电子大屏

上，数智驾校教学指挥平台赫然可见，分屏上每位学员的行车历史路径、实时扣分项、风险提示等各项数据一目了然。崔教练看见一个车辆图标提示速度过快，随即通过话筒直接呼叫提醒学员：“车速压一压，不要快。”

“如果碰到一个考点被扣分，机器人教练可以回放刚刚的操作，直到学会为止。”学员姚女士是一位程序员，她正跟着语音提示练习科目二，对AI教练的交互体验十分满意。

林女士来杭州游玩时陪朋友练车，AI教练的模式让她感到很新奇，体验过后索性留了下来，在杭州一边做滑板教练一边考驾照。在她看来，机器人教练“没脾气”，可以按照自己的节奏学习，学起来更加轻松自在。

“再也不怕挨教练的骂了！”这种练习方式，成为社恐学员的新晋选择。19岁的王同学寒假报名后果断选择了机器人教练车，他认为这样的学车方式更适合自己这种人。“一个人在车上不会紧张，可以放轻松慢慢练。”

不过，王同学也有一丝顾虑，“毕竟是机器人，有些技巧不如教练手把手教来得直接。”

在紧邻的另一片场地上，仍有几辆传统教练车的副驾上坐着教练员。“有些学员觉得传统模式更好，由他们自主选择。”崔教练解释道。

智慧驾培，在杭州不只是个例。近年来，杭州加快驾培行业创新发展，促进数字化转型升级，预计2025年底，杭州市将实现智慧驾校全域覆盖。

据悉，杭州于2020年起在全省率先开展试点工作，截至目前，已有6家驾校参与试点工作，投入智能教练车49辆，智能动感模拟器49台。

2023年，智慧驾培招生5456人、培训4688人，科目二一次性通过率83%，科目三一次性通过率79%，比传统培训一次性通过率提高30%以上。

智慧驾培模式，你心动了吗？大家喜欢怎样的驾培模式？欢迎分享给我们！

全国首批养老护理专业人才出炉 什么？ 家里的阿姨评了 副高职称！

■刘小燕、蒋茜

随着人口老龄化的发展，养老护理正走向更专业化、职业化发展的道路。前不久，江苏省民政厅、省人力资源和社会保障厅印发通知，正式公布江苏省养老护理专业技术资格评审委员会评审结果，全省也是全国首批168名养老护理专业技术人才出炉，其中副主任养老护理师11人、主管养护理师22人、养老护理师135人。

主要原因与以下情况有关：随着孩子初高中毕业，家庭教育负担与家务压力减小，家政员工作更稳定；工厂和窗口型服务行业用工较年轻化，40岁以上的农村妇女不占优势；40岁以上从业者的生活经验和技能积累丰富，成为干好家政的优势。

“40、50”仍为行业主力军

平台数据显示，2023年在岗阿姨中，41岁~50岁占比为51%，50岁以上占比为35%，即40岁以上的在岗阿姨占比高达86%，“40、50”仍为家政行业主力军。

主要原因与以下情况有关：随着孩子初高中毕业，家庭教育负担与家务压力减小，家政员工作更稳定；工厂和窗口型服务行业用工较年轻化，40岁以上的农村妇女不占优势；40岁以上从业者的生活经验和技能积累丰富，成为干好家政的优势。

高薪阿姨占比大幅度提升

从薪资构成来看，家政员工工资稳步增长，高薪阿姨占比大幅度提升。2023年，月薪在8000元及以上的阿姨占比27.9%，相较于2020年15.8%的占比涨幅明显。

此外，月嫂、育儿嫂、家政员的月平均工资分别为18876元、7552元、6559元，相较于三年前分别实现26.8%、12.1%、14.7%的增长。月嫂依旧是家政行业中工资最高的岗位，成为越来越多从业者职业发展方向的首要选择。

因工作收获诸多人生新体验

2023年家政阿姨年鉴显示，多数家政阿姨在入职后收获了人生中印象深刻的“第一次”，24%的受访阿姨表示因做家政有了第一次出国的机会，20%的受访阿姨第一次报名学习家政课程，4%的受访阿姨第一次看文艺演出……这些经历成为她们突破自我、渴望成长和工作表现突出的体现。

此外，23%的受访阿姨选择将一部分收入用于学习考证、轻医美消费等，关注自我的意识逐渐提升。

可盐可甜的赤松茸 抓紧尝鲜



通讯员周佩佳报道 在嘉兴市南湖区凤桥镇的田间，一朵朵赤松茸正在生长，在秸秆铺成的稻草“被子”下，白色菌柱、赤褐色菌帽的“小精灵”们悄悄探出头来，东一簇、西一丛，奋力向上生长。

从2018年起，凤桥镇尝试引进种植赤松茸，利用秸秆制作菌基料，在冬季为农户增产增收，提高田地利用率。

在成功模式的带动下，南湖区赤松茸种植面积已近百亩，或轮作或套种，为市民的餐饮消费提供了新选择。

一走进南湖区凤桥镇大星村的守德家庭农场，就看到工人们正在对新采摘的赤松茸进行分拣、包装。不远处的菇棚里，温度比常温稍高，空气中混杂着稻草和泥土的清香，在稻草秸秆的掩映下，赤松茸像一个个撑着小伞的胖娃娃，汲取着土壤和阳光的能量。

赤松茸也叫大球盖菇，人工赤松茸营养丰富、口感脆嫩、鲜味浓郁。赤松茸与松茸长相相似，吃起来香味浓郁，可与野生松茸媲美，还因其富含蛋白质及多种矿物质和维生素，享有“素中之荤”的美誉。

在日常烹饪中，赤松茸可以用来炖汤、炒食，方法多样。比如赤松茸老鸭汤、赤松茸红烧肉、赤松茸炒饭等，广受食客喜爱。

好品质基于品种、成于种植。“当初引入赤松茸，其中一个初衷是希望消耗秸秆、果树枝条等废料，实践发现

正好与我们的初衷相吻合。”南湖区农业农村局总农艺师张志芳回忆道。

守德家庭农场就是2018年最早试种赤松茸的农场之一，负责人李守德形容种植赤松茸是“闲田利用”，每年9月堆肥发酵基料，10月之后种植，正好是秋季水稻收割后的空闲时段。

赤松茸的生长品质如何，很大程度上取决于基料的配比。经过不断尝试和摸索，也结合本地实际情况，南湖区逐渐摸索出桃树梨树枝条+玉米秸秆+稻壳为组合的基料搭配模式，“这种配比，不仅能保证出菇的比例，而且能保持基料肥力的持续性，一直到第二年4月还能采菇。”李守德表示。

不与农争时、不与粮争地的赤松茸，还有一个很大的特点是易于管理。每年播种后，不需要投入过多的管理成本，做好相应湿度和温度的控制，保持栽培料、覆土层湿润就可以等待出菇，成功的概率比较高。

令人欣喜的是，种植赤松茸能消耗大量秸秆，采收结束后，腐解的秸秆和菌渣还是优质的有机肥料，增加土壤肥力，不仅降低了秸秆资源化利用成本，还提高了利用效益，轮种出的水稻产量更高，大米口感也更好，在提升生态循环价值的基础上，进一步打开了农户的增收渠道。

读者朋友如果想要品尝新鲜赤松茸，近期可以到农贸市场找找它的身影，赶上今年最后的尝鲜期。