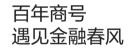
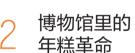


东海之滨,千年港城宁 波的晨雾里总氤氲着独特 的糯香。从河姆渡先民舂 捣的第一块米糕,到慈城石 磨间流淌的岁月醇厚,"糯 叽叽"早已刻入甬城基因, 化作牵动味蕾的文化密 码。当非遗传承遭遇产能 瓶颈,当老字号碰撞新消 费,建行宁波市分行以金融 之笔勾勒出传统产业振兴 图景,通过量身定制的信贷 产品、科技赋能的场景生 态、贯穿产业链的精准滴 灌,让沉睡的非遗技艺焕发 新生,使市井烟火升腾为百 亿产业。这场持续七千年 的稻米故事,正以产融共舞 的新章,在东海湾畔续写舌 尖上的文明史诗。



在慈城古县衙斑驳的城墙 下,"义茂"老字号的糯米香气已 萦绕了89个春秋。这个承载着 1935年上海滩商贾记忆的商号, 如今在浙江省历史名镇慈城镇的 沃土上续写着年糕传奇。清晨5 点,年过六旬的非遗传承人王师 傅便开始了水磨年糕的"醒米"工 序,他粗糙的手指轻轻捻动着浸 透的糯米,如同抚摸时光的年 轮。"要让米粒吸饱三江口的晨 露,这是老祖宗留下的秘方。"王 师傅边说边将特制石磨调试到精 准间隙。

2024年春,建行宁波慈城支 行陆经理在走访时发现,这个传 承百年的工坊正面临甜蜜的烦恼 -订单激增导致传统石磨产能 不足。支行连夜组建"糯香服务 专班",及时上门对接,通过"云义 贷"产品开辟绿色通道。短短7 日,370万元信贷资金如及时雨 般浸润生产线,产能提升300% 的同时,古法石磨的韵律仍被完 整保留。"建行的高效支持,让我 们在经营关键时期获得了充足的 资金保障,有效助力完成生产线 升级。"企业负责人抚摸着新设备 感激道。"现在我们的年糕既能乘 着冷链物流发往全国,又能让老 食客尝到记忆中的味道。"



宁波市江北慈城年糕研发 展示中心经营着一家年糕博物 一宁波慈城年糕博物馆,该 馆既是浙江非物质文化遗产、年 糕文化传承展示基地,也是水磨 年糕可视化生产线、手工年糕体 验馆,可以说既是文化地标,更 是产业创新的孵化器。在慈城 年糕博物馆的透明车间里,游客 们正透过落地玻璃见证一场古 今对话。机械臂精准复刻着手 工揉捏的力道,全息投影重现着 明清年节的制糕场景,而体验区 的孩子们正用3D打印模具制作 生肖年糕。

"年糕定制需求日新月异, 传统模具根本满足不了。"馆长 向建行客户经理回忆道。该研 发展示中心除经营博物馆外,部 分生产线用于年糕生产加工,同 时也承办了各类年糕体验活动 和年糕研学活动,资金流通亟需 金融支持。2025年初,宁波慈城 支行结合慈城当地经济特色和 行业特点,主动上门走访,为客 户提供个性化金融服务方案,并 成功发放普惠贷款250万元,帮 助企业及时解决资金周转问题, 得到馆方赞许。如今,博物馆年 接待游客超20万人次,传统年糕 化身"可食用的艺术品"。



象山蓬莱菜场的清晨总是被 糯香唤醒。"顾定水点心铺"是象山 蓬莱菜场规模最大的点心铺,这里 简直是"糯叽叽"天堂,象山米馒 头、年糕、麻糍、青团、金团、灰汁团 等各种"糯叽叽"应有尽有,可以一 站式买齐。尤其象山米馒头作为 甬城久负盛名的"舌尖上的糯叽 叽",有韧有软,甜而不酸,还能品 尝到丝丝酒酿的香气。

多年来,宁波象山支行结合县 域实际情况,高度重视"商户+"或 "企业+"业务模式,持续作为战略 业务发展,砥砺深耕,履践致远,成 效显著。截至2025年4月末,建 行已为象山蓬莱市场、象山数字菜 场、象山"汪家河"菜场等20多家 "糯叽叽"糕团商户或企业注入超 2000万元"金融糯米浆",带动产 业链增收千万元以上,让象山"糯 叽叽"产业焕发新机。

自从建行"商户云贷"、分期等 零售信贷资金150万元注入,顾定 水夫妇完成了从作坊到品牌的蜕 变。智能蒸柜精准控制火候,冷链 配送车每日将新鲜糕团送往民宿 集群,儿媳常用方言讲解着"塌麻 糍"的十八般手法。更让老顾惊喜 的是建行的"场景金融"妙招:通过 满减等活动,周末销售额翻了三 倍;与本地文旅局联名的"糯香地 图",让他的占心铺成了网红打卡 点。"现在每天要准备200斤糯米, 还是不够卖!"老顾擦着汗笑道,手 机上经常提醒着来自上海、杭州的 订单需求。

糯香飘向 阡陌乡间

河姆渡遗址旁的稻田里,元 国农产的自动化生产线正将七千 年稻作文明转化为现代财富。走 进浙江老字号"河姆渡"元国年糕 厂的生产车间,工人们正将蒸熟 的米粉倒入干净整洁的生产机器 内。伴随着机器发出敲打的"咚 咚"声与蒸汽机的"嘶嘶"声,车间 里奏响了传统技艺与现代工艺的 协奏曲。

这家以生产年糕和米面闻名 的地方企业,其实也曾因资金短 缺面临着生产经营资金周转的困 境。随着消费升级,老百姓追求 的由最初的"吃饱"到如今的"吃 好",对于年糕米面的消费倾向于 低糖、高蛋白的产品,企业迫切需 要采购新的生产设备来改进传统 的生产工艺。企业负责人余元国 感慨:"那年春节,支付备货的糯 米、面粉采购款都捉襟见肘啊"。

然而,转机出现在宁波余姚 支行的一次农业龙头企业大走 访。通过宁波余姚丈亭支行500 万元生产经营性贷款支持,企业 不仅建起了冷库,添加了新的设 备,更开发出低GI年糕、益生菌米 馒头等健康新品。余元国展示着 崭新的生产系统:"现在我们2000 亩基地的糯米品质更稳定,带动 周边436户农户亩均增收1200 元。"宁波余姚支行以金融活水滋 养传统企业,守护舌尖上的乡愁, 更让乡村振兴的愿景在这片七千 年稻米耕种的农田里照进现实。

从千年商埠到现代港城,从 市井灶台到数字云端,宁波的糯 香传奇在金融赋能的春风里持 续焕新。这绵延不绝的"糯叽 叽",既是传统文化的深情回响, 更是产融共舞的时代强音。当 第一缕晨光掠过慈城马头墙,新 的糯香故事已在蒸腾的热气中

记者 周雁 通讯员 建轩 文/摄