

建行宁波市分行： 千年糯香浸润港城 金融活水滋养舌尖

东海之滨，千年港城宁波的晨雾里总氤氲着独特的糯香。从河姆渡先民春捣的第一块米糕，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。

1 百年商号 遇见金融春风

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。”

2 博物馆里的 年糕革命

宁波市江北慈城年糕研发展示中心经营着一家年糕博物馆——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”。

3 市井烟火中的 金融温度

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，砥砺前行，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”，让他的点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。

4 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悄然酝酿。

记者 周雁 通讯员 建轩 文/摄



▲余姚市河姆渡元国农产品开发有限公司生产车间



“顾定水点心铺”应有尽有，点心产品。

3

4

建行客户经理走访宁波慈城年糕博物馆。