

长假村社“财报”⑥

# “我的进士糕 每天很早就卖光了！”

## 当传统手艺遇上国庆假期： 在现代烟火中传承非遗匠心

10月5日清晨，晨光氤氲中，鄞州区东吴镇的天童老街缓缓苏醒，熟悉的烟火气再度弥漫开来。

老街一角的糖糕店门前，空气中早已飘起甜香。店外，等候的队伍已排成一列。队伍中有起早前来游玩的游客，也不乏专程远道而来的食客，只为那一口记忆深处最地道的老底子味道。

“早上7点开门，很快就

有顾客排队。平时一天做五六百只，假期里得做近千只！”糖糕店老板谢宏磊手上活不停，在忙碌的间隙里与记者聊上几句。

长假期间，迎来高光时刻的不只是东吴老街的糖糕店。那些散落于乡间的老底子美食与隐于社区的手艺达人，也一同迎来了寻味而至的游客，大家忙得不亦乐乎。



糖糕店老板谢宏磊在炸糖糕。

### 1 老街焕新 老味道被唤醒

鄞州东吴的天童老街自宋代起就被称为“东乡十八街”之一，更是商贾云集的繁华之地。2019年，借助天童片区小城镇环境综合整治，老街迎来新生。

沿着老街走一走，有一家善庆糕点，是老街改造后首批入住的店铺。5日一早，店主蔡亚琴正将一笼热气腾腾的灰汁团从里间端出，匆匆摆进沿街店面。“今天一大早就蒸了好几笼。以前大多是附近村民来买，现在不少游客也慕名而来，一买就是好几盒，还有人特意问联系方式，想要预定！”蔡亚琴脸上洋溢着笑容。

谢宏磊的糖糕店就在老街入口不远处。这个假期，他清晨7点开门迎客，“我们特意从其他店调来人手支援，就怕忙不过来，又怕游客等得太久。”谢宏磊说，自10月1日起，店门口天天排起长龙。

这家糖糕店于今年5月入驻老街，仅短短半年时间，便已成为老街的“网红”。谢宏磊说，如今专营单一宁波传统点心的店铺不多，他希望在差异化经营中站稳脚跟，也为传承老手艺尽自己的一份力。

再往老街里走，有一家金团麻糍店，老板娘叶菊菜正在制作糕点，一早也是格外忙碌。“国庆期间游客多，早上多做点，不然会来不及。”叶菊菜告诉记者，店铺最初只专精于两三样特色糕点。随着时间推移，游客变多，种类也日渐丰富，如今已新增了糯米块、金团、麻糍、驴打滚、麻糍干等诸多品种。

### 2 传统手艺，社区里的“共富灶火”

村里的老底子美食一片红火，社区中的美食工坊与手艺达人也同样热火朝天。10月3日，宏泰广场的非遗捏面人摊位前围满了顾客。郑燕的手工面塑作品吸引众人驻足——生动逗趣的“浪浪山取经四人团”、以假乱真的玫瑰捧花、令人垂涎的冰激凌造型……一个个面团在她手中化作精致的作品，让人爱不释手。

近来，宏泰广场推出“摆摊练习生”市集活动，为“新手小白”摊主提供免费场地、免停车费等福利，减轻摊主启动负担。郑燕是鄞州区福明街道江城社区的面塑达人，同时也是社区课堂的公益教师。多年来，她每日钻研面塑技艺，手法已从生疏到游刃有余，捏出来的面塑栩栩如生。在社区的推荐下，不久前郑燕在市集开设了摊位，这一新的尝试让她从社区课堂走向了更广阔的市集舞台。

“宏泰市集的‘四免’政策让我萌生了做公益售卖的想法。假期有空就来试试，既开阔眼界，也赚了些零花

钱。”闭市后，郑燕一边清点当天收入，一边笑着说道。那些由面团变身而成的艺术品，为她带来了近千元的回报。

这几天，走进海曙区高桥镇学院社区的党建共创站，空气中弥漫着刚出炉点心的浓郁酥香。几位居民正有条不紊地忙碌着：有人包裹咸蛋黄，有人称量面粉，有人揉制面团……不一会儿，金黄油亮的蛋黄酥便层层叠叠摆满烤盘，香气四溢。

这个烘焙社团由社区居民自发组建。假期这几天，他们的订单源源不断。“忙起来的时候，要做到夜里12点多才能收工。”身为社团成员的国家级面点师翁峰峰说，虽然辛苦，却乐在其中。

目前，社团主要通过小区微信群和朋友圈进行推广，凭借扎实的口碑逐渐积累起一批忠实顾客。适逢国庆、中秋双节，订单量更是明显增加。“虽然辛苦，但看到大家这么喜欢，我们觉得一切都值得。”一位社团成员一边装盒一边笑着说道。

### 3 老底子的温度，假期里的匠心

当老底子的美食与技艺被重新唤醒，这份升腾的烟火气，便成了假期里宁波最生动的模样。在鄞州区姜山镇走马塘村，村民陈梅君从小就会做糕点，2022年，在村干部的鼓励下，她结合“进士村”的人文特色，研发了走马塘“进士糕”。今年国庆假期，她把这款糕点带到了慈城市集，人气十足，“市集客流大，我的进士糕每天很早就卖光了！”

在鄞州非遗馆内，游客络绎不绝。竹编、手工香包、剪纸等各式非遗体验馆内都围满了人。非遗达人的手片刻不停，耐心解答游客的问题，细致演示制作步骤，在喧嚣中坚守着一份专注与从容。

假期里，鄞州区横溪镇的网红店“娜娜酱包子铺”更是人气爆棚。不少

游客专程前来打卡，在蒸汽缭绕中，品尝一口地道的手工风味。“这不仅味道，更是一份有温度的记忆，是能边吃边给孩子讲故事的。”“带孩子来体验一下非遗，比在书本上看100遍都有用。这种动手的快乐和文化的种子，是送给孩子最好的假期礼物！”……采访中，不少游客道出共同的心声。

假期里，老底子美食与技艺能焕发蓬勃生机，是传统底蕴与当代需求的一次美好共鸣。手艺人让传统不再是遥远的符号，而成为可触、可感、可尝的鲜活体验。而游客也在亲身体验和品尝中，完成了一场跨越时空的文化对话。



陈梅君在慈城市集。

记者 王悦宁  
通讯员 林彬 郝倩倩 文/摄