

## 酥香满坊,匠心开花

# 一位社区烘焙主理人的邻里共富记

在宁波海曙区段塘街道南都社区,藏着一家不起眼却“酥香四溢”的烘焙工坊——“觅塘”共富工坊。主理人陆存存和伙伴们日复一日与面粉、酥皮为伴,将传统中式酥点从“老气横秋”打磨成“国潮文创”。



城市地标的酥点。



在社区开设公益烘焙课。

## 1 匠心酥点,焕新国潮

午后,海曙区段塘街道南都社区“觅塘”共富工坊酥香弥漫。主理人陆存存和伙伴正在给新鲜出炉的点心打包,为第二天的市集做准备。这家藏在社区的烘焙工坊,铺面不大、门头不显眼,但深耕中式酥点的赛道,以匠心琢小事,用投入、创新、坚持,让这门手艺“开出花”。

工坊的案台上,中式酥点琳琅满目,处处透着巧思与匠心:五瓣花酥酥薄如蝉翼,层次分明,层层叠叠可达十余层;印着鼓楼、天封塔、城隍庙等城市地标的酥点,将城市烟火浓缩于方寸之间;“福禄财喜寿”主题人偶糕点造型精致,形态各异、栩栩如生。

每一款精致造型的背后,都是无数次的反复练习与细心打磨。揉面、擀酥、调馅、塑形、烘烤、装饰,每一道工序、每一处细节都容不得半点马虎。“差一点点都不行。”工坊的工作人员坦言,前阵子练习切割五瓣花酥,始终无法做到匀称规整,一度急得红了眼眶。

相较于广受追捧的西式甜点,中式酥点常被贴上“老气”“小

众”的标签。如今大众审美不断升级、口味愈发多元,一味固守传统配方、墨守成规,终究会被市场淘汰。为精进技艺,陆存存常年外出进修学习,大半收入都投入到技艺提升之中,在她看来,这份付出格外值得。

面对大众对中式酥点“颜值低、款式旧”的固有印象,她主动破局创新,深度融合宁波本土文化、传统吉祥意象与现代文创设计,打造出城市地标、国潮人偶等特色系列酥点,让古老的中式手艺焕发新潮气息,既有颜值,更有文化内涵。

常言道,行百里者半九十。传统手艺的传承,从来都是日复一日的沉淀与自我突破。唯有耐住打磨、持之以恒、厚积薄发,方能在坚守中蜕变成长,让老手艺在新时代生生不息、绽放光彩。

“以前都是我们盼着和大IP合作,现在大家看到我们的文创系列,主动找上门来要做联名,这对我们来说,是莫大的肯定,也让我们更有底气坚持下去。”陆存存的语气中是满满的成就感。

## 2 手艺反哺,邻里共富

作为段塘街道新创客、南都社区的“社区合伙人”,陆存存不仅精进手艺,更以匠心反哺邻里,用一技之长点亮身边人的生活。

自去年入驻社区以来,她为社区居民开设公益烘焙课,免费教大家制作酥点,“一开始就想着让大家多一个兴趣爱好,没想到每次公益课一上线,名额就秒光,大家的热情超出我的预期。”

看着大家从手忙脚乱到熟练操作,从彼此生疏到满脸笑容,小小的工坊成了邻里交流的温馨空间,她觉得所有的付出都值得。

随着工坊的名气越来越大,订单也开始增多,陆存存特意在社区里有需要的宝妈、喜欢动手的退休阿姨,提供零工岗位,让大家既能兼顾家庭,又能增加一些收入。

“日常来工坊帮忙的有20多个人,其中固定的有五六人。”南都社区党委书记姜吉波说起这事,语气里满是赞许,“她们来这里,不光有了收入,手艺也越来越精,整个人也变得开朗自信,这是存存带给社区的温暖。”

在前来体验学习的社区居民中,孙女士算是最痴迷的一个。她本身就喜欢动手做糕点、面点,平时在家也总爱琢磨练习,用她的话说,“一天不做就手痒”。来了工坊

后,她终于有了发挥特长、学习提升的空间。

“一开始做得乱七八糟,造型歪歪扭扭,要么烤糊,要么开裂。多亏存存耐心教我,一步步指导我擀酥皮、调馅料、塑形。”如今,孙女士的手艺早已今非昔比,“现在我做点心,亲朋好友都说好吃,比外面买的还要地道香浓。”

制作青团,是孙女士的拿手绝活。她会专程驱车进山采摘新鲜艾草,仔细筛选、反复清洗,再加碱水柔和揉制,全程不添加香精与色素。做好的青团自带天然艾草清香,口感软糯、清甜回甘。

这份地道纯粹的传统手艺,也让专注新式酥点研发的陆存存十分触动。“我们常常忙着创新款式、贴合年轻人口味,反而忽略了许多珍贵的老手艺。”她坦言,自己也在向孙女士取经,两人互为师友:一方传授传统古法,一方分享新潮技法,彼此交流、共同进步,这份双向奔赴的传承,格外有温度与意义。

在小小工坊中,陆存存以手艺立身,在守正创新中让老手艺焕发新生;扎根社区烟火,她以善意暖心,依托手艺搭建平台,拉近了邻里距离,助力互助共富。

记者 石承承  
通讯员 范婷婷 庄涵予 文/摄

讲文明 树新风 公益广告



# 诚信无价

人之信,商之魂,业之根。