从舟孟南路到樟树街

扎根社区三十载 老街小店守出市井好光景



蒋春娥

早上7点，鄞州区东柳街道幸福苑社区的樟树街早就热闹起来了，街上的万家烧鹅店开门迎客。油亮入味的烧鹅、鲜嫩的白斩鹅、软糯的鹅爪和鹅肝整齐摆放在柜台里，熟客、新客陆续上门，烟火气满满。

这家扎根社区30载的小店，靠着实实在在的味道、踏踏实实的经营一路走到今天。

1 数十年踏实经营 攒下了好口碑和一帮老顾客

幸福苑小区于1997年建成交付。彼时，蒋春娥和丈夫王玉夫还在舟孟南路做烧鹅生意。两口子虽没什么学历，但肯吃苦。那几年，宁波大街小巷的烧鹅店越开越多，但他们始终把食材和口味放在第一位，用料实在、手艺地道，慢慢攒下了好口碑和一帮老顾客。

2002年，看着幸福苑小区入住的居民越来越多，街边人气越来越旺，夫妻俩凑钱在幸福苑樟树街盘下了一间固定门面，将舟孟南路的烧鹅生意搬到了这里。而这一做就是20多年。

这些年，樟树街的变化，居民和商户都看在眼里。早年冷清的街道，慢慢开起了生鲜、果蔬、理发、美容、小吃等各类店铺，100多家商铺扎堆经营，日常买菜、吃饭、购物在家门口就能解决。不光小区居民常来消费，周边小区的人也专门过来消费，社区烟火气越来越浓。

为了守住口碑，蒋春娥夫妻俩几十年如一日坚持早起干活，每天凌晨三四点就起床洗鹅、烤鹅，早上7点准时开门，一直忙到晚上8点才收摊。



万家烧鹅



樟树街



蒋春娥（左）正在将烧鹅装袋。

2 生意稳步向好 他们也开始帮衬身边的人

踏实的付出换来了稳定的客源，不少老顾客吃了十几年的烧鹅，只认他们家的味道，甚至有住在十几公里外的市民，专门过来买烧鹅。不起眼的社区小店，靠着诚信经营，稳稳留住了人心，稳住了生意。

自己的日子过好了，夫妻俩也一直想着帮衬身边的人。这些年生意稳步向好，他们在樟树街又买了几间店面。

蒋春娥深知个体开店不容易，创业初期难处更多。所以只要有需要，蒋春娥都会主动减免租金、给到优惠，不管是本地商户还是新宁波人，“能帮一点是一点”。在她看来，大家都是街坊邻里，在外打拼都不容易，互帮互助生活才能越来越好。这份暖心举动，也让街上商户之间、商户和居民之间的关系越来越近，少了隔阂、多了温情。

3 社区精细化治理 让小店能够长久安心经营

小店能长久安心经营，离不开街道和社区这些年的用心改造和扶持。

樟树街有107间商铺，大多是餐饮店、生鲜店、水果店，日常产生的生活垃圾、厨余垃圾又多又杂，以前街上经常有垃圾堆积、异味扰民的问题。

为了改善街区环境，幸福苑社区由网格员牵头，联合业委会和物业反复摸排、商量对策，推出了垃圾上门收集的便民新模式。社区根据不同店铺的经营特点，把商铺分成几大类，定好专属收运时间。

生鲜、餐饮这些垃圾多的店铺，一天4次上门收厨余垃圾，保证垃圾日产日清；其他普通店铺，固定时段上门收日常垃圾，每月还会定时回收有害垃圾和可回收物。这套办法推行后，街上干净整洁了，难闻的异味彻底消失，整体营商环境焕然一新，商户们都连连称赞。

环境变好的同时，社区的管理也越来越人性化。早前樟树街沿街商铺偶尔会噪声扰民、占道经营，早晚高峰停车乱、外卖取餐拥堵，居民和商户之间时不时会有小矛盾。

为了化解这些问题，社区专门组建了网格调解小队，联动物业、业委会等坐班接访，还有志愿者日常值守，居民和商户有诉求、有矛盾，随时能找到调解人。

不仅如此，网格员和志愿者还主动当好商户的“服务员”，早晚高峰定点在岗，规范店铺外摆、维护停车秩序。遇到外卖取餐高峰期，志愿者还会帮忙传递餐品，让外卖小哥即停即走，缓解了小区出行难、交通拥堵的问题。

一间社区小店，撑起一户普通家庭的生计；一条市井老街，沉淀着一座城市鲜活动人的民生底色。蒋春娥跟记者感慨，从27岁到57岁，自己半辈子的时光都留在了这条老街、这间小店里。“守了30多年，早就不只是做生意了，看着老街越变越干净、邻里相处越来越和睦，老顾客年年光顾，心里特别踏实。”

记者 王悦宁

通讯员 范健恺 邵含芝 文/摄