



## 周裕君：“年糕团团长”

在北仑春晓街道三山村的一处角落里，有一家不到50平方米的年糕作坊，殊不知，就这么一家不起眼的小作坊，去年的销量额达400万元。

作坊里有个戴着黑框眼镜的80后小伙子，微胖的身材，憨厚的性格。他可不简单：放弃“铁饭碗”（当地小学数学老师在编岗位），扶起自家濒临倒闭的年糕作坊，加入淘宝“大军”，自称“年糕团团长”……他就是周裕君。

1979年，周裕君的外公俞存齐创办了俞家年糕手工作坊，每到年关，不大的作坊里挤满了村民，有的来买年糕，有的拿来来做年糕，热闹非凡。周裕君回忆说，“做一碗热气腾腾的水磨年糕汤，老底子的年就是这么过的。”

生意的红火也引来了其他人的效仿，村子里一下子多了三家年糕作坊，俞家年糕手工作坊的生意每况愈下。2011年1月，接手年糕作坊多年的俞佩娟（周裕君母亲）做出了决定：过完春节就关掉年糕作坊。

周裕君说，为保证独特口味，水磨年糕工序繁杂，浸米、压面粉、蒸面粉……这可是个体力活，母亲的腰不是很好，生意又很一般，于是，考虑关掉年糕作坊也是母亲不得已的选择。

为了不让更多年糕的美味，周裕君说服了父母“再坚持坚持”，自己开始在网上寻觅商机。

周裕君利用2011年寒假的休息时间，开始做开网店的准备。从文案设计、撰写产品详情，到布局装修、联系客户，对网店没有任何经验的他开始探索前行。

2012年1月，筹备1年的网店在淘宝上线，店名“北仑春晓俞家年糕坊”。

“创业初期，我尝尽了酸甜苦辣。”周裕君说，“特别是上线的前3个月，没有一个客户，我的旺旺也一直是静悄悄的。但我一直坚持，我相信，好产品肯定会获得客户的信赖。”

转机出现在当年5月，宁波年糕出镜《舌尖上的中国》，并在全国引起强烈反响，俞家年糕也搭着这股风成了淘宝热门产品，“北仑春晓俞家年糕坊”一目了然的水磨年糕原料、生产流程，浓郁的怀旧风、朴实的店铺介绍带来了大量的粉丝。

生意越做越大，周裕君的教师工作与网店产生了严重的冲突。去年9月，周裕君正式离开教师岗位，全身心地投入到网店的工作中，这也让他有了更多的想法。

周裕君陆续开发出紫薯年糕、南瓜年糕、红糖年糕等10多种风味年糕，还配套销售紫薯粉、云南黑糖、冰糖、土蜂蜜等佐料。去年6月，他专门找了3名掌握多媒体技术的伙伴，成立了俞家文化传播有限公司，为产品配套做视频、插画、微电影等宣传。

下一步，周裕君打算在三山村建一个标准化的工厂，增加产能，开发更多的年糕新产品。

记者 杨江/文  
记者 王鹏/摄



将泡好的粳米研磨成米浆。



用竹竿将压成块的粳米浆碾碎。



将碾碎的粳米粉上蒸。



机器挤压做出成品年糕。



▲周裕君在电脑前忙着处理网上的订单。

▶周裕君开发出紫薯、冰红糖等年糕新品种。

▼包装好的年糕将发往全国各地。

