

刘国文： 冻米糖里飘出 乡村振兴甜蜜味

清晨5时多，晨曦微露，镇海澥浦镇十七房村景区的“老刘冻米糖”店铺内热气腾腾，飘出阵阵米香和芝麻香。制作米花、熬制糖汁、翻炒搅拌……店主刘国文不断重复着这些工序，开始忙碌的一天。“昨天从早上5时一直忙到傍晚5时，为温州一家旅行社赶制了58箱冻米糖，今天要忙宁波一家酒店的订单。”他脸上洋溢着灿烂的笑容。

在没有薯片、可乐“加持”的年代，冻米糖这口嘎嘣脆的零食，是许多宁波人甜蜜而温暖的惦念，一口下去，松脆香甜、唇齿生津。但随着人们生活水平的提高，冻米糖渐渐淡出了大家的视野，会这门传统制作工艺的人已为数不多。

刘国文今年66岁，是目前镇海少有的还在坚持手工制作冻米糖的手艺人。在十七房村高大的马头墙、古老的青石板路间，他用一间小铺子、一口大锅和一颗匠心，坚守着冻米糖制作这门传统手工艺的传承之路。



老刘设计的各类冻米糖包装。(沈孙晖 摄)



前来购买冻米糖的游客络绎不绝。(沈孙晖 摄)



老刘正在制作冻米糖。(沈孙晖 摄)

传统工匠艺术之路 系列报道

记 者 沈孙晖
通讯员 徐幼蕾 戴旭光

50多年的沉淀和坚守

“我和冻米糖的缘分，要追溯到20世纪70年代。”采访中，刘国文的思绪回到了走街串巷挑货郎担那个年代。

13岁时，刘国文就跟着有糕饼厂工作经历的父亲学做冻米糖。“腊月廿三祭灶要用冻米糖，春节前很多人家也会找人做冻米糖，给孩子当零食或招待客人。”这两个时间段是刘国文父子最忙碌的时候。当年，他们骑着自行车，带上切刀、模子、爆米机等工具，从澥浦一路骑到慈溪，沿途为各村村民上门制作冻米糖。

“每到一村，会待上三五天。村民提供大米，我们加工做冻米糖，每5公斤只收0.5元加工费。”刘国文说，当时最远去过舟山嵊泗的村子做冻米糖。虽然父子俩风餐露宿，十分辛苦，但一技傍身尚能养家糊口。

随着父亲年纪变大，刘国文在而立之年“自立门户”，经营模式也从上门加工变为在家制作，定向供给周边的小店销售。

为做出口感更好的冻米糖，刘国文在传承父亲手艺的基础上，不断揣摩改进制作工艺，并对用料等进行改良。

“制作冻米糖有爆米花、熬糖汁、翻炒搅拌、模子压平、均匀切块等工序，很多工序看着简单，其实颇有讲究。”说到这门手艺，刘国文的神色变得格外认真，“我选用的是颗粒饱满的优质东北大米，

爆米花时要精确掌握时间，差几秒钟都不行。爆出来的米花要颗粒大小基本一致，颜色金黄，口感松脆。又比如熬糖汁，用的麦芽糖、白砂糖、大豆油要绿色健康，熬制时要学会看气泡掌握火候。糖汁火候不到，冻米糖会粘牙，且易受潮，不便存放；火候过了，米花就会脱落，无法黏成型……”

在制作工艺上，刘国文无时无刻不注重“匠心”两字。他说，作为手艺人，关键就是一个“精”字，工艺可以改良，但传统手法不能丢，不能以简化流程、缩短时间来牺牲口感和品质。

冻米糖一年四季都能做，但每年的10月到次年5月是销售旺季。“现在制作的冻米糖最好吃，因为原料用的是新鲜上市的大米、芝麻和花生。”刘国文告诉记者，现在他每天的订单应接不暇。

从传统地方小吃变成 全国网红美食

2009年，十七房村进行景区化改造提升，大力发展乡村旅游。随着古村落变成精品景区，刘国文也站到了乡村振兴的“风口”，在景区内开办了“老刘冻米糖”店铺。

此时，一个个新问题浮现在刘国文脑海中：如何让老手艺与新农村碰撞出火花？如何找到传统小吃与现代口味之间的接榫之处？为此，他除了不断提升冻米糖品质外，还在包装、销售等方面进行了与时俱进的创新。

“我花了一个月时间，自行设计了一款一公斤装的精品礼盒，上面印有十七房村和冻米糖的介绍等。”此外，刘国文还设计了传统虎头包等多款别致的小包装盒。2013年，他便开设了线上微店同步经营，销售范围也扩大到全国各地。除了传统的冻米糖，刘国文还手工制作花生酱、酒酿、芝麻糖、花生糖、生姜糖等，以满足不同口味人群的需求。

近年来，十七房景区的游客越来越多。刘国文的冻米糖不含添加剂，绿色美味，成了大家走亲访友的抢手货，更成为十七房村乡村旅游的标志性伴手礼。

“老刘的冻米糖我从小吃到大，家里三代人都喜欢吃。虽然现在生活条件好了，但其他零食比不上这口老底子的味道。每年秋冬季，我都会来买他的冻米糖。”前段时间，市民蔡先生冒着风雨，特意赶到刘国文店里买冻米糖。

采访中，刘国文的手机微信响个不停，“这个客户要订11月份的满月伴手礼，那个客户刚从外地回来，说想念家乡的味道。我信息都来不及回……”他告诉记者，曾有客户特地在线上订购冻米糖，寄给国外留学的孩子吃。

更令刘国文欣喜的是，“老传统”已升级为“新选择”。很多客户购买老刘冻米糖作为婚宴伴手礼，外地旅行社买来送给游客当作纪念品，一些酒店更是将冻米糖放在房间内，成为服务住客的礼品。

去年，刘国文用掉15吨大米，卖掉了30多吨冻米糖，他的年收入也从曾经的养家糊口变成了如今的30万元左右，日子越过越红火。

据悉，刘国文曾被人民日报微博、央视四套“远方的家”栏目以及央广经济频道报道，“老刘冻米糖”也跃升为全国网红食品。今年，他的“十七房冻米糖制作技艺”被列入第六批宁波市级非遗项目。

50多载寒来暑往，日复一日做着冻米糖，刘国文希望这门手艺能传承下去。前些年，他收了一位慕名来学艺的徒弟，悉心传授技艺。后来，徒弟在南塘老街也开了一家冻米糖店，生意红火。“冻米糖是宁波人老底子的回忆，我们如果不做，可能大家就吃不到了，所以我要守着这份乡愁和甜蜜，一直做下去！”刘国文动情地说。

“暖心反哺”激发“锋领网格”志愿力量活力

记 者 陈朝霞
通讯员 蔡 迪 罗世静

在基层社区“锋领网格”内，常常能看到“红马甲”的身影，他们活跃在社区治理、服务群众的岗位上，践行着党员的初心使命，他们是默默奉献在社区的志愿者。志愿者在奉献自己、服务社会的同时，也需要得到关心、鼓励和认可。目前，海曙区月湖街道党工委开展党群志愿者“暖心反哺”行动，各社区党委通过心理疏导、慰问反哺、守望接力等方式，为广大志愿者送上关爱，减压赋能，不断激发辖区“锋领网格”内志愿团队和志愿者的活力。

“身心保养”为志愿者解压增能。迎风社区党委在前期联合结对的台州商会党支部为社区志愿者送上身心“保养服务”互动讲座和游戏后，近日又联合海曙臻兴女性社

会组织促进中心，开展主题为“亲密关系中的冲突”的情景沙龙，为志愿者送上第二次“保养服务”。现场，40多名志愿者在资深心理咨询师的引导下，全神贯注参与案例分析交流和情景游戏，气氛热烈。

“社区志愿团队庞大、活动多，志愿者大年龄偏大，在参与社区建设、服务居民的过程中难免会遇到一些质疑，也需要心理调适。”迎风社区党委书记蒋玲爱表示，社区定期邀请心理专家针对志愿者常见的心理需求、心理问题等，面对面疏导情绪，进行心理互动小游戏，并为志愿者们提供操作性强的建议，切实提升志愿者在社区自治中的实操水平和服务能力，为社区治理增添动力。

“温暖反哺”让志愿者坚定前行。天一社区有一支“退而不休，老有所为”的志愿团队，团队中多人有20多年坚持志愿服务的历史。其中“老知青”党员郑菲菲是天一社区优秀义工团的核心成员，多年来她持续关爱服务社区独居空巢老人；有34年党龄的社区党委委员周绍稷，身兼社区第二党支部

书记，他带领支部党员日复一日、年复一年，不辞辛劳地坚守在社区志愿服务岗位上；退休老人王贵灿带领社区消防志愿者队伍，常年为社区安全保驾护航……

天一社区党委携手共建单位财通证券宁波分公司综合党支部的党员，开展“守初心、送温暖、共建邻”活动，为这支志愿团队送上暖心慰问，送去精心准备的慰问品。“只要社区有需要，我们随时随到，给需要帮助的人送去温暖的同时，也给自己带来了无穷的快乐。”郑菲菲说，社区和共建单位送来的温暖让志愿者们更有劲头，使他们继续发挥自身优势为社区建设贡献力量。

“守望接力”让志愿精神代代传承。近日，县学社区4名志愿者上门为结对老党员钱阿月老人过了88岁生日，老人非常开心。作为“资深”志愿者，钱阿月28年来结对了20余名老人，她还一手发起、壮大了社区“红袖章”巡逻队，同时兼任楼道小组长、每年带头进行慈善捐款、照顾行动不便的老人、坚持打扫老年活动室，在小



月湖街道邀请心理专家与志愿者互动，解压增能。(陈朝霞 摄)

区新建凉亭方便居民休息……

“以前你为老助老，现在我们为你服务。之前，钱阿月老人作为社区志愿服务的骨干力量，坚持为老助老。现在，老人年纪大了，应该享受新生代志愿者提供的服务

了。”县学社区党委书记乐美团说，社区通过“守望接力”，壮大红色志愿力量，让志愿精神代代传承，激发更多党群志愿者投身家园建设和社区治理中，让家园更美更和谐。



以德治村 千年章胡 灵美蝶变

记者 余建文 通讯员 王贝贝

秋日的早晨，走进蕪湖街道章胡村，农人正在晒场上晾晒新收的稻谷。走过蜿蜒整洁的巷道，一栋栋白墙青瓦的民宅掩映在花丛中，水塘波光粼粼，令人心旷神怡。

章胡村始建于北宋宣和年间，距今已有近千年的历史。相传当年章姓太公从瑄由福建漳州迁到此地，发现这里背山面海、土壤肥沃、风光秀丽、宜渔宜樵，便住了下来，开枝散叶。

目前，村里在册人口1200余人，以章、董、胡三大姓氏为主，并各建一座祠堂。村里的老人说，章胡村离海仅二三百米，一直以来，村民延续半农半渔的作业方式，驾船赶海。10余年前，奉化滨海新区建设启动，村民大多进企业务工，尽管如此，章胡村传统的渔家风情还是保留了下来。至今，村里还有100余名渔民。

以前的章胡村，因为三大姓氏“各自为营”，是个出了名的矛盾复杂村。2017年起，章胡村借农房改造之机，以“道德庭”为抓手，探索出一条以德治村的新路子，成为奉化区乡村治理的标杆。

“农房改造，涉及家家户户切身利益，还有大笔资金使用，稍微处理不当就会引发纠纷。”蕪湖街道城建办主任、章胡村联村干部张海山说，章胡村推选出村里德高望重的村民、退休干部或者具有一定威望的乡贤人士等组成团体，聘请村内“名人”当庭长，并建立了六赞六戒评分标准等制度，以德德评判方式，调处宅基地、邻里关系、土地归属等方面矛盾纠纷。

3年多来，章胡村“道德庭”累计调处矛盾纠纷68起，未发生一起越级上访事件，大到拆迁纠纷，小到家长里短，村民都愿意拿到“道德庭”评一评、说一说。从当初的“矛盾村”到现在“大事一起干，好坏大家判，事事有人管”，章胡村实现华丽“蜕变”，获得省民主法治村、省“三治融合”、村事村务公开民主管理示范村等多项荣誉。

走进有着200多年历史的章氏宗祠，顿时眼前一亮，这里已变成奉化区海洋文化馆。“巨大的鲸鲨”“憨憨的海龟”“长嘴的鲟鱼”自由自在地“游动”，两边厢房里，陈列着渔民打鱼的用具以及各类船模，讲述着蕪湖渔业史。结合现代化的声光电以及AR技术，客人可以登上渔船，过一把海上驾船瘾。街道宣统办同志说，馆内的这些大型鱼虾标本是桐照渔民捐赠的，今后这里将成为青少年了解海洋文化的一个研学基地。

在村庄里，一排排新建的小别墅尤为显眼，不少村民正忙着装修。网格员吴娟说，改旧建新，村民花二三十万元就能住进200多平方米的别墅。近几年来，章胡村滚动实施农房梳理式改造，改善村民居住条件，美化村庄环境。截至目前，全村完成拆旧总面积近60亩，拆除旧房约2万平方米，新建联排落地房56套、套房42套。此外，还改建老年公寓57套，已有70多位老人入住，村里还建起了老年食堂、菜园子、卫生间等配套设施一应俱全，解了村民居家养老的后顾之忧。

张海山告诉记者，这几年，政府部门在章胡村累计投入近3000万元，实施基础设施建设和提升改造，打造灵美章胡。环境变美了，村庄和谐了，下一步就是实施发展大计。“我们已做了计划，准备新建一些公寓楼用来出租，为滨海工业区做配套，同时兴办农家乐，发展乡村旅游，把游客引进来。”张海山说，借助山海资源优势，做好文章，逐步壮大村集体经济，为千年章胡注入新活力。



浓浓渔家风情的章胡村。(余建文 摄)