

甬潮货

系列报道⑥

一把电推剪雕琢『顶上细节』



工作人员展示电推剪产品。(余建文 摄)

随着轻柔的“嗡嗡”声，电推剪从发际间轻轻划过，孩子的脑袋上“雕”出闪电、五角星等趣味图案。宁波神剑电器制造有限公司研发中心负责人彭林忠说，这种能“雕刻”的电推剪已成为“网红”产品，很得家庭用户喜爱，“我们还新研发了防水的电推剪，放到水龙头下冲洗都不怕”。

记者 余建文 通讯员 卓建青

奉化溪口除了闻名中外的旅游景区外，还有一块响当当的牌子——中国美容美发器具生产基地。全镇聚集了几十家理发器具制造企业，生产的电推剪占比超过全国市场份额的七成。其中，仅神剑公司一家，每年就要生产500多万把电推剪，产品销往130多个国家、地区。

一把称手的推剪是理发师不可或缺的好伙伴。在神剑公司的陈列室里，摆满了200多种不同种类的推剪，从老式的、容易“咬”头发的手动推剪，到拖着电线的推剪，再到最新的可调节档位的无线充电推剪，展示了公司28年来走过的发展历程，恍若走进了一家推剪博物馆。

电推剪不是不好用，全靠手感“讲话”，既要容易握持，分量还要适中，重了拿久了手酸，轻

了又没有质感，设计上讲究多。彭林忠说，电推剪制造的核心，一个是刀片，一个是电机。像宽度不过四五厘米的刀片要做出两排各30来个锯齿，齿距的精度以“丝”为单位，不能偏差分毫。“不同地区的人，发质软硬不一样，刀片设计也要有差别，像亚洲人要留2丝的空隙，而非洲人头发又卷又硬，两排刀片间甚至不用留空隙，但刀片切割要更快更锋利”。而电推剪的刀片要依靠微型马达驱动，速度每分钟六七千转，噪声则要控制在60分贝以下，能听到“嗡嗡”声又不至于让人烦躁，对材质、制造工艺是极大的考验。

走进神剑公司的生产车间，刀头的装配已完全交给机器人，装配越发精密，合格率也就越高，达到99%。刀头、刀片自己研发、生产，外壳、电池、马达电机等配件形成完整的供应链，

通过高效的组装流水线，一把把崭新的电推剪走下生产线，进入市场。彭林忠说，公司新研发了降温铸造刀片，表面有肉眼难以分辨的小孔，散热快，温度要比普通的精钢刀片低五六度。神剑公司每年投入1500多万元研发费用，研发团队每年研发30多款新产品投向市场，以应对消费升级带来的快速变化。“这几年，电推剪大量走进家庭，越来越多人自己动手理发，我们开发了多款旋转变速推剪、光头剪以及可显示剩余电量的无线数显充电电推剪等产品，线上、线下同步销售，很受欢迎”。

“品牌+智造”是美发器具行业的发展方向，也让小推剪有了巨大的创造空间。目前，神剑公司邀请院士指导企业的数字化车间改造，引入数字管理技术，整个装配、生产实现标准化、统一化、精益化。“目前国内的电推剪，品质上完全不输于欧美的名牌产品，品类上甚至更全。”神剑公司相关负责人说，像新款的电推剪不但造型可爱，还用上了无刷电机，声音更轻，马力强劲又省电，特别受年轻人的喜爱。近年来，神剑公司除了生产理发推剪以及羊毛剪、宠物剪外，还开发了电动牙刷、冰点脱毛仪、毛孔清洁仪、多功能头发修剪仪等产品，从毛发专家升级为健康智能小家电国货制造商，这也是行业的发展趋势。



神剑公司的电推剪产品。(余建文 摄)



扫二维码登录  
雨派参与  
评论抽奖

慈溪新浦乡村“片区组团”  
锻造共富共美“金钥匙”



新浦果农展示种植的葡萄。(陈章升 摄)

记者 陈章升  
慈溪市委报道组 邵滢  
通讯员 王纯纯

近日，慈溪新浦镇和循环经济产业园首批招商引进的慈溪交通新材料养护研发基地项目试运营。据悉，该项目由浙江交工集团股份有限公司、宁波慈溪交通集团有限公司等国企参与开发，达产后每年可产40万吨沥青混合料，为新浦镇北部下洋浦、新闻、腰塘3个村增加经营性收入240万元。

北部交通新材料产业片区的推进，是新浦加快推进村集体经济

高质量发展的一个缩影。去年以来，该镇整体规划村级集体经济发展项目布点，制定“一村一策一方案”，引导各村进行村集体项目共建、收益共享，全域组建东、中、北、西部片区联盟4个。

“我镇构建北部资源型、东部飞地型、西部产业型等片区组团公司化模式，助力乡村振兴、村民增收。”该镇党委书记李建赞说，今年上半年，新浦17个村经营性总收入同比增长101.25%，增速位居慈溪市第一。

规划联体，美丽乡村由“一枝独秀”转向“全域推进”。新浦

建立片区集体经济发展有限公司，下设3个片区子公司，对村集体资产进行统一管理、规范运行，盘活各村“沉睡资产”“贬值资产”。今年，该镇东部片区5个村共同出资组建项目开发公司，根据投入土地、资金等要素权重占比情况分配股份，引入智能农业、汽车配件等项目。“一、二期项目用地合计23.5亩，其中一期拟建厂房1.5万平方米，预计一年可为片区带来220万元收入。”东部片区联合党委书记冯月溪说。

产业联动，乡村振兴由“单兵作战”转向“抱团共赢”。今年以来，新浦深化全域滩涂资源型片区组团，加快推动农渔旅产业融合发展。为提升沿海滩涂开发利用水平和综合效益，该镇统筹整合原本分散于村、个体户的海涂和养殖塘，组建综合开发服务平台。“在镇村干部牵线搭桥下，泥螺养殖户整合产业资源，加快打造集养殖、加工、销售于一体的产业链。”新闻村村民苗颖超说。今年，该镇北部片区在七塘公路等3个点沿线推出海涂文化体验项目，展现“海韵乡村”的独特魅力。

除了小海鲜，葡萄也是新浦的一大特产。近年来，该镇通过慈溪市农合联葡萄酒产业分会等为农服务组织，加快引进葡萄新品

种，积极推广限根栽培、立体套种等葡萄栽培技术。目前，新浦葡萄年产值近2亿元。“新品种、新技术让葡萄种植户享受到现代农业发展红利，新模式、新平台为葡萄产业发展注入新动能。”该镇农合联负责人介绍，该镇西部片区4个葡萄种植特色村计划建设一座果蔬仓储物流交易市场，通过入股分红等形式提高经营性收入。

片区要发展，交通须先行。今年以来，新浦大力优化交通路网，加快打通道路“外循环”，全力构建交通“内循环”，全速改善路网“微循环”。其间，该镇推进桥三路北延新建、廿四丁路改建、纬二路新建等交通项目建设，邀请浙大城乡规划设计研究院专家参与镇级国土空间总体规划，环镇西路南延一期建成通车。

“人流、物流、信息流、资金流的交互和流动，这都需要通达的交通来支撑。”李建赞说，两年后，游客来新浦乡村会客厅、葡萄主题公园等旅游景点游玩将更快捷，新浦居民开车10分钟可上高速(高架)，物流通道也将更畅通。

基层治理创新

这对六旬夫妇热心助人  
促进邻里情意浓



记者 陈朝霞  
通讯员 蔡迪 唐茜

“应师傅夫妇平时对我照料有加，前几天我中暑卧床，应师傅来送饭菜时正好遇见，让我得到及时救治，真是感谢两位好邻居。”近日，家住海曙区月湖街道平桥社区菱池街31-2号楼87岁的独居老人黄奶奶说起同楼道的邻居应师傅夫妇，充满感激。

黄奶奶口中的应师傅夫妇是平桥社区党委委员、菱池西区69岁的党总支书记应伟峰和他68岁的妻子钱红妹。多年来，这对有四五十年党龄的热心肠夫妇积极发挥党员先锋模范作用，关爱邻居做好事，居民们交口称赞。

为黄奶奶送饭源于今年元旦前，当时黄奶奶因病被送往医院接受住院治疗，她88岁的老伴柳师傅独自在家生活。应伟峰夫妇得知此事后，便决定承担柳师傅的伙食服务。“他们的子女也常来看望，但毕竟不住在一起，作为同楼道的邻居，我们为柳师傅送饭是举手之劳。”应伟峰说，他还在楼道宣传栏张贴了自己的心得体会，希望居民能够互帮互助、和谐幸福。

据悉，“锋领楼道”是平桥社区打造“1314·跟党走”特色品牌的其中一环。“希望以打造‘锋领楼道’为契机，促进邻里情，激活基层党组织的‘神经末梢’，夯实基层治理的‘底盘’，进一步提升居民的获得感幸福感安全感。”潘晓表示。



应伟峰夫妇为邻居送饭菜。(陈朝霞 蔡迪 摄)

灰汁团：  
爽滑Q弹的夏日乡间老味道



记者 孙肖  
通讯员 叶晶晶 王慧

“我今年66岁，做灰汁团的手艺是我做姑娘的时候从我妈那里学来的。”北仑区柴桥街道岭下村的郑亚琴一边说着，一边把刚晾凉的灰汁团一个个摆到包装盒内。“十几年前，我们村后面的瑞岩景区开发旅游，村里到处找会做灰汁团的人，找到了我，我就帮忙做起来。”郑亚琴告诉记者，这一做就是10多年，而且是批量生产。

“亚琴姐，我今天要600个灰汁团，下午就要，记得帮我做出来！”临近中午，村里的阿伯不惧炎热直接来到了郑亚琴家中预定灰汁团。“亚琴姐的灰汁团在我们村乃至柴桥都有名，她用的是柴火灶，最传统的手工，不加任何添加剂，大家都认可。”阿伯笑着说，自己家里有客人来，准备打包给客人们带回家。

“这灰汁团掂在手里颤悠悠的，吃起来凉飕飕的，是夏天最好的消暑小吃。”郑亚琴介绍，冷的灰汁团之所以好吃，是因为添加在灰汁团里的碱水。“老底子灰汁团只在七八月制作。因为那时不但有新米，还有新烧的稻草灰。”郑亚琴回忆，以前灰汁团里加稻草灰是起到帮助发酵的作用，但现在从卫生角度考虑，早已经不用稻草灰了，换成食用碱，而是否有爽滑口感，全靠放入碱水的量。

郑亚琴做灰汁团是一个人亲力亲为，浸米、磨粉、搅拌、上笼，就连煮粉大灶里的柴火都是

自家花木田地里捡的。郑亚琴介绍，制作灰汁团的步骤并不难，首先是浸米，把洗净的早米放入盆，倒入水漫过米，一般要浸泡两个小时；然后磨粉，最好一边磨米一边放水；再用文火烧，边烧边不断地用铲子顺时针搅拌，逐步加入糖和灰汁水（看个人喜好），待水磨粉煮到八成熟且颜色略黄时出锅，趁热用手搓成一个直径三四厘米大的团子；最后上笼，把搓好的团子放入垫有蒸笼布的蒸笼蒸40分钟即可。

“我家的柴火灶1.5公斤米刚好可以烧一锅，能做五六十个。”郑亚琴告诉记者，想要做出爽滑Q弹的灰汁团，翻炒速度和火候也很有讲究。“我从小就喜欢做灰汁团，享受那种翻炒的感觉，这个和年轻人喜欢自己手冲咖啡可能是一个道理！”郑亚琴卖的灰汁团几乎是成本价和辛苦费，一个灰汁团的售价为7角，夏天旺季时郑亚琴一天能卖掉上千个。

“我家的灰汁团不添加任何添加剂，所以最佳口感只能维持三天，但是如果把灰汁团直接放进冰箱的速冻箱，再次加热就可以恢复最佳口感，保质期相对长一些。”郑亚琴告诉记者，现在她只接村子里左邻右舍的单子，回购率很高。前不久还有嫁去外地的村民，怀念在柴桥吃到的味道，让她寄几盒过去。



郑亚琴制作的灰汁团用食用碱替代稻草灰。(许天长 摄)