

幸福来敲门！

宁波晚报社区联盟发起公益行动用“温暖”开篇

时光镌刻年轮，你会如何拥抱2024年？新的一年，宁波晚报社区联盟继续发起“新春走基层·幸福来敲门”公益行动，用“温暖”开篇。



阿鹤姐非遗糕团店想把“宁波味”黄饅糕送给独居老人。受访者供图



海曙段塘摄影家协会志愿者这些年热心公益，图为与一位高龄老人分享照片。受访者供图

1 今年的公益行动聚焦两个群体

从“留甬大礼包”到“众筹年夜饭”，再到“幸福来敲门”，这几年，宁波晚报社区联盟发起的公益行动总会在春节前如约而至。我们将四面八方涌来的爱心资源汇聚到一起，定制成各式各样的“新年礼”，送给有需要的人。

礼轻情意重，祝福和心意从未改变。今年的公益行动将聚焦两个群体：让生活在这座城市的独居老人“开门有喜”；让奔忙一年提供为老服务的社区志愿者收获心意。

温暖不断，接力不断。每一年的公益行动，都获得了社区、商家、企事业单位，以及热心市民的支持。今年同样不例外。

“我们可以为老人和志愿者提供摄影服务！”海曙区段塘街道文化站站长毛国荣率先报名。

该文化站下设的段塘摄影家

协会共有90多名成员。这些年，他们热心公益，时常会给高龄、独居老人拍照。近几年，春节前他们更是在天一广场、鼓楼、月湖等地为留甬员工拍摄全家福或个人照。“今年，服务继续。”毛国荣说，届时他们会选择合适的场景，为志愿者留下一份纪念。如果是独居老人，不方便出门，他们也愿意入户拍摄。

除了普惠性的新年礼，还有专属版的。

海曙区鄞江镇的阿鹤姐非遗糕团店的黄饅糕制作技艺是区级非遗。该店负责人应汶浚表示想为独居老人制作一批黄饅糕，让他们尝尝老底子的宁波味。

“黄饅糕软糯，不甜，易消化，很多宁波老人以前就是吃着这种糕点长大的，他们普遍是很喜欢的。”应汶浚说。

2 需要更多的爱心力量加入

得知“新春走基层·幸福来敲门”公益行动即将启动，北仑区新碶街道向阳社区也积极参与。该社区携手辖区港城建材市场、大港医院及北仑长征骨科医院，于去年9月组建了首支企业共享服务队，名为“港港服务队”。通过资源共享，“港港服务队”能为居民解决一系列的个性化家居服务，如家电维修、沙发保养、油烟机清洗、窗户玻璃清洗等。

“我们这个服务很契合独居老人的需求。房子住久了，家居环境要清洁，家具、家电损坏的情况也是有的，但一些老年人可能不太舍得换新。”该社区一位工作人员说，根据实际情况和距离，他们可以为有需要的独居老人提供入户服务。

当然，面向独居老人和社区志愿者的“新年礼”，需要更多的爱心力量加入，我们邀请大家一起来为这份礼品清单出力。清单里可以是有着浓浓年味的春联或窗花，可以是温暖牌围巾、帽子，可以是修脚、理发服务，可以是入户掸尘迎新，也可以是其他独一无二的心意。

我们欢迎宁波各大村社、企事业单位等一起加入“新春走基层·幸福来敲门”公益行动，让我们联手定制“新年礼”，用一个个“幸福盲盒”开启幸福年。

活动报名热线：87777777。

记者 陈烨

这道宁波美食，曾是“贡品”

白如玉，圆若盘，顶上一小点红。在宁波，“糰(kui)”是一道家喻户晓的美食。在鄞州区邱隘镇，每逢春节前村民都会做“糰”，这项传统已经延续了200多年。“糰”香软黏糯，曾被奉为“贡品”，前几年还上过央视《美丽乡村行》栏目。

1月10日上午，鄞州区邱隘镇沈家村文化礼堂热闹非凡，70多位村民现场做“糰”，在一片热气腾腾中，年的味道呼之欲出。



“糰”点上一点红，寓意喜庆吉祥。

1 连做三天持续10年的暖心传统

据说，在明朝正德年间，邱隘住着一个姓邱的寡妇，膝下只有一个幼小的孩子。寡妇生活贫苦，但还是惦记着娘家，每到过年，都要送点“糰”去作为年礼。后来，寡妇的母亲病逝，只剩下老父亲一人。

转眼又到年底，寡妇想着，老父亲年迈，不便动刀，就请人把“糰”的糯米舂得特别细润，并且将其做成一个比算盘珠大点的小“糰”。这样，老父亲吃起来刚好一口一个，不用动刀。后来，正德皇帝得知后十分动心，就传旨，每年让寡妇督办，舂制一批“糰”运送京城进贡。

春节前做“糰”，这在沈家村早就成了一项传统，已经持续了10年。今年1月8日到10日，村民在沈家村文化礼堂连着做了三天“糰”，用掉了3000公斤糯米，做好的“糰”都分发给村里55岁以上的老人及辖区爱心单位，这也是该村的一项暖心传统。



捣米要用巧劲，两个人要配合好。

2 这道美食费时费力，却是年的味道

“糰”香软黏糯，但做起来却很费功夫。先用水浸泡糯米，浸泡的时间由气温决定，这样的季节一般要浸上三天三夜。浸泡好的糯米沥干后用蒸笼蒸，在传统的大木桶里旺火蒸半小时，将热腾腾的糯米倒入石臼捣中，开始最费时费力的步骤——捣米。

“捣米很讲究力道，要用巧劲，两个人要配合得好。”今年78岁的邱甫德是地道的邱隘人，从小就跟着爷爷做“糰”。他说，捣米是一项不折不扣的体力活，光锤子起码有10公斤重。现场，石臼旁围了好几个人，一人拿着捣柱捣，另一人则坐在一旁，在捣锤下降的间隙，快速用手翻弄米团。石槽里有10公斤米，三个人轮

番上阵。

当糯米团达到无颗粒感、光滑的程度时，就可以进入到“摘糰”的环节。村民手蘸点菜籽油，用手搓成小团，这就是成型的“糰”。“这是阿拉邱隘的特色‘糰’，一口一个，小巧玲珑。”72岁的邱定娥将制作好的“糰”排列好，中间点上一点红，寓意喜庆吉祥。做好的“糰”，和手工年糕一样，晾干之后可以浸泡在冷水中，保存十天半个月。

“过去条件艰苦，冬天没什么吃食，能够在过年吃上一盘‘糰’，就是最大的盼头了。”邱甫德感慨地说，这一口软糯对他来说就是年的味道。

记者 薛曹盛 通讯员 石海彤 文/摄