

庾村“莫姥姥”走红 三代人把糕点做成了甜蜜产业

首席记者 倪忆雪 文
记者 白羽 图

冬日午后的庾村街头，被阳光照得暖意融融。在街口，一间以红色为主调的“莫姥姥”手工糕点坊格外醒目。几张亮红色的桌椅摆在门口，游客三三两两坐着，喝着咖啡、尝着糕点，成了街区里最惬意的风景。

“我都来好几次了，今天带宁波和绍兴的朋友来尝尝。”老客户杨晓刚说。朋友们一边晒着太阳，一边品尝青团子和茶糕，觉得糕点与咖啡的搭配格外新鲜。“午饭就在这解决了。”朋友笑着说。

和朋友组团来的，还有刚来德清创业半年的余少君。她的公司就在附近，几次“探店”后便迷上了“莫姥姥”的味道。“清新不腻，每次客户来，我都推荐来这里。”说话间，她又追加了几款糕点，打包带走。

这家手工糕点坊今年7月开业，短短数月便成了庾村的“人气点位”。主理人汪敏娜不断推出桂花方糕、小桃子糕、粽子、青团子等十余款产品，更将艾草融入糕体，创新制作“莫干山糕”。竹签一插、图案一印，外形像极了“糕点冰棍”，深受年轻游客追捧。

“好多外地游客都是专程开车来的。”汪敏娜笑着说。

距离门店五分钟车程的制作坊里，蒸汽氤氲、热气腾腾。上午10点，汪敏娜的姥姥叶春连、母亲以及几位村民已经忙开了。

案板上粉香四溢，木蒸笼整齐排开，青团子、喜糕、粽子依次上



笼。揉面、裹馅、压模，每个人的动作都娴熟流畅。

叶春连是这门手艺的源头。三十多年前，她经营着一家“井龙小吃店”，用最传统的工具、最朴素的方式，做出远近闻名的糕点。“那时候每天都排长队。”她笑着回忆。

随着年岁渐长，店面停了下来。直到她的外孙女汪敏娜辞去银行工作返乡创业，再次点“燃”了这门老手艺。为了做出“小时候的味道”，叶春连一点点把经验传给女儿和外孙女，从粉和水的比例到蒸制时间，每个细节都亲自把关。

如今，“莫姥姥”的手艺因年轻团队的加入重新焕发活力，老味道有了新表达。

汪敏娜一家长期从事农业生产，通过土地流转承包了500亩农田，玉米、芋艿、早稻、西瓜等作物都能成为糕点原料。“能自己种的就自己种，放心。”她说。

糕点坊吸纳6名本地村民就业，既能在家门口学手艺，又增加收入；直播带货的加入，让小店的名气不断扩大，如今糕点的月销量已突破2万枚，成为庾村街区经济中的一股“甜力量”。

未来，“莫姥姥”将继续结合文旅场景，开发伴手礼、推出制糕体验等项目，让更多游客记住庾村的味道。

从一间小店的热气升腾，到一条产业链的慢慢成形，“莫姥姥”的故事仍在继续。

记者手记

庾村的冬日是慢的，但小小的糕点坊却让人看到一种“生长的力量”。采访时，我站在制作坊门口，看着蒸汽一阵阵腾起，那是一种很踏实的味道，也是一种乡村最朴素的坚韧。

一位游客说：“这糕点有香气，也有温度。”我想，这大概就是三代人守着的东西——不仅是味道，更是人与土地、人与手艺、人与村庄之间的连接。

在乡村振兴的层层宏大叙述之外，一块甜糯的糕点、一间红色的小店，也在悄悄改变着一个村子的肌理。那些看似微小的热气，汇在一起，就是乡村未来的暖意。

中国残联调研我县残疾人工作

记者 杨丽竹

近日，中国残联党组成员、副理事长钟秀明一行来我县调研指导残疾人工作。省市残联相关领导参加。我县相关领导陪同调研。

调研组一行先后来到莫干山镇五四村、残疾人创办的民宿莫干山逍遙度假村、德清县光遇助残社会组织培育中心，就基层残疾人组织建设、助残社会组织标准化研究试点等工作展开实地调研。

一路走、一路看、一路听、一

路议，此次调研行程紧凑、内容充实。调研组一行对我县残疾人事业发展取得的显著成效给予充分肯定，认为我县在基层残疾人组织建设、助残社会组织培育、标准化研究试点等方面思路清晰、措施有力、亮点突出。

下一步，我县将持续深化基层残疾人组织建设，强化助残社会组织培育，确保助残社会组织标准化研究试点工作取得实效，从而构建起更加完善的残疾人服务体系，让残疾人朋友共享发展成果，推动残疾人事业再上新台阶。

莫干山“菌工厂”共富基地启用 村企共建拓宽共富路

记者 陈明月

经过前期筹建，莫干山“菌工厂”共富基地于近日正式启用，将成为德清推动农业现代化、促进集体经济提质增效的重要载体。

该基地位于浙江德清加州农业股份有限公司（以下简称“加州农业”）内，目前以食药两用菌金耳为主要产品，配备自动化菌包生产线及16间搭载智能系统的5G智慧菇房，实现了从菌种制备、菌包生产、培育出菇到采摘分拣的全流程智能化作业，预计年生产菌包120万个、年产金耳鲜品达250吨。

长期以来，德清本地菌菇产业多局限于“外购菌棒、专注出菇”的单一生产模式，产业链条短、附加值不高。自去年起，加州农业逐步实现多批优质金耳菌的自主培育并成功上市。今年，莫干山镇与加州农业携手合作，由当地强村公司投资建设、加州农业负责技术培育与运营管理，共

同打造这一占地约10亩的共富基地。通过“村企共建、全链运营”的模式，基地预计每年可为强村公司带来保底收益约50万元。

在启动仪式现场，加州农业与洛舍镇、下渚湖街道的强村公司分别签订战略合作协议，进一步推广共富合作模式。同时，加州农业与浙工大莫干山研究院、浙江鹏利食品科技有限公司及县供销社等单位分别签署了合作协议与产品认购协议，未来将围绕金耳深加工及其活性成分提取展开合作，持续拓宽销售渠道。

基地负责人吴志广介绍，金耳不仅可作为鲜食品种，其核心活性成分——金耳多糖更具较高的医用和药用价值。接下来，基地将积极联合高校及科研机构，重点推进金耳深加工技术研发，进一步延伸产业链、提升产品附加值。同时，还计划在德清更多镇街复制推广共富合作模式，助力农业结构优化升级，切实带动农民增收。

