

潮海酥饼： 赤岸烟火里的传承与坚守



全媒体记者 王佳丽 文/摄

清晨7点，赤岸镇华川南路的潮海酥饼店前已排起长队。四个炭火炉同时工作，金黄色的酥饼在炉壁上滋滋作响，芝麻的焦香与面粉的麦香在秋日冷风中交织升腾。“黑芝麻是辣的，白芝麻是不辣的。”酥饼店创始人朱潮海一边熟练地贴饼，一边向顾客介绍。

来自北苑街道的倪琴沿着江赤公路驱车赶来，一次性下单140个酥饼。“真的好吃，我也来30个。”她的朋友陈福香尝了一口后也毫不犹豫地下了单。对于许多义乌人来说，这家藏在赤岸老镇区的小店，藏着值得专程前往的舌尖记忆。

炭火炉里的坚守

潮海酥饼的故事始于1995年。朱潮海和妻子朱兰花在赤岸镇开了第一家酥饼店，当时没有起名字。“店铺虽小，但五脏俱全。”朱潮海回忆道。靠着一口炭火炉，夫妻俩从一块面团和起，烘制出一个个香喷喷的酥饼。

刚开始做酥饼，口碑还没做起来，生意一般。家里两个孩子还小，生活开支大，做了两年酥饼就转行开出租车了。”朱潮海的语气中带着些许无奈。这一别就是十余年。直到2010年，夫妻俩才重返酥饼行业，在赤岸镇开了“兰花酥饼”店。两年后，因店铺拆迁，他们搬至华川南路，并将店名改为“潮海酥饼”。

如今，十三载春秋过去，这家小店已成为赤岸的招牌美食之一。

店铺门口，四个炭火炉构成了酥饼制作的核心舞台。细细看去，每个酥饼都油光发亮，表面附着着黑白芝麻。黑芝麻标注着辣味，白芝麻则代表着原味，各有千秋。“将刚做好的酥饼迅速贴上炉壁并不容易，这需要技术。”朱潮海指着炉内整齐排列的酥饼说。

热气从炭火炉内向上升腾，酥饼的香气令人垂涎。

传统手艺的奥秘

对于来自赤岸镇薛乔村的朱潮海而言，做酥饼是“一看就会”的事情。他从未正式拜师学艺，这门手艺来自生活的锤炼。每天睡前，他和家人会将面粉用酵母和水泡好，揉至光滑后等待面团发酵，并提前调制好馅料。次日一大早，根据面团的发酵情况，再用冷水和热水二次和面。

“烘烤也是很关键的一步，不能大意。”朱潮海强调。烘烤前，他需提前将炭火炉用木炭烧至约210℃。炉内温度稳定后，再徒手将一个个饼坯贴在炭火炉壁上。5分钟后，饼体鼓起呈现金黄色，酥饼就制作完成了。每一个完美的酥饼背后，都是对火候的精准把控。

记者了解到，这些炭火炉本身也颇有来历。制作材料虽是买的，但炉子是朱潮海自己砌的。炭火炉内是一个大木桶，中间放了保温棉，并用红泥、沙子、陶瓷等材质烧制成内胆，再用瓷砖在上面盖一圈，形成一个保温又耐高温的传统酥饼炉。“现在买一个炭火炉很贵的，能做就自己做，便宜又耐用。”朱潮海得意地说。

炭火炉的清洗更是一门技术活。每次清洗都要将炉子烧至300℃，再用水往炉壁内冲洗，附着在炉壁上的炭灰会在高温与清水的滋滋声中逐渐冲刷干净，这也为炭火炉的再次使用做好准备。“每次冲水的时候，炉内高温与水反应后，烟雾极大，热气瞬间冒上来，每天都要清洗炉子，一般人还真做不了。”朱潮海笑道。

两代人的传承

2019年，朱潮海的大女儿朱凯帆受父母影响，放弃了幼师工作，回老家开启学做酥饼之路。“爸爸做的酥饼我从小吃到大，看似简单，但我跟



朱凯帆与丈夫康林军为顾客装酥饼。

着学了6年。”朱凯帆坦言。她刚开始学习就遇到了难题——和的面团没有父亲和的有韧劲。

后来，朱凯帆起早贪黑练习和面，从“打下手”到“独立完成”，在父母的悉心教导下，她逐渐上手，终于成为这个“酥饼家族”的接班人。

2021年，朱凯帆的丈夫康林军也加入“酥饼家族”。“别看老丈人做酥饼很简单，学起来真的靠悟性。”康林军感慨道，他第一关学和面，耗时两三年才出师。“把做好的饼坯贴在炉壁上也不容易，要先沾点水，贴饼坯时还要用力按压，力度不够的话饼坯容易掉下去，掉了就是损耗。”康林军说，初学时，他因技术不成熟，饼坯损耗率较大。

每次贴饼时，炉内的温度达到210℃，康林军将手伸进去贴饼，整个炉壁一次要贴满七八十个饼坯。“手伸进去贴饼，手臂不可避免会烫到起泡，现在我们全家人手臂上都有烫伤的统一‘标记’。”康林军称，“不过现在习惯了。”

据悉，朱潮海与家人每天7点开店，一天陆陆续续能出炉十几炉酥饼。“每天能做800多个酥饼，人多的时候卖光了还不够，许多顾客会提前预订。”朱潮海说。

飘向更远的香味

如今，潮海酥饼店由朱潮海、朱兰

花与大女儿朱凯帆、大女婿康林军共同经营。今年初，朱凯帆刚生完二胎，经营重任暂时落在了朱潮海与康林军手中。早晨的烟火气在店里升腾，街道逐渐变得热闹起来。当第一批酥饼出炉，门口排队的顾客便主动拿起袋子开始挑选、付款。“我们酥饼支持现做现卖，也支持顺风邮寄，有些顾客到不了店里就远程寄过来，常温下放一个月，微波炉、烤箱或者空气炸锅加热都好吃。”朱潮海介绍道。

朱凯帆告诉记者，这几年赤岸镇工业、文旅、交通等方面发展迅速，人流也多了起来，店铺的生意更好了。“今年国庆假期，店里的生意特别好，一家四口齐上阵都来不及，还把妹妹也喊回来帮忙。”朱凯帆说。

朱凯帆还表示，现在他们夫妻俩已基本学会制作酥饼的技能，等孩子大一些，他们打算拓展酥饼业务，将赤岸酥饼发扬光大。

午后，朱凯帆与朱兰花抱着9个月大的孩子来店玩，朱潮海趁着空闲赶紧把孩子逗乐。店铺一角，康林军正熟练地将饼坯贴入炉中，新的酥饼即将出炉。

炉火跃动，映照出这个“酥饼之家”泛红的脸庞，也映照出这门手艺火红的未来。

义乌结婚消费券 活动期限延长半年

全媒体记者 魏佳佳

含10张“满200元减100元”的满减券，不仅支持多张叠加使用，且有有效期设置为30天，为新人灵活安排消费提供便利。

值得关注的是，该消费券覆盖覆盖全链条服务，从婚纱摄影、婚礼婚庆等核心需求，到酒店住宿、休闲旅游等延伸场景均能使用。此外，新人申领结婚消费券后，还可同步叠加申领价值超5000元的“甜蜜义生”新人大礼包，实现“一次领证、双重福利”的叠加优惠，切实降低结婚开支负担。

为提升使用便捷性，消费券全程依托“义卡通”微信小程序，实现领券、核销“一站式”管理，核销环节也实现“线上支付+线下使用”的无缝衔接。首批35家及第二批13家合作商家已全部上线，新人可通过“义卡通”微信小程序查询具体商家名单。

社区生活圈

“幸福学堂”为外卖骑手 送上专属安全课

全媒体记者 李爽爽

本报日前，稠城街道义驾山社区“幸福学堂”热闹非凡，一场专为新业态从业者——外卖骑手定制的课程在此开展。为日常穿梭街巷的“城市奔跑者”送上安全守护与技能赋能。

骑手掌握急救技能，既是对自身安全的保障，也能让他们拥有守护他人的能力与勇气。培训现场，专业讲师聚焦骑手工作场景，带来满满“干货”：从常见擦伤、切割伤的包扎方法，到应对异物卡喉的“海姆立克急救法”，再到关

键时刻能挽救生命的心肺复苏(CPR)与AED使用技巧，每个环节都贴合实际。骑手们认真聆听讲解，在讲师指导下积极参与实操，掌握“救命技能”。“我学会了这些技能不光能帮自己，以后遇到顾客或者路人需要，也能搭把手。希望这样的培训能多办几次。”外卖骑手吴超说。

活动还设置了轻松有趣的互动环节，包括“急救知识幸运抓”盲盒答题、安全标志“速配”游戏等，让骑手们在欢声笑语中巩固关键知识点。打卡区内，骑手们摆出专业急救姿势合影，自豪展现“城市急救先锋”的新形象。

青年国际人才共赴“桂”

全媒体记者 龚盈盈
实习生 金紫璐

本报日前，一场以桂花为媒、融汇中外情谊的“我与人才共赴‘桂’”活动，在江东里国际人才服务中心举办。本次活动由江东街道临江社区党委携手社区合伙人共同策划，旨在通过文化体验、互动交流与共治探讨，搭建国际化人才交流平台，探索社区服务新路径。

活动伊始，在工作人员引导下，青年国际人才饶有兴趣地参观了江东里国际人才服务中心。由中国计量大学艺术与传播学院呈现的环境体验设计展览成为焦点。展览巧妙运用空间布局与光影互动装置，将社区、校园等生活空间的艺术性与功能性相融合，生动诠释了中心作为人才创意展示窗口的独特定位。参观过程中，工作人员详细介绍了

中心集政策咨询、文化交流、服务保障于一体的多功能板块，让人才全面了解社区为其提供的全方位支持。

移步至充满设计感的几何小院，一场以“中外融合”为主题的议事会热烈展开。青年人们围绕“国际人才视角下的社区服务需求”与“构建更具包容性的社区文化”两大核心议题，结合自身经历踊跃建言，提出了举办跨文化沙龙、职业技能提升工作坊等建议。工作人员针对涉外服务流程等具体问题进行了现场回应与解答，搭建了高效沟通桥梁，并精准对接人才多元化需求。

“此次活动以‘桂花之约’这一贴近人才、富有文化意蕴的形式，实现了文化交流与情感凝聚的双重目标，为社区服务创新积累了宝贵经验。”临江社区相关负责人表示。

李祖村启动 “文化+医疗”惠民工作

通讯员 刘璐
全媒体记者 陈秋池

本报日前，上海交通大学医学院附属第一人民医院骨科方超华博士医工作室在后宅街道李祖村揭牌。这标志着该村“文化+医疗”惠民工作正式启动，优质医疗服务将直接送达村民家门口。

据悉，方超华是上海交通大学博士后、浙江大学医学博士及国家公派访问学者，也是李祖村人，怀着对家乡的深厚情谊，他积极响应李祖村省级文化特派员倡议，立志为家乡百姓的健康贡献力量。此后，方超华将每月定期返乡，在后宅街道社区卫生服务中心坐诊及手术，为家乡父老提供专业的骨科疾病咨询、诊断、治疗与康复

指导。方超华还与李祖村两位签约家庭医生签署顾问指导协议。未来，他将通过线上会诊、病例讨论等方式，对家庭医生“传、帮、带”，构建起长期、高效的远程医疗指导通道，提升村级医疗服务水平。

当天，方超华在李祖村文化礼堂作了题为“守护筋骨，乐享银龄”的秋冬中老年骨科保健科普讲座，并与“医路同行护健康”志愿者医生联合开展义诊，为现场百姓问诊、测量血压、耐心解答各类健康问题。活动牵头人、李祖村省级文化特派员朱阳瑾表示，该活动以“文化+医疗”融合模式，将高层次专家资源转化为惠民成果，不仅是看病治病，更通过构建可持续的健康帮扶机制，为李祖村全面振兴注入健康活力。

“大陈小集”亮相2025浙江农博会

全媒体记者 魏佳佳

本报在近日举行的2025浙江农业博览会上，“大陈镇区域公共品牌”“大陈小集”携多款特色产品精彩亮相，集中展示了大陈镇农业产业化成果与地方特色魅力。据统计，“大陈小集”在2025省农博会共实现销售额4万余元，并达成意向订单金额超过42万元。

此次参展，“大陈小集”携旗下120余种优质农产品、精心打造的13款特色礼盒登场，涵盖“义乌三宝”“六官粉黛”和“高山笋干”等产品。值得一提的是，大陈衬衫也一同展出，凭借优良品质与鲜明特色，迅速成为展区焦点，吸引了众多采购商与消费者关注。除现场展销外，“大陈小集”还受到多家电商平台青睐，就线上合作进行初步洽谈。

近年来，“大陈小集”通过“线上+线下”双轨运营的模式，成效显著。一方面，通过直播带货、开设小程序商城等方式，线上产品销售额已累计突破1000万元。另一方面，品牌通过参与线下各类市集和订货会，不断丰富产品种类，自今年5月“大陈小集”展销中心重新开业以来，商品种类已拓展至200多种，并创新设立大陈村农会、百镇优选馆等5个特色专柜，实现经营性收入641万元。

依托“大陈小集”品牌效应，大陈镇有效改善了农特产品销售“小散乱”的局面，助力乡村抱团发展。据统计，目前“大陈小集”共富工坊农产品销售额累计达2600万元，带动农户增收超6000万元。品牌还通过建立共富工坊、共富直播间等方式，累计吸引超万名新农人和农创客参与，不仅推动当地农文旅融合，也为当地累计增加万余个就业岗位。

福田街道多措并举守护万家灯火

打造平安义乌 构建和谐社区

全媒体记者 陈健贤 文/摄

11月26日下午，福田街道召开2025年冬季安全生产和消防安全工作专题会议，详细部署冬季护安工作。与会人员还集中观看了安全警示教育片。

会议的部署迅速转化为实际行动。次日，福田街道双创大厦内，一组专业消防检测人员已开始忙碌起来。一级消防工程师周幸芳正专注地测试火灾自动报警系统，她触发探测器后，立即确认控制室的信号响应；身旁的中级消防设施操作员陈湧升则同步检查消火栓水压、应急照明亮度及防火门闭合情况，不放过任何细节。这场覆盖街道256幢高层建筑的“消防安全体检”，如同为城市楼宇进行精准的“健康体检”，旨在从源头上消除潜在风险，预计将在12月20日前完成全部排查与隐患交办工作。

精准的排查不仅限于高层建筑。面对冬季取暖用电量增加等现象，福田街道将智慧赋能作为提升安全管理效能的关键抓手。在新光汇商业中心，一套创新的“352”工作机制正在有效运行。这里遍布的8000余个智能烟感、温感探测器与700余个摄像

头，共同织就了一张无形的安全监测网。每当商场内有动火作业，从审批报备到现场勘查、全程监护，都有严格流程。商场建立的“3分钟应急圈”和微型消防站，确保一旦出现火情能够实现“救早灭小”。今年以来，该综合体已顺利完成80余起动火作业，专项检查排查出的152个隐患均被当场整改。

智慧管理的理念同样被应用于更细微的角落。在长春三区33栋地下室，这个曾经的安全隐患点如今已成为全市学习的标准化“样板间”。走入其中，物联网一键断电开关格外引人注目，它不仅可手动关闭，超时未断电还会自动电话提醒并远程关闭。为解决楼梯通道常被杂物堵塞的老大难问题，这里还专门配备了可翻转的传送带，平日折叠保证通道畅通，使用时展开，紧急断电后能自动翻起，巧妙兼顾了效率与安全。这些充满巧思的设计，正是福田街道推动重点区域2801间出租地下室从“隐患空间”向“安全仓库”转型的缩影。

从宏观部署到微观改造，福田街道还在企业应急消防演练上下功夫。连日来，福田街道应急消防管理站紧密联动辖区内各家宗地企业，开展了



专业消防检测人员为高楼“体检”。

一场场贴近实战的消防应急演练。演练模拟火警响起，考验的是企业联动警铃报警后，宗地内全体人员能否通过紧急疏散通道，在短时间内安全、有序地撤离。这些演练切实提升了企业人员“会逃生、会处置、会报警”的自救互救能力，将“预防为主，安全第一”的意识深植于每个人心中。

从会议室的严肃部署，到高楼大厦

里的细致体检，从商业综合体智慧网联，到地下仓库里的巧妙改造，再到宗地企业中的实战演练，福田街道正通过一系列环环相扣、层层递进的扎实举措，构筑起一道人防、技防相结合的安全防线。街道相关负责人表示，他们将持续深化“18210”全域本质安全体系，通过工作的确定性应对风险的不确定性，为辖区的安宁与繁荣提供最坚实的保障。