



三代匠心熬梨膏 诚信初心暖乡邻

——记“义乌好人”贾江英

全媒体记者 谭祉潇 文/图

在义乌这座闻名遐迩的商贸之都，“六义”文化如春风般浸润着城市肌理。“义乌好人”的行列不断延伸，贾江英便是其中一抹亮色。

初春的佛堂老街，晨雾还未散尽，青石板路上已飘来一缕清甜的梨香。洗梨、去核、切块、熬煮……老街牌坊下的“宏妈梨膏”店铺里，贾江英动作娴熟利落，一如既往地忙碌着。这位守着土灶熬了40年梨膏的手艺人，凭借多年来坚守诚信经营、用心传承手艺、热心温暖乡邻的点滴善举，用诚信铸就城市文明底色。

贾江英也获评了2025年三季度“义乌好人”。

坚守古法

熬出“有灵魂的梨膏”

贾江英是义乌市非物质文化遗产“贾家梨膏糖”第四代传承人。贾家做梨膏糖的历史，要从贾江英的太爷爷说起。祖辈挑着货郎担走街串巷，以糖换鸡毛。12岁的贾江英，便是在这样的烟火气中，跟着父亲学习熬制技艺，选梨、榨汁、过滤、熬煮、收膏，每一道工序都烂熟于心。2016年，贾江英在佛堂老街开出“宏妈梨膏”店铺，让这门祖传手艺在百年老街上扎下根。

如今，现代化工业生产早已普及，可她依旧守着那口老式土灶，坚持纯手工古法熬制，一锅梨膏要足足熬上16个小时，“选梨去核切块、土灶熬干、布袋压汁、先大火后小火慢熬，每一步都不能省，也不能慢。”贾江英的手上，布满了常年洗梨、熬煮留下的细纹。

她的梨膏，有着一份“倔强”——不加添加剂，甜度全靠雪梨、红枣、甘草的天然滋味，醇厚全靠“三熬三滤”的功夫。“加糖熬制，省时间、降成本，但梨膏浓度不够，润肺的功效也会打折扣。”贾江英说，为了这份纯粹，一瓶550毫升的梨膏，要耗掉6.5公斤到7.5公斤雪梨，成本比加糖梨膏



贾江英在熬煮梨膏。



贾江英给孩子们讲述梨膏的故事。

高出数倍，可她从未动摇。她总会细心提醒顾客，室温超过15℃就要冷藏。这份细致，藏着对产品的敬畏，更藏着对顾客至诚至信的责任感。

在她看来，古法熬制的梨膏，才有真正的“灵魂”。“蒸汽熬的梨膏色泽清亮，口感寡淡，而土灶慢熬的梨膏则醇厚自然，带着梨香和淡淡的焦糖味，回味悠长。”2025年，梨膏糖制作技艺成功入选第九批金华市非物质文化遗产代表性项目名录，而她也曾登上央视《非遗中国说》节目的舞台，为这份醇厚的义乌老味道倾情代言。

精挑细选

注入真情“暖”意浓

梨膏的品质，始于原料，这是贾江英40年坚守的底线，也是她诚信经营的第一步。她常说，好梨才能熬出好膏，为了找到优质的梨，她成了赤岸镇山村里的常客。每年四五月份，黄花梨尚未成熟，她便驱车前往赤岸镇清溪村、朱店村，查看梨树的生长情况；七八月份，黄花梨成熟时，她穿梭在山林

间，亲手严选每一个鲜梨，把好原料的第一关。

在赤岸镇朱店村，贾江英与梨农胡循洪夫妻的交集，让这份匠心多了一抹温暖的底色。胡循洪夫妻俩都是残疾人，子女常年在外，闲不住的老两口承包了一片梨园。2024年，老两口的黄花梨获得丰收，却遭遇了滞销难题。贾江英得知消息后，第一时间联系赤岸镇社工站，赶赴梨园伸出援手。“爱心人士买了一部分，剩下的1500多斤，她按市场价全收了，还专门请了小货车来拉。”胡循洪回忆，当时他心里满是疑惑，直到听见贾江英说“品相好的做梨膏，中果小果做雪梨酒，一点都不浪费”，他悬着的心才彻底落了地。从那以后，贾江英便直接承包了夫妻俩的梨园，让老两口再也不用为梨子的销路发愁。

如今，贾江英已与佛堂镇、赤岸镇的10多户梨农，签订了梨子的长期收购协议。这不仅从源头确保了梨膏原料的原生态、无污染，更让每户农户每年增收4.6万余元，让小小的梨子，成为带动农民增收的“致富果”。本地黄花梨过季之后，贾江英便将目光投向了河北赵县的雪梨。这几

年，她每年都会亲自赶赴河北，现场考察当地梨园。有人劝她，不同产地的梨熬出的膏，外人根本尝不出差别，何必如此较真？但贾江英却始终坚持：“别人尝不出来，但我心里清楚。做生意讲的就是诚信，要拿产品说话，不能辜负自己辛辛苦苦的口碑。”

铸就口碑

一口梨膏香飘老街

一罐梨膏，何以俘获人心？答案藏在贾江英的经营之道里。自2016年开店以来，她始终坚守“价格不变、品质如一”的原则，即便原材料成本大幅上涨，她也从未动过涨价的念头。“我开这家店，不是为了赚快钱，是想把手艺做好、做精。顾顾客信任我，我不能辜负这份信任。”也正因为这份诚信与坚守，“宏妈梨膏”积攒了口口相传的好口碑，成了老街上诚信与匠心的代名词。

在佛堂老街的烟火气中，贾江英用匠心熬制甜蜜，用诚信温暖人心。一碗梨膏，熬的是四代人的手艺，守的是一辈子的诚信，而这这份醇厚的义乌非遗老味道，也在时光的沉淀与初心的坚守中，愈发香甜，久久流传。

清明粿飘香 山村共富忙

义乌“共富”故事

全媒体记者 魏佳佳 文/摄

清明将至，大陈镇宦塘村弥漫着独特的春日气息。3月30日上午，记者在宦塘村“村八味”共富工坊看到，30多位村嫂分工协作，揉面、填馅、捏形，手指翻飞间，一个个圆润饱满、色泽翠绿的清明粿便整齐排列开来。

“我们最近天天在忙着赶订单，这几天还接到了5万个青稞和5万个红稞的批量订单，人手都不够用！”工坊负责人蒋伟萍的声音里带着忙碌的喜悦。3月下旬，清明粿进入产销旺季，村嫂们连日赶工，每天从清晨忙到深夜，日产量高达上万个，依然供不应求。无论是来自杭州、上海的线上订单，还是从东阳、浦江等地专程赶来自提的散客，都只为这一口地道的“春味”。

这份备受追捧的美味，秘诀在于对传统和食材的坚持。

蒋伟萍介绍，清明粿的面皮选用新鲜艾蒿榨汁，与糯米粉、籼米粉按比例调和，才有了那独特的软糯口感。馅料更是讲究：咸口的笋肉豆腐馅，选用当季最鲜嫩的“下山笋”、豆腐和本地土猪肉，每一口都是春天的鲜美；甜口的红糖芝麻、豆沙馅，则满口生香，软糯清甜。正是这份对“新鲜”和“地道”的执着，“村八味”共富工坊的口碑一传十、十传百，牢牢抓住了食客的心。

小小的清明粿，不仅包裹着春天的味道，更串联起乡村的共富梦。宦塘村地处义乌北端，物产丰饶却苦于增收渠道单一。蒋伟萍将村里擅长制作传统点心的留守妇女聚拢起来，把散落在各家灶台的“老手艺”变成“标准化”产品，按照“标准化车间、流水线生产、网络化运营”的模式，让30多位村嫂在家门口实现就业，真正做到了“顾家、挣钱两不误”。



村嫂们忙着赶制清明粿。

北苑街道举办 “指尖春意 情暖人才”活动

全媒体记者 陈张彪

本报讯 3月31日下午，北苑街道举办“指尖春意 情暖人才”活动，辖区20余名人才代表齐聚一堂，以春日手作雅集为媒，在沉浸式体验中感受传统韵味，在互动交流中凝聚奋进力量。

本次活动创新采用“手作体验+政策宣导+需求收集”的融合模式，在轻松氛围中融入人才政策解读，同步了解人才在工作、生活、发展等方面的诉求。北苑街道相关负责人表示，此次活动是街道深化人才服务、优化营商环境的生动实践，街道将持续聚焦人才所需所盼，创新活动载体、丰富服务内涵，搭建更多交流平台，让人才感受到关怀与温暖，为街道高质量发展注入源源不断的人才活力。

随后的创意手工制作环节，主办方准备了传统漆扇与青团制作材料包，专业指导老师现场教学，细致讲解制作技巧与文化内涵，参与者在创作中感受传统手工艺的独特魅力。茶歇环节为活动画上圆满句号，精致茶点依次奉上，参与者们围坐交流，分享手作心得、畅谈发展愿景。

抱卵梭子蟹进入禁捕禁售期 蛭子花蛤渐成“新宠”

全媒体记者 陈秋池

本报讯 根据渔业管理相关法律法规条例规定，4月1日12时至9月16日12时，梭子蟹抱卵亲蟹(带籽蟹)及幼蟹进入禁捕禁售期。眼下梭子蟹价格如何?市民餐桌上的“海鲜备选”有哪些?记者近日走进市中心菜市场一探究竟。

摊位上，青壳饱满的梭子蟹被绑住蟹钳放入水中，蟹腮微微吐泡，不少市民驻足选购。几位在义乌生活的温州客人挑起五六只大梭子蟹，仔细翻看腮脐，再轻轻蟹腿关节处，随后满意地放入购物袋中。“现在卖的蟹均为未抱卵的成年蟹，个头普遍在三两以上，价格每斤40元至80元不等。”经营户林小青一边接过顾客挑好的蟹称重，一边解释道：“禁售抱卵亲蟹，是为了让蟹妈妈安心产卵、繁育后代。咱们‘嘴上留情’，来年才能吃上更多更肥的蟹。”林小青说道，今年梭子蟹产量较去年略有下降，市场供货相对偏紧，价格小幅上涨。等到禁捕期结束，蟹苗长成、资源恢复，价格自然会回落，市民也能吃上更实惠、更肥美的梭子蟹。

眼下，不少水产摊主顺势推出替代选择，鲜美的蛭子、肉厚的花蛤、肥嫩的生蚝等。冬冬海鲜摊位上就整齐摆放着这些水产，经营户李红芬忙碌地登记微信群里的订单。“刚接了6单蛭子，4单花蛤，现在正是吃这些水产的时候，清蒸、爆炒、水煮都鲜得很。”李红芬从事水产行业25年，她指着摊位上的产品介绍起来：在售的有长街蛭子，每斤售价20元至22元，日销量约300斤；花蛤，每斤售价5元至7元；生蚝，每斤售价9元至10元，日销量约320斤。此外，带鱼、黄鱼等部分水产因进口货源减少，价格将会小幅上涨。

西湖救人不留名 危难时刻见本色

义乌小伙收到“跨城”致谢锦旗

全媒体记者 龚盈盈

本报讯 近日，义乌市地产公司下属汉字设计公司员工骆初阳收到一份“跨城”寄来的特殊快递：一面印着“奋不顾身救危难 品德高尚暖人心”的锦旗，落款是获救老人郭秀云。直到这份快递被送到公司，同事们才知道，平日里低调内敛的小伙子，10天前在杭州西湖边默默干了一件暖心好事。

时间回到3月21日上午10时许，杭州当日气温仅12℃，西湖湖水温度不足10℃。正在西湖苏堤游玩的骆初阳突然听到身后传来一阵呼救声，转头跑到岸边，看见一名老

人在湖水里扑腾，眼看就要沉下去了。情况紧急，他立即扔下随身背包，扯下外套，径直往湖边冲，本来还想脱鞋减轻负重，抬头看见老人此刻已经开始下沉，他没有丝毫犹豫就纵身跳进了湖水里。

作为公司游泳兴趣小组成员，骆初阳常年保持游泳训练，过硬的水性此刻成了救人的保障。事发水域近岸处水深达1.5米左右，水底有沉积淤泥，岸壁湿滑，落水者没法自行站立，上岸难度大。他快速游到老人身后，刚好脚下能踩到实地，立刻从老人腋下将其托举出水面，一步步蹭着淤泥往岸边挪，在岸边热心游客的合力帮助下，老人

被成功救上岸。

两人上岸后，骆初阳被湖水浸得湿透，旁边的游客连忙递来干纸巾让他擦身体，又找来塑料袋帮他收纳湿衣物，尔后，他匆匆套上放在岸边的外套勉强保暖。获救老人的家属在一旁连连道谢，和骆初阳互留微信后，便赶忙带着老人去换干爽衣物。由于事发的苏堤中段不通车，骆初阳辗转打车、找地方买了替换的干衣服，前前后后折腾了一个多小时才回到住处。事后，他没向任何人提起此次救人的经历，只觉得这是积德行善的“顺手小事”。

“当时我看到老人的头快沉到水里了，哪顾得上别的，就直接跳进湖里了。”骆初阳回忆起当时的场景，语气

中带着一份坚定，“我常年游泳，水性好，肯定能把人救上来。”

获救老人回家后始终记得救命恩人的善举，专门找店家制作了锦旗，打包了陕西老家的特产汉中米、白肠、牛肉干等，一起寄给骆初阳，并在微信上反复邀请他有空到杭州家里做客。

据义乌市地产公司相关负责人介绍，骆初阳日常就热心公益，经常参加各类志愿服务活动，这次的见义勇为行动，也是公司长期倡导正能量文化的缩影。目前公司已发出内部通知，号召全体员工向骆初阳学习。同事们知道此事之后也说：“小骆平时做人就十分低调，干了这么件好事，居然瞒了我们这么久！”

公共区域堆满废弃快递“无人问津” 问题屡禁不止，根源何在？

粗略估算，堆放的快递有几十个，且都是未拆封状态，快递面单上的收件地址也显示为同一处。

“这些都是同一位租户的退件快递，一直堆在这里不清理。”负责该区域的保洁人员告诉记者，早在去年，该租户就曾堆放过大量废弃快递，当时保洁人员将其清理装袋后摆放在角落，可春节假期过后不久，新的退件又再次将架空层“填满”。保洁人员无奈表示：“和他沟通了好多次，可还是老样子。”

这一问题，究竟是租户个人素养问题，还是社区治理的共性难题?记者随后走访了小区附近多幢楼栋，未发现类似情况，且距离该楼不远处就没有垃圾站。显然，废弃快递并非无

处可去，而是当事人安全意识与公共责任感的缺失。

在该架空层墙面的显眼位置，张贴着禁止楼道堆放杂物的通知，明确指出严禁在楼道、架空层、户门外等公共区域堆放私人物品和杂物，以免产生安全隐患。明明有明确通知，却仍有不明知故犯，这不真正引人深思：社区监管的“触角”是否真正深入基层末梢?日常的巡查监管是否真正落在实处?

带着疑问，记者来到东洲社区党群服务中心。工作人员坦言，早在去年底，社区就已介入协调，联合物业公司、江东街道工作人员多次上门劝导。“这期间，该租户承诺会清理好私家杂物，但总是没过多久又再次发生。”工作人员表

示，作为社区一方，无法对租户个人的行为采取强制措施，仅能通过劝导、监管等方式督促整改。“后续我们会进一步联合相关部门上门督导，增加与租户的沟通频率，加大整改力度，保障公共区域安全与整洁。”

公共区域是全体居民共享的生活空间，维护其安全、整洁，是每位住户都应肩负的责任。方寸公共空间里，私家杂物胡乱堆放的问题屡禁不止，既暴露了部分居民安全意识、责任意识的缺失，也反映出基层治理中刚性监管与柔性引导如何实现更好协同的现实课题。墙上的通知再醒目，若缺乏及时、有力的执行与监督，终究只是“纸上谈兵”，难以真正守护好居民的共同生活环境。

特别关注

全媒体记者 陈聪

近日，记者接到市民反映，江东街道东洲花园迎凤苑某楼栋一楼架空层公共区域，被一名电商租户长期堆放大量废弃快递，无人清理，相关安全隐患让周边居民忧心忡忡。

3月31日，记者前往该小区实地走访。正如市民所言，该架空层内的快递已堆成“小山”，不仅占用了公共空间，还堵住了两扇门的进出通道。快递堆中还夹杂着不少废弃纸箱、泡沫袋以及一些生活用品。记者