

40载老手艺“小而美”

□ 本报记者 尹超 摄影 魏志广

冬日午后，新华区民族路上，行人三三两两、悠闲地选购食品。一位市民走进路南一家很老式的糕点铺，进门就问：“白皮和小麻花还有吗？一样来二斤。”

绿豆糕、白皮点心、牛舌饼、小麻花……这家店里，纯手工制作的传统糕点，含蓄婉约又平易近人。用油纸一包，盖上大红的福字，捆好，拎走。只觉瞬间穿越回上世纪七八十年代。

这个店铺就是金汤瓶糕点店。店面不大，人气却极旺，点心卖断货是常有的事，逢年过节更是供不应求。为什么一块小小的糕点，能让人垂涎欲滴？一间看起来不起眼的糕点铺会吸引“铁粉”无数？



“110”式社区志愿者

□ 本报记者 张智超 摄影报道

“外出请戴好口罩，进入小区请扫描二维码、测量体温……”虽然身边的扩音器不停播放着防疫提示语，孙长城一遍一遍提醒着每一位进出小区的居民。

31岁的孙长城，是运河区滨河龙韵小区的居民，也是滨河社区志愿者团队的一员。最近这段日子，他一直利用业余时间的小区门口义务执勤。

在滨河社区，像孙长城这样积极参与社区志愿服务活动的居民还有很多。在滨河社区党委书记赵敏心里，这是一群“110”式的社区志愿者。

“不打不相识”

51岁的张思凯，是滨河社区志愿者团队发起人之一，也是团队中最能体现“110”式志愿者形象的人。

但很少有人知道，他和社区是“不打不相识”。

滨河龙韵是个新小区，张思凯入住第一年，因为暖气不热找到社区。“我当时心里有火，说话不太好听，可赵书记不但没挑理，还很快联系了热力公司，帮着解决了问题。”就这一件事，改变了张思凯对社区的固有印象，从此他成了社区工作的“忠实拥趸”。

今年元旦假期后的第一个工作日，张思凯早早来到社区，他从新闻上看到



壹 传统手工制美味

走上狭窄的楼梯，来到金汤瓶糕点店二楼。工作间里，57岁的老板白洪亮，正带着家人忙活。3个人分工协作，揉面、擀皮儿、包馅儿、印花、送烤箱，片刻不得闲。

此时，他们正在制作的是店铺主打点心之一——白皮点心。淡淡的咸香味儿扑鼻而来，白洪亮介绍：“这是椒盐馅儿的。”

“面要揉多长时间、皮儿擀多厚、馅儿调多久，包括面粉等原材料选择，都有严格标准。手工制作，力道和时间都不能



贰 热乎着就卖光了

淡黄色的绿豆糕、酥软的白皮点心、脆生生的小麻花……形状各异的糕点，无论放在食盒还是盘子中，都自成一道美食，吃起来清香可口，甜而不腻。有的顾客，隔三差五就得来买一次，仿佛上瘾一般。糕点店每年要休一次长假，从正月初一到正月十五。有的老顾客会提前囤好点心，省得过年期间想吃买不到。

“现在是早8时开门，18时30分差不多就关门了。”白洪亮说，10时以后，16时以后，是店铺最忙碌的时候。“顾客多的时候，售货员忙不过来，我们就得下楼帮忙。”白洪亮说。

每天工作8小时，传统糕点也就能做出100公斤到150公斤，白洪亮说，你看，就我们3个人，纯手工，这已经是极限了，多了做不出来。白皮点心很受欢迎，几乎都是还热乎着就卖光了。来得晚，就只能等第二天再来买。

省。”白洪亮说。

说起手艺传承，还得追溯到1979年。白洪亮的父亲白树良曾在作坊当学徒，学会了这门手艺。后来重拾手艺，走上了手工制作点心的路。“那会儿以批发为主，种类也单调，主要就是绿豆糕。给各个小卖部、商场供货。”白洪亮说。

上世纪80年代，生意火爆。白洪亮回忆，来批货的人，在门口排起长队。小卖部的店主们，带着马扎，唠着嗑儿，等点心出炉，恨不得直接上去抢，有的甚至

叁 “小而美”吸“铁粉”

几年前，有位青岛的顾客来店里买点心，介绍白洪亮去青岛开分店。白洪亮回绝了。“纯手工制作，要保证质量，必须亲力亲为。开分店，怕制作水准达不到。”白洪亮说。

“生意好，保证质量是前提。一次不用心，顾客下次可能就不会来了。我们家回头客很多的。”白洪亮说，“每次扫码付款后，会显示顾客是第几次到店。10次、20次、50次……这样的顾客太多了，甚至还有上百次的。”

回头客多，顾客口口相传，又会吸引新顾客。不仅沧州本地，还吸引了天津、山东、广东等一些外地顾客。去年，糕点铺销售额比前年增长20%。

肆 防疫调查表

水果和热水。

“我也是社区的一分子，不做点儿什么，心里过意不去。”志愿者李哲说。

“我是业主，参加社区志愿服务活动，是责任也是义务。”韩振超说。

和谐大家庭

其实，在滨河社区，热心志愿服务活动的居民，不只志愿者团队中的43个人。“每次值岗，都会有居民主动加入，他们虽然没有加入志愿者团队，但热情一点都不差。”张思凯说。

滨河社区是2017年成立的新社区，所辖的滨河龙韵小区分东西两区，有1818户居民，而社区工作人员只有7个。“志愿者们就指指身上的红马甲说：‘志愿者们就指指身上的红马甲说：’”

赵敏对去年2月发生的一件事记忆犹新。

那天晚上，社区接到通知，要连夜为辖区居民发放

因为买不上还会起争执。白洪亮说：“那时候经常连夜加班赶货，可即使24小时工作，也仍是供不应求。”

“那时候，人们刚从物资匮乏的年代过来，很多人会通过买点心改善一下生活，但供人们选择的食物却很少。我们糕点铺算是走在前列了。”白洪亮说。

1990年以后，市场丰富起来，生意不像当初那样火爆，但积累了一批老客户。2000年前后，“金汤瓶”开始了自产自销。

而每逢中秋、春节，销量几乎是平时的20倍，也是糕点铺为数不多的加班时间段。“每到这个时段，得招聘临时工帮忙。”白洪亮说。

二楼制作传统糕点，一楼做西点，销售店面也在一楼。7个人，把店铺经营得有声有色。现在，糕点铺品种有五六十种。不仅传承着老式手工糕点，也增加了甜甜圈、奶酪酥、戚风蛋糕等新式甜点。

白洪亮坦言，“小而美”是老辈人的想法，在日复一日的传承中，渗透到了白家每个人心中。不求创造多大销量，但求保证每一份质量。虽然没有成文的规定，但诚信经营、精益求精、亲力亲为等经营理念，已经刻进他们的骨子里。这也是店铺发展40余年，吸引“铁粉”无数的奥秘。



烟火气

防疫调查表。当时，社区只有5位工作人员，既要打印好调查表放入信封，还要挨家挨户发放，工作量可想而知。

22时左右，赵敏在社区群里发信息，告知居民填写调查表。没想到，消息发出去不到20分钟，就有10多位居民主动来到社区帮忙……

“不仅是疫情期间，居民们几乎每天都能看到社区志愿者的身影。居民闹矛盾，有志愿者调解；社区缺人手，有志愿者帮忙……是他们让社区变成了一个和谐大家庭。”赵敏说。



志愿者协助居民扫码测温

心中那朵小红花

□ 曹杰

前一段时间，看了电影《送你一朵小红花》。两个抗癌家庭，两组生活轨迹，却是一个现实而温暖的故事。因为爱与温暖，它打动人心，因为打动人心，会让你泪流满面。而剧中的那朵小红花，也成为贯穿剧情的一个特别符号。

剧中，韦一航说，他太普通了，普通到上幼儿园时，连一朵小红花都没得过。同是患癌女孩的马小远就在他手背上画上一朵小红花，鼓励他。还有，生病女孩在窗户上画出的小红花，那片羊群身上的小红花……此时，小红花更似一种精神，释放出积极、向上的能量，是奖励、是爱、是希望，是支撑人们坚强的力量。

生活不易。而努力、认真、积极的生活态度却是现实生活中，每个人宝贵的财富。小人物的悲欢离合，让我们更懂得爱与珍惜，上天没有特别钟爱谁，没人知道意外和明天哪个先来，认真、努力去生活就值得那朵小红花。不管是平凡的、

简单也情深

黄骅市黄骅镇移风易俗成时尚

□ 赵宝梅 高 菁 冠 达

喜事缓办、简办，丧事从简，减少人员聚集，做好疫情防控……特殊时期，黄骅市黄骅镇的百姓，见证了多场简单操办下的红白喜事，对“移风易俗”有了新的认识——简单也很美！

只有至亲在的婚礼

腊月初六，黄骅镇楼东村的齐栋铭一早起来，梳洗打扮一番，坐着哥们儿的车出发了。他要去黄骅市里接新娘——只身一人。

新娘穿着喜庆的嫁衣上了车，半个小时车程就到了婆家，也是只身一人。

没有车队人群，没有婚庆司仪，没有婚宴娘家亲戚……一家至亲吃了顿饺子，连张正儿八经的照片都没拍。齐栋铭和妻子周甜甜婚礼就结束了。

小两口原本也筹划了一场隆重的婚礼，婚庆事宜早已安排妥当，饭店喜宴订好了，亲朋好友也都通知了，甚至连伴郎伴娘的服装都准备好了。本来期待着一场浪漫的婚礼，却不料赶上多地发生疫情，婚礼要么推迟要么简办。

“孩子们年龄不小了，别再推后了，就简单办一下吧！”齐栋铭母亲刘振梅说，比起排场健康更重要，亲朋好友都理解，孩子们也没有怨言。

一切从简的送葬

“请节哀。现在疫情防控期间，你们商量丧事怎么办了吗？”1月18日，黄骅镇方庄村一村民家中老人去世，按照当地风俗需要办丧礼和席席。方庄村党支部书记许宝练及村“两委”成员在得知消息后第一时间上报镇政府，同

