



海曙区洞桥镇张家垫村

这里的乡厨『有点儿料』

我们这次调研的是海曙区洞桥镇张家垫村。在走进村子之前，我们对它的了解只停留在脆甜、可口的洞桥八戒西瓜。走进村子后，给我们留下印象最深的是乡厨张纪平和他的团队，还有“乡厨文化”。

张纪平是村里第一代做乡厨的，24岁入行，至今已有30多年。所谓“乡厨”，就是负责农村宴席的厨师，在农村的红白喜事中是犹如“定海神针”般的存在。坚持至今，张纪平说，“全凭一份对烹饪的喜爱”。

不同于饭店的厨师，乡厨是一个移动的团队，一人掌勺，多人配合，所有帮厨人员都由厨师自己配备，以团队的凝聚力、执行力，来保障出菜的速度和菜的口味。

在过去20多年里，张家垫村就有100多位村民“洗脚上岸，洗手做饭”，奔波在全市各地，为农村宴席提供“一条龙”服务。张纪平告诉我们，带动村里的闲置劳动力互帮互助，而且对他们“管到底”是乡厨文化的一大特色。

在张纪平的讲述中，我们感触最多的还是他们在农村移风易俗中发挥的潜移默化的作用。

比如，他们在接活时，会根据酒

席的规格和客人的数量，主动帮主人家精打细算，做到既省钱，又吃得好，还有面子；他们还会主动在宴席上摆上公筷，在“不动声色”中传递“文明就餐，使用公筷”的理念。

也正是在大家的努力下，2020年5月，团队成员张铭还被海曙区新时代文明实践中心聘为“甬城公筷”海曙乡村推广大使。

在承揽酒席的过程中，乡厨们也会尽量传递文明就餐的理念，少劝酒、少抽烟、轻声细语、吃不完的东西可以打包……就像张纪平说的，现在的农村宴席早已不是很多人想象中农村宴席的样子了。

乡厨队伍的壮大，以团结、文明为核心的“乡厨文化”的发展，也让张家垫村看到乡厨产业长远发展的意义和可能。早在2016年，张家垫村就成立厨师协会，发展至今已吸纳会员100多人，而他们身后还有数量众多的帮工等从业人员，带动村民共同勤劳致富。张家垫村党支部书记张云告诉我们，村里正在制定相关扶持措施，未来也将引进更多人才，希望借助乡厨团队和厨师协会，带动更多村民共同富裕。

驻村学生 朱逸萌



张家垫村的乡厨在做菜。



这里的生活自带『香气』

我们走访调研的是有着悠久历史和深厚文化底蕴，“古老”但不“古板”的慈溪市观海卫镇宓家桥村。在和农户打交道的过程中，我们感受到久违的乡野生活自带的“香气”。

调研中偶遇一位爱种花的阿姨，她在自家院子里种了各式各样的花。“伺候”这些花草草，成了她日常生活的“必修课”。

在阿姨的身上，我们能够感受到不急不躁的平和，还有对生命抱有的期待。

不仅是这位阿姨，我们走访了好几户农家后发现，他们都有养花的习惯。美丽的花，装点的是他们的庭院，丰润的是他们心灵。

借着夜色，我们“混入”村里的广场舞队伍，沉浸式体验村里人的生活。伴随着律动的音乐，我们跳得大汗淋漓，感觉整个人很舒适、很放松。

听村民说，刚开始，只有几个人来跳，慢慢地，队伍发展壮大到五六十人，有了整齐划一的队服。大家的舞越跳越顺，彼此的心也越跳越近，队伍的凝聚力也越跳越强。

我们还在村里见到了竹编手艺人赵志范师傅。他从15岁开始学习竹编技法，数十年如一日，直到如今已是花甲之年，仍手耕不辍。

当“传说中”的匠人精神以一件件可以触摸的竹编作品呈现在眼前，以赵师傅朴实无华的笑容和停不下来的手展露在眼前，给我们带来的是震撼。

在调研的几天中，宓家村的村干部带着我们挨家挨户上门入户调查。我们留意到，村干部极少有打电话的，多是扯着嗓门大喊一声“××姐”“××叔”，就会听到窸窸窣窣的脚步声，一会儿门就开了。

这宛如串门走亲戚一般的一嗓子，喊出



调研队员在宓家桥村走访。

的是“家里人”的味道，就像小时候住在乡下爷爷奶奶、外公外婆家，他们总爱站在门边上，招呼玩疯了的我们回家吃饭。

在这次走访调研中，我们深刻感受到宓家桥村在乡村振兴道路上迈出的每一步，取得的每一份成绩都不容易。

驻村学生 陈凯文



慈溪市观海卫镇宓家桥村

