

在家门口创业的 “小梅阿姨”



这两年,走马塘村因一杯“荷塘咖啡”走红。

一杯“荷塘咖啡”,激发了鄞州区姜山镇走马塘村村民的创业热情,今年66岁的陈梅军就很有代表性,大家都亲切地称她“小梅阿姨”。我们在村里调研,几次和她偶遇,她总是热情地邀请我们尝一尝刚出炉的进士糕。

可能是这份热情,打动了我们。在调研的最后一天,我们走进她的糕点坊,一边学做进士糕,一边聆听她的故事。

是受父辈的影响,“小梅阿姨”从小就会做糕点,但她从来没想到以此为生,更没想到她这个年龄还能在家门口创业。一切的改变,要从去年的那个夏天开始。

一支创业团队来到走马塘村,做起了“荷塘咖啡”。起初,村里很多人都不看好,5元一杯的木莲冻都无人问津,二三十元一杯咖啡怎么卖得动?但是“荷塘咖啡”,却毫无征兆地火了。每天游客络绎不绝,有些人甚至慕名而来,就是为了买一杯咖啡,以荷塘为背景,拍几张美美的大片。

这一下子点燃了大家的热情,有人卖起了酸梅汤,有人卖起了木莲冻。当时就有人建议,让陈梅军做些糕点卖。

要做,就认真真做,这是“小梅阿姨”的坚持。一开始,她特意去南塘老街、余姚梁弄等地学习制作糕点技术。但因为涉及商业机密,她只能看个大概,回到村里自行琢磨。不断尝试,不断改进,她的进士糕就这样应运而生。

从去年10月开始,她开始销售进士糕,没想到市场反映不错,收入挺可观。进士糕原料中的稻米是当地的农业大户原生态耕种的,营养丰富。到了夏天,由于进士糕容易变质且口感欠佳,“小梅阿姨”就暂停营业,等天气转凉再恢复营业。碰到要开张的日子,她凌晨三四点就要开始忙乎了。制作进士糕需要经过七八道工序,先将红曲米浸泡,然后将其沥干后用机器磨成粉,再搓粉,让粉质更加细腻。接着,将粉放入磨具中,加入豆沙等馅料,用水蒸熟即可。

我们看着“小梅阿姨”的步骤,每个人都跃跃欲试,没想到进士糕做起来并没有想象中那么难。“旁边的粉不要碰!”“你这个要再加一点粉,再压一压就可以了!”碰到问题,她会在旁边耐心地提醒我们。当一个个马卡龙色系的进士糕在我们手中诞生时,大家都爱不释手。

“阿姨,以后你可以线上销售!”“阿姨,你可以做更多的口味,这样可以满足不同人群的需求。”做完进士糕,我们七嘴八舌给“小梅阿姨”出主意,我们打心眼里希望她的进士糕能越卖越好。

生意好的时候,一个人忙不过来,她16岁的外孙会过来搭把手。暑假期间,他三天两头帮外婆一起做进士糕。这样的日子,“小梅阿姨”很知足。因为有“荷塘小院共富计划”,村民互帮互助,大富带动小富。在走马塘,有很多像“小梅阿姨”这样的村民,走上了在家门口创业的道路。聊天时,她告诉我们,以前她在一家工厂帮忙做饭,现在,她凭手艺当上了老板,还有时间能照顾到家里。

“村里对接了资源,糕点模具是主理人帮我买的,大学生给我免费设计了进士糕的包装袋,我还有什么理由不好好干下去?”“小梅阿姨”有自己的梦想,她想把走马塘的进士糕做大做强,成为“中国第一进士村”的特色美食。

记者 薛曹盛 通讯员 余璐
驻村学生 章亦文 文/摄



“小梅阿姨”

“小梅阿姨”正在制作进士糕。



“小梅阿姨”(左)和驻村学生合影。



走马塘村依旧保留着很多古建筑。