

身边人

00后普陀姑娘返乡开缝纫工作室

在“哒哒”声中寻得慢下来的快乐

□记者 高阳 实习生 张文萱

从零基础到独立完成一只大肠发圈，需要多久？在舟山新城宝龙广场一家新开的缝纫工作室里，记者花了一个小时。

上午10点半，推开“布屿缝纫工作室”的门，工作日的工作室很安静，没有其他顾客，主理人丁榆婷迎上来，笑容清甜。得知记者从未摸过缝纫机，她顺手拿起一块碎花布：“那就从大肠发圈开始吧，简单、好看，做完就能用。”

选布、裁剪——15厘米宽、70厘米长，丁榆婷在一旁轻声指挥。记者信心满满地坐到缝纫机前，心想“这有什么难的”。然而脚一踩上踏板，手就不听使唤了，生怕线走不直，又怕一不留神踩空。丁榆婷看出记者的紧张，笑着把机器速度调至最慢，俯下身，手把手带着走线：“穿线、抬压脚、踩下去，往前是走针，往后是倒针，放松就好。”

一个小时过去，当那只带着微微褶皱、像模像样的大肠发圈从手中诞生时，记者心里的成就感满满。而更让人意外的，是这一个小时里，手机没碰过一次，脑子也没空想任何烦心事。

这样的体验，正是丁榆婷希望带给这座岛城的。

她是一名02年出生的舟山普陀姑娘，去年大学毕业后，没有急着找工作，而是背起行囊四处求学，学习缝纫相关技能。今年4月，她决定回舟山，开一家属于自己的缝纫工作室。

“3月底有了想法，跟父母和朋友说了，他们都很支持。”丁榆婷回忆道。从4月初挑选店面、月底签合同，到“五一”后立马开始装修，直到6月4日正式开业。这个00后女孩用两个多月，把梦想落了地。

工作室虽不大，却藏着大乾坤。300多种布料，从100%全棉到适合婴幼儿的双层纱，从绉棉到土布，整整齐齐码在架子上、抽屉里。可以制作的品类有30多种：基础的大肠发圈、杯垫，进阶的单肩包、收纳盒，甚至双肩包和耳机包。“东西越小越难做，因为要很精致。”她认真地说。

最让她骄傲的，是店里那台舟山首家家用刺绣机。后续她计划推出定制服务——可以把小朋友或宠物的头像做成挂件，独一无二，“想想就很温暖”。

开业初期，焦虑在所难免。刚开业前两天一个客人没有，丁榆婷也怀疑过：“是不是地方不好找？大家对缝纫不感兴趣？”到了6月6日周六，9组客人把五台缝纫机坐得满满当当，一批接一批没断过。她的信心，也跟着缝纫机的“哒哒”声一点点踩实了。

“来的基本都是零基础，我们从头陪到尾。”丁榆婷说，从选面料、裁布，到缝纫机教学，再到做出成品，她会一直指导，“不用担心做不好。”

面对工作日客流较少的问题，这个年轻姑娘已经有了清晰的规划：开设周中缝纫班团课，每晚六点到八点，每天一个主题，比如周一做卡包，周二做单肩包……让五台机器在夜晚也能热闹起来。

问她为什么喜欢缝纫，她想了想说：“看着一整块布，经过裁剪、拼接，最后变成一个包包或者发圈，那种成就感很大。平时工作忙碌，坐在这里车直线，从头到尾慢慢踩过来，很解压。”

记者手记

最让记者意外的，不是零基础也能做成一只发圈，而是找回了那种“久违的专注”。

当缝纫机“哒哒”响起，手中布块一点点成形，手机忘了看，消息忘了回，脑子里只剩下线与布的走向。一个小时过去，身体微微发酸，精神却是前所未有的放松。

丁榆婷说，她希望这是一个“让大家来玩的地方”。而在记者看来，这个02年姑娘开出的不只是工作室，更像是快节奏生活里的一间“心灵缝纫铺”——在这里，一根线、一块布、一台机器，就足够让人慢下来，安静下来，享受亲手创造的快乐。

或许，我们都需要这样一个地方。

不用箬叶用笋壳，金黄通透软糯弹牙

这只金塘“虎皮粽”守住端午老味道



朱金飞手把手教孩子们包粽子

□通讯员 顾晓萌 刘攀攀
诸葛晓明 文/摄

本报讯 走进定海金塘镇“舟山碱水粽”区级非遗工坊，高压锅滋滋作响，浓郁粽香伴着热气四处飘散。定海区第六批非遗项目（舟山碱水粽）代表性传承人朱金飞正伏案包粽：面前堆叠着成片虎皮斑纹的毛竹笋壳，她灵巧弯折笋壳做成斗状，舀入浸透碱水的金黄糯米，压实塑形，再用棉线仔细捆扎，一只棱角规整的金塘碱水粽就此成型。

这份地道风味，是朱金飞从祖辈手中接过的手艺，一守便是半生。“儿时每到端午前夕，总能看见长辈上山拾笋壳、调配碱水、浸泡糯米。”朱金飞始终沿用祖传古法，碱水粽不添任何馅料，仅靠草木碱水浸润糯米，成就紧实弹韧的独特口感。

看似朴素无华的碱水粽，制作每一步都藏着讲究。不同于市面上常见箬叶粽，金塘碱水粽专用竹林自然脱落的毛竹笋壳。清明过后竹笋拔节，脱落的笋壳纹理斑驳、油亮

似虎皮，当地人也将之称作“虎皮粽”。笋壳采摘后需清水久泡，仔细刷净表面绒毛，才能用来包粽。

糯米处理同样恪守传统。圆润糯米放入草木古法碱水中浸泡两小时以上，无任何添加剂。经碱水浸透蒸煮后的米粒通体金黄通透，形如琥珀，粒粒分明不粘连。

碱水粽的食用方式也与众不同，放凉后口感更佳。褪去笋壳，金黄粽体软糯弹牙，地道吃法是蘸白糖食用。白糖中和米香清甜，裹挟着笋壳独有的草木清香，一口便是刻在金塘人骨子里的端午滋味。

在舟山，毛竹笋壳包裹的碱水粽才是正统。不靠丰富馅料增色，仅凭简单食材还原食物本味。临近端午，朱金飞整日在工坊赶制粽子，还时常手把手教孩子体验包粽子技艺。

“这套古法流传多年，工序从未更改。”朱金飞说，自己只想好好守住这门手艺，代代延续这份老味道，如同每年清明准时飘落的笋壳，守住时节的约定，也留住所有金塘人舌尖上的端午乡愁。

舟山素质教育实践学校

实景实训教学生防溺水

□记者 李晓旭 通讯员 桑震凯

本报讯 夏季高温来临，未成年人溺水进入高发时段。舟山素质教育实践学校面向市本级三年级段学生开展“水上安全”主题教育活动，把防溺水知识落到实操实训中。

本次授课邀请浙江省红十字水域救援专家陈斌主讲。他结合真实溺水事故案例，借助影音素材，剖析各类水域暗藏风险，直观演示盲目下水施救、错误呼救带来的严重后果。课堂围绕危

险水域辨别、救生器材使用、溺水应急处置等内容展开，现场示范救生衣规范穿戴，讲解落水仰漂、踩水等自救技巧，提醒学生落水后保持冷静、放松身体等待专业救援。

实操演练环节，学生利用救生衣、塑料箱、矿泉水瓶、塑料袋等日常物品，现场练习水上漂浮自救。亲身实训让大家跳出书本理论，直观掌握自救要领。有学生表示，以往只在课本上了解溺水危害，亲手实操后才真正掌握科学自救方法。

岱山无人机巡滩涂

及时清除新生互花米草

□记者 滕海平 通讯员 张瑾

本报讯 依托无人机低空巡航巡查，岱山以数字化手段提升滩涂生态治理效能。近日，岱山县数据服务中心无人机在例行巡检，发现双合至燕窝山沿线滩涂有互花米草新生苗头。

巡检飞手第一时间上报相关线索，县数据服务中心同步将情况推送至县自然资源和规划局及属地乡镇，顺利促成新生互花米草清理工作，有效遏制互花米草扩散蔓延。“我们每日开展1至2轮无人机飞行巡查，巡查范围可覆盖全县全部滩

涂区域。”岱山海洋低空创新中心飞手金哲毅介绍。

互花米草耐盐耐淹、繁殖速度快，是危害沿海湿地的典型外来入侵物种。岱山海岸线漫长，滩涂地势复杂，传统人工巡查存在视野受限、巡查盲区多等难题。借助无人机空中低空巡检，工作人员能够快速锁定零星新生植株，在幼苗阶段完成清理处置。

此次快速处置案例，是岱山打造“低空+生态治理”智慧管控体系、运用低空数字资源赋能基层治理的生动实践，为海岸滩涂常态化生态管护提供高效解决方案。