

乡村新业态点亮“家门口”就业 阿拉村民学会了新技能

□记者 朱蔚 文/摄

“

咖啡香飘进稻田，茶盏摆上老屋木桌，掐丝画在指尖流转……随着乡村振兴战略深入推进，咖啡馆、茶馆、餐厅、手工DIY等新业态如雨后春笋般落户舟山乡村。它们不仅为乡野带来人气与游客，更盘活了闲置空间，让越来越多的当地村民在家门口找到就业机会。

从普陀展茅到定海马岙，从庙后村到小沙共富工坊，不少中老年村民走进了这些新业态，从不会到熟练，从打零工到有手艺。新业态像一所所开在村里的“技能学校”，让村民在增收的同时，也推开了新世界的大门。

”

茶香里的新奔头

55岁的王文飞是展茅庙后村人，她每天骑电动车几分钟，来到隔壁路下徐的路下茶戏上班。

今年7月，路下茶戏试营业时，她来到这里，跟着店里的小姑娘学了一个月。做饮品、做特调、泡各种各样的茶……在此之前，她只知道绿茶，如今像推开了新世界的大门：红茶、普洱茶、乌龙茶、茉莉花茶，各有各的泡法，不光要洗茶，泡的时间也不一样，不同品类还有不同配方，精确到克数。好记性不如烂笔头，她边学边记笔记，有空就翻出来看看，一直记挂在心。“连梦里都在泡茶，生怕学不会，生怕搞错。”她告诉记者，店里每款出品都配一张手绘小卡片，出品要和上面的图案一样，万一不一样，肯定不合适。

其实，来路下茶戏之前，王文飞就在老板的另一家西式餐饮店后厨洗碗、收拾厨房，也在庙后村。当时老板问她愿不愿意到茶馆来做，她欣然应允，“不会的东西可以学啊，平时在家烧菜也要花心思的。”

如今，学了一个月，又经过一个多月的上岗磨合，她的手艺练得差不多了。路下茶戏工作日人不多，到了周末，人就多起来，轮到自己独当一面时，她的心里难免紧张，但她努力克服。比起之前在餐厅后厨干活，她坦言自己更喜欢在茶馆里做事，“其实体力上差

不多，可在这里，做出来的不仅是一杯杯饮品，更像一件件艺术作品，我自己心里也有成就感。”

年轻时，为谋求生计，王文飞搬到了沈家门居住，那时她做过服装生意，也在水产码头开过工艺品店。2017年，村里的房子重新翻修，她索性搬了回来。住回村里的头两年，她还在沈家门打工，不会开车，骑电动车来回跑，通勤时间长，安全也有隐患。现在好了，就在家门口干活，儿子、老公都满意，她自己也很开心。

说起现有每个月的4000元工资，她表示满意，哪怕在沈家门打工一个月能挣4500元，她也觉得这份家门口的工作更合适。况且在茶馆打工还包午餐和晚餐，员工餐吃得也不错。她每天早上九点左右到店，晚上6点下班。到店后先做准备工作，卫生要搞，桌子要擦，茶水要准备起来。她还在店里烤起了拿手的茶叶蛋，焖上一天一夜，非常入味，也成了茶馆的一个特色。她非常欣慰：“客人们都说好吃，来晚了可能就卖光了。”

王文飞说，新业态进村，让她这个年纪的人也能在家门口学到新手艺，有了新奔头。



指尖上的新舞台



在小沙三毛故里心忆空间，53岁的方彩珍和52岁的林远梅也在掐丝手作中找到了新的舞台。方彩珍年轻时做过裁缝，也在普陀山做过导游。后来因为孩子要回本岛读书，她便又回到了小沙庙桥村。方彩珍说，自己还是比较喜欢做手工的，觉得做手工很踏实。林远梅则曾在机械厂、剃须刀厂做过，性格坐得住。

心忆空间小沙女共富工坊自2022年5月开业，做的正是掐丝珐琅，小沙女们来到这里，都是零基础从头学起，目前共有35位村民成为了这里的掐丝师傅。

坐在旁边看着她们掐丝，行云流水般看似简单，其实一开始并不容易。要先练习圆、方、拐弯、直角等各种形状。方彩珍坦言，自己刚开始，直角掐不直，本来是一个四方形，结果掐得圆溜溜的，真要掐圆了，又掐不圆。直到两个月以后，才从简单的图案上手，慢慢做起来。在这里做掐丝珐琅，她们也有自己

的优势，坐得住，有耐心。眼睛累了，就在工坊附近来回走一走，或到窗边看一看外面的山，眺望远处的绿色，也让颈椎缓冲一下。

经过多年的沉淀，而今，她们俨然成为手拿把掐的“老”师傅，从刚开始只能做书签、杯垫，到现在可以在瓷器上掐丝，也能做出花好月圆的婚书等定制单。她们的手作，也成了本岛一些单位的订制纪念品，碰上周末的亲子手工或团建，她们就是现场指导师傅。

小沙女共富工坊的营业时间是上午9点到下午5点，中午还有一个半小时休息，可以回家吃饭。对家里有孩子的人来说，这一点很方便，骑着电动车，四五分钟就到家。坐班员工每天有打底工资，再加计件提成，一个月能赚到4000到5000元。有些村民则把活领回了家，在家做完后到店里来按件结算。

方彩珍和林远梅表示，现在能坚持下来，还是因为喜欢。像婚书上的龙凤图案，密密麻麻的线条，如果不喜欢，根本做不下去。“只要是喜欢的，你就知道它掐什么形、怎么转，心里有个旋转的样子。”从裁缝、导游、工厂女工，到共富工坊里的手作师，她们在乡村新业态中学会了新技能，也把日子过得越来越有滋味。