

不仅卖大米 她还要卖“体验服务”

# 松江“大米西施” 种出个“世外桃源”

从“离乡就业潮”到“返乡创业潮”，伴随着中国经济的发展，返乡创业的青年人运用在城里的工作经验，结合家乡特色，掀起了一波返乡创业的浪潮。据统计，截至2018年11月，返乡下乡创新创业人员达740万。他们的创业故事虽有曲折，但能感受到他们对家乡真挚的爱和踌躇满志的激情。松江叶榭镇80后“大米西施”朱燕就是其中的一位代表。她怀揣着对家乡真挚的爱，面对市场需求和竞争环境，结合家乡特色，用一碗碗清香略甜的松江大米，一块块甜糯可口的叶榭软糕，一间间田园诗意的民宿，打造了一块可以在天地间肆意奔跑、惬意放松的开放式米文化体验基地。

青年报见习记者 陈泳均



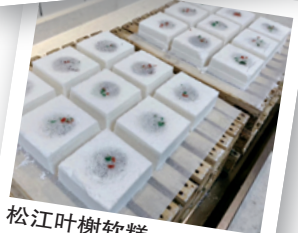
上海李子柒



松江大米。



拜叶榭软糕非遗传承人顾火南为师。



松江叶榭软糕。

## 创新 松江大米和民宿结合

“大米西施”是朱燕的微信昵称，80后的她从小在松江叶榭镇兴达村长大。家乡承载着她满满欢乐的童年回忆，春日里和家人在田地里插秧、种稻米；夏日里听着清脆的蛙鸣，在河道里抓鱼；秋日里和小伙伴们比赛谁爬树爬得最快，谁爬得最高。

在上海读完大学后，她曾就职于市区的一家互联网法律企业，事业也有所成就。三年前，她毅然辞职，回乡创业。起初，她只是把自家的大米带给市区上班的同事们品尝，尝了之后同事们赞不绝口，并向她订购。她想，我也有做品牌推广的经验，为什么不把家乡的大米向更多的城里人推广呢？

于是，她建立微信公众号，自己构思软文线上推广。在大米的包装设计上，她选用了符合原生态的白色和浅棕，印上“人生不过一碗好饭”的字样。2016年，她与12位家庭农场主合作，成立了子田合作社，第一年就卖出5万多斤大米。她坦言，推广大米这类商品具有一定的挑战性。

如果要提高销量，除了本身品质好之外，还需要找到产品的附加值。

“不能只卖松江大米，还要卖一种大米的体验。”从卖大米到卖大米体验服务，她花了900万元改造娘家的闲置农宅，搭建了民宿，八十八亩田米文化体验基地由此诞生。

朱燕告诉记者，她希望通过活动，让人们认识到米饭的价值，提高对农产品的认可度，以及对自然的热爱。微风中，土灶台的野火饭让都市人在天地间重温米饭的清香；秋日里，锄田种地割稻子的亲子自然课堂让父母和孩子一起感受农作物的魅力；树荫下，人们一起亲子制作粽子、米糕，感受大米的甜糯。让繁忙的都市人来一点小确幸，提高生活的幸福感。

虽然大米一年的销量在5万斤左右，周末民宿常常爆满，但由于资金都投入到了体验基地更多的新建和设计改造中。朱燕向记者坦言，自己并不赚钱，“我希望能把我小时候感受到的乡村魅力，让更多的都市人也能体验到。”

## 回馈

## 定制跨年老人“村晚”

从小在村里生活的朱燕对乡亲们有着深厚的感情，从前村里的长辈们看着她长大，如今她也想用实在的方式回馈村里的老人们。一顿美味的年夜饭，一场精彩的沪剧演出，一次热闹的软糕制作，朱燕想给老人们过一个特别的跨年“村晚”。

2020年跨年的这场年夜饭，朱燕在菜品的选择上也用足了心思。她叮嘱厨房的师傅，蹄膀要文火慢炖，这样炖出来的猪肉适合老人们吃。购买鱼类时，选择新鲜的鲈鱼，因为鲈鱼刺少。菜切得小块一点，入味又易嚼。大鱼大肉之余，还少不了叶榭镇的人都爱吃的叶榭软糕。家家户户逢年过节制作叶榭软糕是当地的一种传统，这次村里的老人们齐聚一堂一起制作却是头一回。杨奶奶笑着说道，以前每年做糕，便代表了佳节的来临，这次大家一起做糕，开心得不得了。

“人老了就喜欢听戏”，阮奶奶这一句话被朱燕记在了心里。“老人们的愿望，都应该被实现。”朱燕邀请了沪剧班子到“八十八亩田”，老人眼神中的专注与开心像极了他们



本版图片均据受访者供图

年轻时搬着小板凳走好几里路去看戏的青春岁月。采访时，朱燕也在忙碌着春联红纸的电话订购。村里的老人们齐聚一堂，自然少不了写春联赠祝福。苍劲有力的大字，饱含真情的祝福，“天增岁月人增寿，和顺门第增百福”，祝福老人长寿安康、家庭和美。这“福”和“寿”，寓意福寿双至。写春联、赠春联成为本次“村晚”的人气活动，老人们收到春联后笑得合不拢嘴。

## 传承 亲自学做叶榭软糕

松江大米和民宿只是乡村推广的第一步，用什么载体介绍叶榭镇当地的特色文化？朱燕想到了叶榭镇当地特色叶榭软糕，它既是松江当地特色美食，也是上海市非物质文化遗产之一。叶榭软糕口感松软有弹性，豆沙馅微甜、不腻。比年糕松软，又比糯米团子有嚼劲，还伴随着若隐若现的米香。

朱燕不仅在民宿里专门请来了做叶榭软糕的阿姨，她自己还拜了叶榭软糕非遗传承人顾火南为师学做叶榭软糕，“我希望把叶榭软糕传承下去，并且让更多人品尝。”

凌晨4点，朱燕就赶到师傅那儿学习制作叶榭软糕。小小的一块米糕，却要历经10天的心血。先要把米在水里浸上10天，每天换水，然后再把米磨成米粉打入网格，中间嵌入细豆沙，并再次筛粉覆盖。接着辅以精细绵白糖、豆沙。最后，再配以红绿瓜丝点缀，红白相间甚是好看。放入蒸箱后，一块块口感香糯软滑的上海市

非物质文化遗产“叶榭软糕”就热气腾腾地出锅了。即便大米的运营和民宿设计装潢占据了朱燕的不少时间，她也没有放弃学习制作叶榭软糕，每次都准时到师傅那“打卡”学习。

正在采访时，几位游客进入民宿，朱燕笑着说道：“阿姐，快来尝尝现做的软糕。”游客咬了一口说道，这软糕味道怎么这么“嗲”。朱燕介绍道，叶榭软糕有400多年的历史。叶榭镇自古就是鱼米之乡，当时渔民水上作业吃饭成为了一大问题，于是将大米做成软糕，随身携带。叶榭软糕吃后肠胃不会反酸，秘诀正是米放入水中浸泡了十天的这一环节，它能够让米发酵，去酸。

闲适地坐在木藤椅上，吃一碗松江大米，尝一块叶榭软糕，是朱燕的设想。“乡村是一片净土，它的确有待开发。但是它不需要像城市那样重新被开发，乡村应该用它特有的风貌去迎接城市的客人。”

# 中国(黑龙江)自由贸易试验区哈尔滨片区招聘 高层次人才公告

为推动中国(黑龙江)自由贸易试验区哈尔滨片区建设，对接国际先进规则，全面深化改革，构建政产学研相结合的管理创新体系，中国(黑龙江)自由贸易试验区哈尔滨片区管理委员会设立了自贸试验区哈尔滨片区管理局、自贸试验区哈尔滨片区发展改革研究院和自贸试验区哈尔滨片区国际招商公司，现面向国内外招聘各类高层次人才48名，年薪最高70万元。报名时间为1月10日9时至17日17时止，招聘

公告详见哈尔滨新区官网(<http://www.songbei.gov.cn>)、哈尔滨新区人才公益服务平台(“智汇新区”微信公众号)。

中国(黑龙江)自由贸易试验区  
哈尔滨片区管理委员会  
2020年1月10日

