

清晨5时,平湖市新仓镇石路村的长寿礼堂已飘起袅袅蒸汽,糯米在蒸笼里慢慢舒展,豆沙馅料裹着手工的温度——这股熟悉的甜香,唤醒了江南的晨曦。

6时刚过,在4公里外的秦沙村,潘峰的“飞手军团”便操控着植保无人机,在稻田上空穿梭。

上午9时,在更远的杉青港村,朱伊梅的自媒体账号准时更新,“粉丝们大家好,今天教大家怎么划鳝丝”的短视频累计获赞33.6万,让城里人看到了真实的农家生活。

……
这是新仓镇寻常的一天,也是一群追梦人在乡村的新叙事方式。他们中有本土生长的“田秀才”,有异乡归来的“城归族”,也有财富自由后寻找精神原乡的“梦想家”……年龄跨度半个多世纪,背景各异,却在这片土地上,用不同方式把乡野打造成了“理想生活样本”。

归巢:用技术流量重塑入场姿态

“以前人工作业,3个人一天只能完成100来亩。现在一架无人机,一天可以作业五六百亩。”说话的是潘峰,1989年出生的农创客,也是平湖市哈喧农业科技有限公司的创始人。站在秦沙村村委会南面的空地上,他指着即将破土动工的5亩农业设施用地,眼神里满是期待——这里将建成千亩“机插秧、机育秧”项目基地。

潘峰曾是平湖市农合联下属农技公司的技术骨干,从未想过“子承父业、回家种田”。转折发生在2018年,经朋友推荐,潘峰抱着“好奇”的心态,花7万元买了一架无人机,在自家100多亩地上“玩”,发现效率提高了,就顺便帮周边农户飞,名气渐渐大起来。

“第二年又买了一台,后来干脆拿下新疆在平湖的代理,开起了公司。”如今,他的公司日作业量达8000亩,累计培训飞手700多人次,让农民变成了操控高科技的“飞行员”。

潘峰的归巢,不是浪漫的

田园想象,而是一次对现代农业风口的精准卡位。他看到了土地里的技术蓝海——植保无人机作业喷洒农药浪费少、均匀度高、雾化效果好,但“在缺少相应培训的情况下,农民很难自主准确操作”。这个痛点,成了他的创业起点。

当“85后”潘峰用无人机丈量土地的“技术蓝海”,“75后”朱伊梅则以农家灶台连接城乡流量。

这位在上海开过餐饮店的杉青港人,一年前因杉青港村党委书记朱军的一句“回家来开饭店吧”,便选择回乡创业,办起了“小伊梅农家乐”。

“让老百姓吃得起的乡下菜”,“从田间到餐桌”的食材把控,加上抖音短视频的主动出击——她不再等客上门,而是靠着上海旅行社的人脉资源和线上流量,把上海游客一车车拉进村里。开业半年,她已开始盘算:让杉青港、新仓更多的优质农产品,通过这个窗口走进大众视野。

重构:在田野之上探索美学之境

如果说潘峰和朱伊梅是在传统农业与服务业中寻找增量,那么胡世震则是进行了一场彻底的空间革命——让乡野成为容纳诗意与陪伴的精神飞地。

“以前做的是广告设计,没设计过房子,这里是从图纸开始自己画。”上海人胡世震,毕业于上海交通大学,曾在智威汤逊、麦肯光明等国际4A广告公司工作,2004年创立自己的广告公司。

2023年,他在杉青港村湖安路1号落地了自己的第一个设计项目——麦田稻阁亲宠度假屋客栈。取名“麦田稻阁”,一是这里一季稻子一季麦,二是谐音“my dear dog”。

这是一家可携带宠物入住的“亲宠民宿”,700多平方米的两层建筑,一共8间房,能360度欣赏田园风光。但真正的匠心藏在细节里:床、柜、马桶均做离地悬空设计,方便打扫宠物毛发;镜子用隔板遮挡,因为“有些宠物照镜子会害怕”;8间房分别命名为大吉、二泰、三旺、四喜、五福、六顺、七乐、八财,“这些都是农村会给狗取的名字”——大吉是他最早养的

吉米犬,四喜是杜宾犬“九子”,五福是前不久收养的中华田园犬阿福。

“时间在这里慢下来。”虽然家在上海,胡世震一周却有80%的时间在这里度过。入住客人离店前,都会收到他抓拍的人宠合影;他的微信公众号“胡朋狗友”不定期更新住客故事与手绘漫画。

隔着一片麦田,与客栈遥相呼应的是五彩缤纷的宠物寄养区——“宠物们的宿舍”。每个宠物拥有独立房间、24小时监控、鲜食、草坪互动,还有节日加餐和主题派对。

胡世震的实验,本质上是将城市中产的生活方式移植到乡村,并进行本土化改造——乡野美景、静谧氛围、人宠共居、仪式感服务。

“不追求规模,不追求效率,在这里,人与宠物、人与自然、人与时间,都可以达成和解。”他说。



他们从田间到云端，在乡村逐梦前行



沈文君(左)在乡宴制作现场。

共生:让个体创意成长为共富链条

回到石路村的长寿礼堂,高菊平的尺糕刚刚出笼。

1966年出生的她,是土生土长的石路村人,曾在上海做服装生意。电商兴起后生意渐淡,便把店关了。回乡后,她在一家企业食堂上班,闲时做些糕点与亲朋好友分享,好评如潮,于是萌生了再创业的想法。

在村党委书记高亚勤的帮助下,她把闲置的原长寿村礼堂,改造成“石全食美”共富工坊,专注传统点心制作。“自去年3月30日到现在,一天都没休息过,订单天天爆满。”

蚕豆沙是她的独门绝技——相比红豆沙,蚕豆沙色泽偏深,味道更清爽,甜度较低,带有独特的豆香。将蚕豆泡发煮熟,去皮打成细腻泥状,加入糖、油,小火翻炒至黏稠,这个过程要一个半小时。

“一群‘石在’的人,在做一件实在的事。”墙上的这行字,道出了工

坊的心声。截至目前,小小的工坊营业额已突破50万元,产品远销北京、上海、安徽、深圳等地。

更动人的是共富故事。马兰头馅的青团和圆团是“爆款”,而马兰头来自村里绿化带的“馈赠”。去年底,石路村将破损绿化带合理划分,包干给村里的阿姨们种植,收获的马兰头由共富工坊回收。新鲜马兰头10元/公斤,马兰头干160元/公斤,到工坊帮工18元/小时——村民“共富账本”上的数字不断攀升。

工坊所需的大米、蚕豆等原材料,优先从本村农户手中收购。70多岁的老农胡华良说:“以前总担心蚕豆卖不上价,现在工坊直接上门收,价格公道还不用愁销路。”

去年,“石全食美”糕点坊获评平湖市2025年度新兴类“名特优新”个体工商户,也是唯一以共富工坊性质入选的“名特优新”。荣誉背后,是一位“60后”对老手艺的坚守,也是一个乡村对共同富裕的探索。

破圈:把乡土风味变成潮流基站

如果说前述创业者是在乡村寻找新大陆,那么“90后”沈文君和“00后”平欣宇则在用年轻化表达,重新定义“农业”的边界。

从“60后”的坚守到“90后”“00后”的闯入,当“数字原住民”拿起锅铲与农具时,农业便不再是“土味”的代名词,而成为可以设计、可以传播、可以登上米其林餐桌的潮流内容——乡村,终于等来了它年轻化的表达者。

沈文君,1994年出生的“乡厨二代”,2024年9月从父亲手里接生意,创立“千嘉宴”品牌,“我爸那时候,靠的是熟人,一个电话就上门,可现在年轻人都在抖音、小红书等平台找服务。”

她的改造是全方位的:就餐工具引入高脚杯、杯盖、湿巾等酒店同款用品;菜品在保留平湖传统菜式的基础上推出新派菜肴;自学短视频创作,通过抖音、小红书展示宴席作品。50桌、60桌、120桌……订单量的增长印证了转型的成功,业务版图从新仓镇拓展至整个平湖市,更吸引了嘉善乃至上海客户的跨城预订。

“这代年轻人,真是把乡宴做出‘花’来了。”曾持反对态度的父亲沈强平,如今听到女儿手机传来新订单提示音时,总会露出欣慰的笑容。

她的创业,是典型的Z世代打法:内容即产品,故事即渠道。当传

统农业还在愁销路时,她已在用IP思维运营一场乡宴。

同样的逻辑在平欣宇身上显现。

“我们的300多种番茄不仅远销10多个国家,还登上了米其林餐厅的餐桌。”在杉青港村的“特冒头农场”,平欣宇穿梭在挂满彩灯的番茄园里。2024年,这位带着平均年龄不足28岁的团队返乡的姑娘,探索“一颗番茄的N种可能”——把耕作日常拍成短视频,在社交平台分享心路历程,讲述番茄成长故事。如今,农场已拿下“供港澳蔬菜种植基地”认证,产业链延伸 to 新疆、云南等地。

当“数字原住民”回到乡村,他们带来的不仅是技术,更是全新的认知框架——农业可以是内容产业,乡宴可以是美学事件,传统可以被“梗”化传播。他们证明了,乡村不再是“土味”的代名词,而可以成为潮流的发射站。

从新仓镇的上空俯瞰,这个浙北平原上的小镇正呈现出一种新的肌理:潘峰的无人机在稻田上空画出科技弧线,朱伊梅的灶台升腾着乡土烟火,胡世震的设计图纸在乡野间落地成诗,高菊平的尺糕蒸笼里蒸腾着共富温度,平欣宇的番茄园里生长着国际梦想,沈文君的乡宴帐篷下演绎着传统新生……

顾亦来 陈明远