

航天夫妻回乡过年:贴春联、烧饭菜、和家人围坐讲讲话……

陪父母做些普通小事,就是圆满



金山朱泾镇万联村的年味,早就漫遍了街巷田埂。肉香、酱香味混着糯米的甜,在乡间的风里打转。陈箭驰的车刚拐进村口,就被这股浓得化不开的年味裹了个严实。



陈箭驰(左一)任丽燕(右一)夫妇采访对象供图

除夕这天,他带着父母从市区赶来,到丈母娘家里吃这顿盼了许久的年夜饭。两天前,妻子任丽燕就带着儿子先回了村,早早为春节的团圆忙活开了。家里摆开两张大圆桌,父母亲朋聚在一块儿,欢声笑语飘满了整个农家小院。小楼的屋顶上,两面鲜艳的五星红旗迎风飘扬,那是任丽燕的母亲亲手挂上去的。

珍贵的相聚时分 “好好陪陪家人”

陈箭驰和任丽燕,是中国航天科技集团八院149厂的一对航天夫妻。丈夫是火箭总装师傅,凭着一手硬功夫给火箭“搭骨架”,把一个个零散的部件拼合成完整的箭体,让冰冷的空壳变成能奔赴星河的航天载体;妻子守着火箭电装的精细活,为火箭搭建“神经网络”,将细如发丝的线路精准焊接、一一连接,让火箭有了感知、能顺畅运转。夫妻俩的日子,总是围绕着航天任务的“节点”:不是陈箭驰出差去各地的发射基地,就是两人一起扎在闵行的车间忙碌在各自的岗位上,团圆的时光,总是格外珍贵。

前不久,陈箭驰刚从海南文昌发射中心出差半个月回来。“前几年的国庆节,基本都守在发射基地,春节一般没有出差任务,得好

好陪陪家人。”一句朴实的话,道尽了他对团圆的珍惜。

除夕夜的万联村农家小院,一派热火朝天的过年光景。小楼的4楼,被收拾成了儿子专属的“乐高天地”,各色拼装玩具铺了一地,这是孩子过年最惦记的乐子;1楼的厨房里,灶台烧得旺旺的,任丽燕的父亲系着围裙忙前忙后,这位家里的“大厨”,每年年夜饭都要掌勺做上十几道菜。白煮猪蹄是年年都少不了的硬菜,老人总要一大早去菜市场挑本地土猪的蹄子,冷水下锅慢慢炖,炖到肉皮软糯、肉质鲜香,捞出来切大块,蘸上秘制酱料,一口下去满是地道的农家味;荠菜肉馅的汤团也早捏好了,荠菜是从屋前自留地现挖的野荠菜,带着泥土的清香,拌上肉馅捏成圆滚滚的模样,就等年夜饭时下锅。“前几年孩子外婆还会亲手做糍糕,就是工序太繁琐,这几年就慢慢不做了。”任丽燕说着,手上的活

儿也没停。

平日里,任丽燕的指尖捏着电烙铁,对着火箭的电路板精雕细琢,每一个焊点、每一次接线都如履薄冰,容不得半点差错;此刻在老家的厨房里,她却麻利地择荠菜、切牛肉,干起家务活来大开大合、行云流水。

不多时,厅里的圆台面就被摆得满满当当。白斩鸡、酱鸭、盐水牛肉整齐摆成一排,红烧黄鱼、白煮猪蹄炖得酥烂入味,荠菜汤团在锅里浮浮沉沉,冒着热气。酒杯相碰,笑声阵阵,父母亲朋围坐一桌,说着家常,道着新年的祝福。

最圆满的“任务” 小家是奔赴星辰的底气

这热气腾腾的小家,正是夫妻俩奔赴星辰大海的底气。两人扎进航天领域,一晃15年。在市区闵行的小家里,日子过得忙碌却

井井有条:清晨,夫妻俩一起开车上班,六年级的儿子早已学会自己换乘地铁上下学;公婆常年帮衬着家里,提前烧好荤菜。老家的自留地种着青菜、萝卜,还养着土鸡,老人总不忘隔三岔五给他们捎去新鲜的蔬菜和土鸡蛋,念叨着“给孩子们补补,他们干的都是细活、重活”。这份朴实的关爱,成了夫妻俩安心干航天的坚实“后勤保障”。

15年的航天生涯,陈箭驰亲眼见证了中国航天装配技术的飞速发展。从前,运载火箭停在固定托架上,箭体对接、称重这些重要环节,都得靠行车起吊配合完成,费时又费力;如今,箭体能实现6个自由度姿态调整的滚动装配自动化对接装置,装管路、接设备又快又安全,干起活来效率高了不少。

任丽燕则守着自己的电装岗位,从芯片焊接到整机装配,指尖的功夫练得炉火纯青。问天、梦天实验舱的太阳翼柔性电缆,都是她和同事们手工焊接的。哪怕现在航天生产的自动化设备越来越多,可那些狭小空间里的软连接、试验品的反复调试,终究还得靠老工匠的经验和手艺。“机器干不了的细活,我们来。干航天这行,就是要一分一毫都不差。”任丽燕的话语,朴实中透着一股航天人的韧劲。

贴春联、烧饭菜、和家人围坐讲讲话……这些最普通的家常小事,对夫妻俩来说,既难得,又舒心。

他们曾无数次在发射场,目送火箭刺破夜空,将卫星送入预定轨道,完成一个又一个艰巨的航天任务。但此刻,在金山万联村的农家小院里,伴着满屋的年味和家人的笑语,他们心里最圆满的“任务”,不过是安安稳稳陪父母过一个热热闹闹的团圆年。

本报记者 叶薇

他在奉贤田头烤出“网红面包”

窑烤面包引客来,流量赋能新农村

在奉贤区头桥街道东新市村,有一家名为“田里有风”的窑烤面包房,大年初二恢复营业后,立即出现一番热火朝天的景象。特地从四面八方赶来的顾客排着长队,只为能买到在田头烤出的新鲜面包。这家在网上深受年轻人欢迎的乡村面包房,背后是一位奉贤70后工程师的二次创业故事。

建窑创业 专研烘焙

清晨6:30揉面、7:30烧窑、9:30第一炉面包入窑、10:00出炉……店里人手精简,宋军明和胡轶红夫妻俩是核心。在不足10平方米的工作间里,二人重复揉面、醒发、烘烤等工序,直至下午2:00窑温降低方告结束,其间少有停歇。

宋军明是土生土长的东新市村人,也是一位工程师和经济师。在经营多年的建筑公司进入收尾阶段后,五十多岁的他没有选择安逸的“躺平”生活,而是决定利用老家的宅基地二次创业。

“我妻子很爱吃面包,但市面上很多面包添加剂太多,我想给家人朋友做点真正健康、好吃的东西。”宋军明道出了创业的初衷。为了还原纯粹的麦香,他选择了工艺难度较高的窑烤面包。

宋军明考察时发现,市面上现成的商用窑炉造价高达5万至10万元人民币。为了节约成本,夫妻二人拿出了当年的创业劲头,从零开始研究土窑结构,“从外地请来两位师傅,耗时一周,砌出了果木窑炉,花了2万元左右。”

去年5月8日,“田里有风窑烤面包”正式开业。在产品研发上,宋军明坚持

“零添加”与“本土化”。除了跟着烘焙师傅学技术时掌握的近20种面包做法外,他和妻子还时常在社交媒体平台上检索,用不同的配比做同种面包,反复调试,确定最佳的制作工艺。

化身主播 流量突围

酒香也怕巷子深,更何况是地处偏僻的乡村。宋军明深知,要想把面包卖出去,必须主动“走出去”。于是他化身“全能主播”,一人扛起了团队的工作量。

“我手里握着5个平台的账号,从视频脚本的策划,到拍摄剪辑、后期投放,甚至直播带货,全都是我一个人在做。”宋军明介绍。自去年3月起,他坚持每天在各视频平台发布作品。白天做面包时也架着手机支架拍摄记录,晚上则是忙着视频剪辑和内容运营,为了提高效率,他还特意另买手机专用于拍摄剪辑。

通过展示真实的田园生活和窑烤过程,目前他在小红书上的“田里有风窑烤面包”账号粉丝已达3.3万,作品累计获赞与收藏18万,视频作品中播放量最高的一条有300多万次。他也成功将线上的流量转化为线下的客流,目前小店周末日接待量最高可达百余人,其中超过半数的顾客是通过刷视频慕名而来的,销量好时一天能卖近300只面包。

与此同时,面包店还与学校联动,成了桥头街道学生校外实践基地。“小学生和中学生都来体验过窑烤面包的制作,甚至还有浦东新区的学生们组团过来实践,辐射面还是挺广的。”宋军明感受到,孩子们都在积极参与烘焙。

盘活资源 点亮乡村

“田里有风”小院背靠农田,屋后有小河与竹林。新年期间,房间一隅摆放着“福”字,“新年快乐”字样的装饰品已经挂上,小纸灯笼也纷纷派上用场,店铺在夫妻二人的布置下年味渐浓。晴朗时,阳光透过玻璃窗洒进房间,整个空间显得无比温暖。雨天店铺则成为了好友围炉煮茶、看书弹琴的避风港。这种独特的“田园生活方式”,成为了吸引市区游客的核心竞争力。

然而,宋军明的目标不止于此。他更想通过这个小小的面包窑,盘活村里的闲置资源。他主动联系周边农户,在店里竖起一块小黑板,上面写着农户们种植的各式各样农作物的销售信息,帮助他们售卖自家种的青菜、萝卜等农产品。

宋军明感慨地说:“以前,村民卖菜要走很远的路,现在在家门口就能变现。”一些游客来面包店游玩时顺手购买路边农产品,还有部分饭店也通过宋军明牵线,与村民建立起定期、定量的供货关系。

此外,宋军明注意到,面包店的发展逐渐吸引了更多创业者的关注。他的一些客户和朋友在到店体验后,开始实地考察周边环境,并主动打听附近闲置农宅的情况,表达了开设服装店、文创产品店等项目的意向。

他期待,包括面包店在内的多元产业规划能够逐步落地,形成带动效应,为东新市村注入持续发展的内生动力。

本报记者 李一能 实习生 张晨昕 张潇



蛋壳上雕骏马

在蛋壳上作画,以刀代笔,栩栩如生。上海非遗蛋雕通过浮雕、阴刻、阳刻、透雕、镂空等雕刻手法,在蛋壳表面精雕细琢出各种造型。其最细的线条不到1毫米,充分展现了雕刻人精湛的刀功和设计能力。

马年到了,非遗蛋雕代表性传承人李亚非在鸡蛋壳上雕刻了一幅“骏马图”。这幅“骏马图”为中国水墨画风格,利用蛋壳表面的一层色素进行深浅变化。他先用牙钩勾勒出马儿的轮廓,再手工雕刻修饰细节。

本报记者 李若楠 司徒若辰 刘力源 蒋玉涛