



当窑烤披萨遇上美丽乡村 一对“姐妹花”的乡村创业实践

□ 记者 梁凌凌 特约记者 俞颖颖

退休后返乡，寻一方小院，烹茶煮酒，或开一家有腔调的小店，大概是藏在这届中年人心里最普遍的梦。

可大多数人想想也就罢了，谁会真的去折腾呢？

59岁的张珍和妹妹张七珍，却将梦想照进了现实：改造了沃洲

镇东郑村一座闲置的老房子，开起了一家名叫“双喜”的窑烤披萨店，既卖咖啡，也卖乡愁。

何谓“双喜”？张珍说，一是小成本大欢喜，从破房子到小院子，花的不多，乐的真不少；二是希望这里能生出许多喜悦的

事。用她们自己的话说：“这里是用心装饰的理想家，也是佛系经营的梦中情店。”

日前，我们来到这家位于茶园深处的小店，聆听她们的创业故事。

与其空想，不如就干

说起来也是巧。

妹妹张七珍是个历史老师，虽然还没有退休，但这些年，一直在努力寻找合适的地方，等退休了就搬过去养老。“之前，她在沃洲镇彭顶山就租过房子，后来常来东郑村老屋基自然村的南方书店玩，又盯上了这儿。”张珍乐呵呵地说。

这是幢三开间的房子，旁边是一片葱郁的竹林，房子主人已经另觅他处盖了新房，老房子已经闲置了多年。

“退休了能有这么个地方，姐妹俩喝茶，朋友们来坐坐，舒舒服服待着，多好。”就这一个念头，促使她们把房子租了下来，一租就是二十年。

为什么选这儿？姐妹俩有自己的道理：一是离县城近，二十几分钟路程，朋友们来方便；二是村子小，安静，就那么十几户人家。最难得的是村民，“既朴素热情，又有边界感，不打扰你，但你需要帮忙的时候，他们都在。”

租下房子后，姐妹们里里外外转了很久。妹妹是历史老师，对“老东西”有种天生的亲近感，设计风格也讲究历史感，主张能留的尽量留，能不改的尽量不改。张珍形容自己“不爱读书”，但是敢闯敢拼的人，年轻时曾是村里的第一个女司机，开过乡村中巴。妹妹上班时，张珍就守在了老屋改造现场，将房子改造方案都装进了脑子里。

从2024年6月起，整整半年时间，姐妹俩把所有空闲都花在了这个小院。没请设计师，没找装修队，就在村里找了几个师傅。

老屋，也还是那个老屋，只是墙上重新涂了泥灰，原屋主留下的老柜子，擦洗干净，摆在那儿就成了最好的家具。姐妹俩还淘来木质老房梁、石柱脚打造了吧台，乡下学校废弃的档案柜木门改成玻璃就成了展示柜，放上玻璃酒杯，摆上餐盘，竟然别有一番韵味。“旧物有旧物的味道。”妹妹说，“花大价钱买新的，反而没那个意思。”

改造着改造着，姐妹俩的心思就活泛起来了。

从喝茶发呆到窑火飘香

姐妹俩这才把目光投向院子门口那口窑炉。那是南方书店的老板娘之前烤面包用的，玩了一阵，因为工作忙，就歇火闲置在那儿。和她打过招呼后，姐妹俩开始尝试窑烤披萨。

上网搜教程，看视频，一遍遍试。面团发多久，火候多大，饼皮多薄，全靠自己摸索。失败了几回，不吭声，接着来。让人意外的是，没多久，居然做成了。

窑炉烧起来，温度上到500度，饼皮送进去。三五分钟，再出来时，已经是金灿灿、香喷喷的一张。咬一口，外焦里嫩。姐妹们尝试了牛肉、黑松露虾仁、榴莲等多个口味，结果发现客人们最喜欢的还是榴莲披萨。

窑炉这东西，一旦用起来，就停不下来了。

披萨烤完，里头还剩300多度。张珍寻思着还能干点啥。家里有只本地土鸡，她顺手扔进锅里，加点姜片、料酒，往窑里一放，慢炖了一个半小时。端出来一尝，鸡肉酥烂，汤汁鲜香。

一家店激活一个村

“以前我们村，一天到晚见不着几个生人。”张福香说，“现在可热闹了，时不时有车停到我家门口，虽然会堵着门，但我乐意让他们停。”

今年春节，姐妹俩烤了二十多个榴莲披萨，挨家挨户送。老人们一开始听说榴莲都摆手，等窑火一烤，香味飘出来，尝了都说：“香得很，这辈子没吃过这味儿！”

村民们被这份心意打动了，用最朴实的方式回馈。有人送来刚拔的大头菜，有人拿来自己腌的咸笋，还有的主动帮她们宣传、带路。张福香开玩笑：“我那两只鸡下的蛋，能不能也托你们帮着卖？”虽是玩笑话，却透着真

小店兴村未来已来

字游民，租下院子，一住就是几个月。

南方书店的灯，也跟着亮了。

这家书店以前小有名气，后来歇了好些日子。“双喜”热闹起来后，书店老板又把门打开了，重新收拾了一番。现在周末去，经常能看见有人坐在窗边看书，面前一杯咖啡，窗外一片竹林。

新昌本地的网络达人也来了。有人租下院子，拍视频、做直播，把村里的四季分享给天南海北的网友。评论区里常有人问：这是哪里？怎么去？有没有地方住？人的归来，让这片土地真正“活”了起来。2025年，东郑村人进了浙江省第四批省级未来乡村。

房子旁边是片好看的竹林。那天妹妹站在屋里，盯着那面墙看了半天。墙外头是一片竹林，风一吹，沙沙作响，但站在屋里，只能听到风吹竹林的声音，看不到景。

妹妹说：“要不，在这儿凿一扇落地窗？”窗一开，竹林就涌进来了。满眼的绿，一下子扑进屋里。原本灰扑扑的老屋，瞬间有了魂。

屋内收拾好后，院子也开始动了起来。

老门板拆下来，打磨打磨，成了餐桌。角落里摆几个淘来的老陶罐，种上花草草。东一点西一点，都是她们自己喜欢的模样。没有刻意设计，却处处透着用心。

“都是妹妹的主意。”张珍说，“没花多少钱，但效果真不错。她总是知道什么东西该留，什么东西能改。”

2024年冬天，小院收拾妥当，还有个好听的名字：双喜。

姐妹俩的梦想，终于落地了。

这下打开了新思路。从那以后，窑炉就没闲着。今天烤排骨，明天炖猪蹄，后天煨一锅骨头粥。摸索着来，居然都挺好吃。

听说村里开了披萨店，有本地人赶去尝鲜，视频、图片上网以后，“双喜”就慢慢火了。去年整个夏天，张珍几乎没有空闲的时间，连走路都是一路小跑。

“比上班还累。”张珍说，妹妹还在上班，周末才能过来帮忙，平时就她一个人守着。有客人预订的时候，她早上5点就起床，买菜、备料、生火，忙得脚不沾地。但她说话时，脸上带着笑。

有一位客人专门从宁波赶来尝鲜，对窑烤披萨赞不绝口，告诉张珍这是她吃过的最好吃的披萨。

客人给的情绪价值，让张珍觉得很满足。“本来只是想有个地方喝茶，没想到做着做着，就做成了这样。”张珍笑着说。

正的亲近。

来的人越来越多，名头也越来越响。央视记者来村里拍片子，扛着机器在小院里进进出出拍了很久。相关领导也来村里调研，说这样的小店，能让游客愿意停下来，吃吃东西，拍拍照片，来了还想再来，是“以小切口推动大变事”。

这话张珍听进去了。她笑着说，年轻时跑中巴，她是一条路上的司机；后来卖衣服，她是街面上的老板；如今守着这个小院，她是村里最特别的那户人家。

张珍站在小院门口，看着来来往往的客人，有时候也会想：当初就是想有个地方喝茶，怎么做着做着，就做成了这样？

她说不清楚，但看看身边就知道了——村里的环境在整，门前那条雨天泥泞的小路即将拓宽，还有村民开始琢磨，能不能把家里的土特产拿出来卖？

而张珍呢，还是早上5点起床，生火、和面、招呼客人。忙的时候脚不沾地，累是真累，但她乐意。“年轻时想做没空做的事，现在一件件都做成了，挺有成就感。”

一家店激活一个村，一个村带动一片区，乡村振兴的春天，正在这片土地上热烈绽放。