

## 这位主理人 让“共享厨房” 不只是厨房

►张月平(中)在“共享厨房”制作美食。

▼张月平在“一小时小厨师”训练营,给孩子们上美食DIY课。

80后的张月平是一位全职妈妈,靠着一款手工鲜肉包“出圈”,打开了社区早餐团购的销路,并摇身一变成了鄞州区潘火街道海璟园社区“共享厨房”主理人。每天,她都会在这个“共享厨房”忙碌她的“第二事业”。

7月29日上午,“共享厨房”里多了一群小小厨师,他们系着围裙忙得不亦乐乎。原来,这个暑假,张月平策划了暑期“一小时小厨师”训练营,每周为小朋友们安排一节妙趣横生的美食DIY课程,锻炼他们的动手能力。

## 巴黎奥运会激战正酣 家门口的假日学校 刮起“运动风”

这个暑期,奥运会成关键词。大伙在关注体育健儿赛场拼搏的同时,家门口的社区假日学校也刮起一阵“运动风”。

在北仑区新碶街道,多个社区通过资源链接,将不同类型的运动课程纳入假日学校,让孩子们动起来。

### 擒敌拳课程引入假日学校

“格斗准备!”“哒!”响亮的口号声飘荡在芙蓉社区假日学校上空。7月29日上午,“迷彩先锋”志愿服务队的退役军人又来到社区,带着孩子们学习擒敌拳。

“挡臂掏腿分解动作。一哒!二的时候上步掏,三的时候一边推一边拉……”当天是第三次“送学上门”。偌大的空地上,20余名身着迷彩服的孩子列队排开,在退役军人杨康的带领下,一招一式,格外认真。他们虽然步伐还不稳,动作也不整齐,但眼神坚定,气势到位。

“我第一次学擒敌拳,太有趣了!不仅能锻炼身体,还能学到身技能。”今年9岁的刘雨涵是第一次参加假日学校,个子小小的她能量很大,一节课下来,挥汗如雨,丝毫不松懈。

记者了解到,“迷彩先锋”志愿服务队是新碶街道里一支由退役军人组成的服务队。“我们把从部队学到的擒敌拳教给假日学校的学生,一来是通过这样的志愿服务形式,真正做到退伍不褪色;二来是想让孩子们走出教室,通过运动,提高自身素质,感悟体育精神。”杨康说。

### 假日学校里“运动风”满满

记者了解到,新碶街道辖区内有20多个社区,其中近一半的社区假日学校“运动风”盛起。伴随着动感韵律,大港工业社区假日学校里的孩子们跳起了健美操。在这个产业工人聚集的工业社区,“小候鸟”飞到父母身边,也被认真地呵护着。

在塘湾社区假日学校,许多孩子在跆拳道课堂上有了初体验。这项始于礼、终于礼的竞技类运动,拼力量、拼速度、拼耐力,也拼韧性。

在牡丹社区假日学校,体育与文艺融合,古典舞、拉丁舞等健体课的加入,让孩子们舒展筋骨、保持运动节奏的同时,还提高了身体的协调力。

“假日学校破解的是双职工家庭带娃难题,在一年年的尝试和探索下,也呈现出越来越多的亮点。”新碶街道关工委常务副主任张敏智说,今年是奥运年,把运动课程融入假日学校,一方面是在家门口营造体育运动的氛围,另一方面也让孩子们从教室里走出来,感受运动带来的快乐和成长。

记者 陈烨 实习生 孔欣婕 孔楚涵  
通讯员 陈红



孩子们学习擒敌拳。



## 1 她带动了一群宝妈家门口创业

“订单多的时候,一天要做近200个鲜肉包,还是不够卖,连自己孩子都没吃上。”张月平“凡尔赛”的背后是“共享厨房”的火爆。

去年2月,在海璟园社区“助力宝妈重返职场”项目的支持下,她决定将自己对美食的热爱转化为创业的动力,开始筹备社群早餐团购项目。凭着对食材的挑剔和用心,张月平的鲜肉包子、烧麦、茶叶蛋等产品深受邻居的认可,订单每次都在群里被“秒杀”。同年10月,在张月平的带动下,郭江英、朱恒文两位宝妈加入,成为合伙人,不仅开发出更多的美食品类,订单

销量也实现了增长。

每天早上6点,张月平准备好两个孩子的早餐后,就匆忙赶到菜市场挑选新鲜食材。“猪肉要选前腿部位,肉质更鲜嫩,做出来的包子也更鲜美多汁。”再捎上芹菜、香菇、胡萝卜等时令蔬菜,张月平与两位合伙人就在“共享厨房”里忙活开了。一直到午饭饭点,一屉屉热气腾腾、皮薄馅足的鲜肉包子、纸皮烧麦就陆续出炉了。张月平将美食照片发在邻里团购群,不一会儿手机就“叮叮咚咚”响起购买“接龙”的声音。

每天都做“老三样”,邻居吃腻

了。于是,这支80后宝妈创业团开始花更多的时间研究新品。季节限定“女神汤”、宁海特色麦筒、酸辣开胃的柠檬凤爪、推陈出新的纸皮烧麦……这段时间以来,“张姐私房点心”的品类越来越丰富。现在,这支宝妈创业团队一周接单4次-5次,单次销售额都在500元以上。

“想学手艺的邻居们,我都欢迎!”张月平从不藏着掖着,有居民来请教时,她总是耐心地手把手教。有时候,还会邀请几位“试吃官”来“共享厨房”品评新品,这样的创业氛围,让很多宝妈跃跃欲试。

## 2 “共享厨房”成“家园爱”的生动缩影

一个人带动了一群人,“共享厨房”越来越热闹了。张月平总想着用自己擅长的厨艺去做些更有意义的事。在社区的助力下,她们一次次走进校园开展传统美食公益课,根据传统节日定制民俗美食、熬制腊八粥温暖户外工作者。社区里的公益活动,总少不了她们的身影。

“暑假了,别让娃在家里‘摆烂’,学点生活技能。”今年暑假,张月平还推出了“一小时小厨师”训练营,每周为小朋友们安排一节美食DIY课程。她的忠实“粉丝”都抢着给自家的娃报名,把孩子“托管”在“共享厨房”。

“这么热的天,家里的厨房一秒都待不下去,但社区的‘共享厨

房’却成了大家抢着要去的地方。”家住颐璟园二期的郭女士打趣道。

除了开设公益厨艺课,张月平还组织“共享厨房”合伙人到鄞州区新就业群体友好街区的“小哥驿站”轮流上岗,为烈日下奔波的快递员、外卖小哥等户外工作者送去夏日清凉。从清甜解暑的绿豆汤到冰爽可口的冰粉,再到生津止渴的酸梅汤,每一份饮品都承载着满满的爱。

“小张你又来了?”“哦哟,谢谢!”通过社区网格员,张月平了解到,辖区内有几位出行不便的老年人,她就每月按老年人的口味定制一些豆腐包、馒头等易消化的早餐,直接送到老人家里。天热暑重,她再打两杯解暑的绿豆汤,陪老人拉拉家常。家住颐璟园一期的王

杏花老人今年84岁,她经常收到张月平的“温暖投喂”。一来二往,两人熟络起来。每次张月平要离开时,老人都舍不得放手。“有空就来坐坐,找我聊聊天!”老人说。

如今,“张姐私房点心”已经成为社区共富工坊的一张闪亮名片。“无论是创业做早餐团购,还是给需要的人送去关怀,我都觉得特别有意义。”张月平感觉自己现在的生活特别充实。海璟园社区党总支书记、街道居民议事员陈龙说,对居民来说,“共享厨房”不仅是一个制作美食的地方,这里有分享、有爱、有奉献,是“家园爱”的生动缩影,“希望更多的合伙人加入‘共享厨房’,让温暖和故事延续。”

记者 薛曹盛 通讯员 章媛 张莎