

## 爷爷 合伙人



这是12月22日在宝南饭店门前拍摄的马利民、余国基、魏镇（左起）。



12月22日，余国基在宝南饭店制作手工蛋饺。



12月23日，魏镇（左）在宝南饭店接待客人。

在湖南株洲，86岁的余国基、78岁的马利民和77岁的魏镇合伙开了一家饭店。三位爷爷辈儿的老人都曾是株洲一家机车厂的职工，年轻时就是好友，友谊持续了50多年。2020年，三位老人在闲聊时，提议想创业找点事干，在儿女的支持下，他们萌生了合伙开饭店的想法。余爷爷祖籍河南，马爷爷和魏爷爷来自北京，他们都在二十岁左右的年纪来到湖南工作、生活，并深深爱上了这里，于是他们为饭店取名“宝南”，意为“宝藏般的南方”。今年11月，饭店开张了，余爷爷做蛋饺，马爷爷和他的妻子李厚君做饺子，健谈的魏爷爷负责招呼客人。他们每天的工作时长约6小时，在空闲的下午也会相约去散步、下棋、拍照。

三位老人表示，自己都有退休工资，开饭店是为了乐趣，如果饭店盈利了，他们还想攒钱买房车一起出去旅行。自从开了饭店之后，每天过得又快乐又充实，好玩！马爷爷说。

新华社记者薛宇舸 摄



12月22日，马利民（右）、余国基（中）和李厚君在宝南饭店制作手工水饺和蛋饺。



12月21日，张亚涛在香菇基地搬运采收的香菇。



12月21日，张亚涛（右二）在香菇大棚内为工人讲解香菇管理技术。

从 打工人 到 新农人  
80后 青年返乡创业记

今年香菇品质比去年好，产量也高，采摘旺季马上就要到了，估计每天能产香菇一万多公斤。走进河北省邢台市南和区东三召乡侯二村的香菇种植基地，负责人张亚涛看着一朵朵破袋而出的香菇喜笑颜开。工人们正熟练地采摘、装箱、外运，一派忙碌的景象。

今年35岁的张亚涛是本村人，大学毕业后一直在成都打工，从事设计工作。2020年，了解到食用菌种植前景广阔，经过多方考察，张亚涛返乡从事香菇种植，开始了自己的创业之路，成为了一名乡村“新农人”。

从栽培、日常管护到市场开拓，张亚涛从零开始摸索，当地政府也积极协调技术员提供指导，帮他解决了不少难题。功夫不负有心人，经过近两年的经营，张亚涛打开了市场，在周边城市发展了一批固定客户，逐渐成为当地有名的香菇种植“专家”。

在政府的支持下，张亚涛进一步扩大种植规模，通过“公司+合作社+农户”的经营模式，带动周边村民一起发展香菇产业，并新建了冷库和专门的制菌棚，为附近村民提供近百个就业岗位。

对今后的发展，张亚涛目标明确：我从小在农村长大，是个地地道道的农村娃，我希望能够带动更多乡亲在乡村振兴路上，通过香菇产业增收致富，过上更好的日子。

新华社记者朱旭东 摄



12月21日，张亚涛在香菇大棚内采摘香菇。