

# 亲历

## 记者在宁波沉浸式体验职业变化——

# 跟团三天,我推翻了对导游的老印象

### 职场新体验

■ 本报记者 王啸 陈醉  
潮新闻记者 陈冲

端午临近,宁波万达国际旅行社导游吴杰超的手机响个不停。他的社交媒体后台的咨询量激增。

当我们走进吴杰超的团队时,原来对导游的“带路背词低门槛”认知被彻底颠覆:有人伏案数月打党史讲稿,有人深耕研学课程设计……

在这里,导游工作被重新定义:死记硬背的讲解套路被深度文化解读取代,带路的工作被多元细分岗位覆盖,“青春饭”的标签被长久规划的职业路径改写。

随着大众文旅需求升级,传统导游职业正在被重塑。近日,我们沉浸式体验导游的日常工作,一同探寻当下的导游究竟有着怎样的职业新内涵。

### 深度游背景下,高学历导游越来越多

“这份讲解文稿已经反复打磨了近半年。”走进吴杰超的办公室时,他正对着电脑逐字推敲保国寺斗拱结构的描述文字。

作为导游类技能大师工作室领办人,吴杰超带领的团队是宁波导游行业的标杆。整个工作室9名成员全是本科学历,还有人准备攻读硕士学位,而导游证报考的条件只要高中学历就行。

如今,导游高学历已不是个别现象。在宁波万达国际旅行社40多名导游中,本科及以上学历从业者占比接近六成,吴杰超说:“早年只要考下导游证,背熟解说词就能上岗,行业门槛低、替代性高,有的人甚至认为导游就是简单的陪游服务。现在完全不同了。”

吴杰超告诉我们,2015年刚入行时,他只有专科学校学历。伴随着旅游市场越来越重视体验感更强的深度文化游、定制游等,他意识到自己的能力短板。于是,他一边带团,一边坚持进修本科学历,常年学习相关的文史典籍,持续提升知识储备与研究能力。

次日清晨8时30分,我们跟随吴杰超来到天一阁博物院,担任他的助手。“今天,我们看房子,看书,也看人。”吴杰超没有寒暄,开口第一句就把我们“定”在原地。在他面前,是一位来自南京的



游客和他8岁的儿子。

站在展厅中,小男孩起初只顾玩手表,对古建筑毫无兴趣。可在听到“这里藏着30万卷古籍,抗战年间范氏后人护送阁中近万册古籍远赴龙泉等地,多年来辗转流离,誓死守护文脉的往事”时,突然抬起头,眼神也亮了。我们从背包里翻出提前准备好的老照片,递到小男孩面前。他接过去看了几秒,又抬头看了看展厅,像是在把照片和眼前的建筑对上号。3个多小时的讲解中,这对父子全程沉浸其中。

“为了打磨这份讲稿,吴老师花了1年多时间,翻遍上百万字地方志等资料,最后还请民俗学者逐句校对。”整个过程中,随队学习的95后导游吴敏虽已听过多次,依然十分专注,拿着本子不时记录。

走到凝晖堂时,面对《兰亭序》拓本石刻,吴杰超突然向大家一个问题:“你们觉得,人为何而活?”空气安静了几秒。他把王羲之50岁归隐的心境,与当代人的职场焦虑结合在一起讲解,让我们若有所思。

深度内容背后,是旅游消费分层和行业专业化转型共同作用的结果。“如今的导游,拼的是文化底蕴和情绪价值。”吴敏喜欢文旅,一毕业就毫不犹豫地选

△ 吴杰超在天一阁为宁波市英语导游实训作示范讲解。  
受访者供图

▷ 记者王啸(左)和吴杰超讨论导游词。  
潮新闻记者 陈冲 摄



择了导游职业。上岗后,她一有空就研读历史著作,努力把静态的文物、古建筑转化为有温度、有故事的表达。

### 市场更细分,跨专业反而更有优势

第三天,我们跟着吴杰超前往河姆渡遗址。这次他带的是外国旅游团。上车前,他告诉我们:“对国内游客,我会掰扯碳化稻谷的年份、地层分布等;但对外国游客,我得讲一个关于‘生存与智慧’的故事。”

在河姆渡遗址,吴杰超用熟练的英语开头:“朋友们,想象一下,7000年前

的中国东部沿海,这里还是一片沼泽。没有金属工具,没有轮子,但人们在这里种出了世界上最早的稻谷。”

说到这里,我们连忙向这些外国游客递上复原的稻谷模型。有位女士接过来翻来覆去地看,还问吴杰超:“是真的吗?”吴杰超笑着用英语回了一句,对方也笑了。

趁吴杰超喝水的间隙,我们压低声音问他:“这么讲,他们真懂?”他没直接回答,只回了句:“你看他们的表情。”我们回头仔细观察,几名游客频频点头。“对外国游客,得懂他们的思维方式。”吴杰超擦了擦额头的汗水,这些经验是他从多次带团和观赏美剧中总结出来的,

内容和讲述方式都有所调整。像这样的外国旅游团,吴杰超年平均接待20多个。随着我国入境游爆发式增长,外国游客越来越多。但全国持证导游中,外语导游占比很低,其中能独立带团的外语导游更是稀缺。宁波也是如此。

中途休息时,吴杰超笑着说:“别看我在英语口语还算流利,但如果是学英语专业的,会更‘吃香’。”

这让我们感受到,如今的导游,早已不再是包揽所有工作的“杂家”。随着文旅产业不断发展,行业分工愈发精细,很多不同专业背景的年轻人,也能在这里找到施展才华的舞台,有些专业背景还反而成为导游打造个人特色、立足细分赛道的竞争优势。旅行社的40多名导游中,跨专业的导游不少,其中有学汉语言文学、历史学等专业的。

同行学习的导游何思哲就是如此,他本科和硕士学习的是物流管理相关专业。“导游本质是旅游体验的‘现场运营官’,这与物流管理中的运力调度与资源分配底层逻辑一样。”他说,比如在规划地域狭长的甘肃丝路研学团时,依托最优路径规划知识排布景点顺序,能减少路程折返。多年的专项思维训练带给他的优势,为他主攻博物馆方向和艺术方向的研学策划提供助力。

回到旅行社后,我们翻看招聘名录,看到各类特色岗位方向同样体现了跨专业的新特点:研学旅游指导师,重心在设计课程,要懂儿童心理学;文博讲解型导游,重心在深挖历史,专攻博物馆和遗产地;双语导游,重心在跨文化转译,要懂外语和思维差异。

### 告别“青春饭”,深耕行业将持续增值

“导游是青春饭”,这是流传多年的行业印象。但在实地体验后,我们发现,当下的导游行业,经验、口碑、资历都是宝贵财富,从业时间越久、专业能力越强,职业价值就越高,是一份可以长期坚持、持续增值的职业。

吴杰超的办公桌上,一沓写满红蓝批注的短视频脚本格外醒目。除了金牌导游、技能大师工作室领办人外,他还是一名拥有众多粉丝的文旅博主。

这也源于旅游市场的变化。有统计数据

显示,我国居民在出游目的地选择上获取信息的渠道以线上为主,短视频平台位居第一,这倒逼着导游开拓线上蓝海。从业十余年来,吴杰超斩获全国导游大赛铜奖,获评浙江省文旅拔尖人才等荣誉。他把各地的见闻、日积月累的讲解经验,全部转化为创作素材,打造专属个人文旅IP,拥有上万粉丝,依托线上流量,客源不断,即便服务单价远超普通导游。稳定的客源、可观的收入、接踵而至的荣誉,都是他长期坚守带来的回报。

当天正好赶上吴杰超“金牌导游说宁波”系列的新脚本制作。办公室里,围绕保国寺的“出场方式”,大家的争论此起彼伏。

“背景音乐先出,再渐变出动画,一来就能抓住人!”我们坚持。“不行,得先说台词,背景声再慢慢进来。”吴杰超不让步。为了视频开头这5秒,我们足足讨论了半个多小时。每个短视频中的景点选择、脚本设计以及台词写作等,吴杰超要花好几天时间来打磨。

“只要坚持深耕,导游这个职业,同样能实现长久的人生价值。”在工作室里,我们还见到了正在准备端午定制游客行程的高级导游员刘丽娜,“我从事导游职业15年,现在也‘越来越吃香’了。”学旅游管理专业的她,以前当过老师,也曾任职于外企,最终选择深耕“老本行”。

“现在的导游,拥有完善的薪酬保障、清晰的晋升体系。”吴敏听到我们在讨论,凑过来说,导游可依次考取初级、中级、高级、特级导游证书,职称等级直接和服务报价、工作内容挂钩。

2023年加入工作室的吴敏,就是凭借在宁波市导游大赛上的获奖成果,在去年被评为宁波市首席工人,不久前又通过认定成为宁波市E类人才,享受购房补贴等高层次人才政策。

不难发现,如今的导游,是一条有阶梯、有荣誉、有实质回报的长线职业赛道。从“背词”到“深度讲解”,从“青春饭”到“越老越吃香”,当高学历人才涌入、细分赛道打开,导游这个职业已经成为值得长期奔赴的职业选择。



王啸



陈醉

# 从山间到舌尖,记者在遂昌探寻粽子的独特味道—— 一根长粽,传递忘不了的乡愁



6月14日,遂昌县非遗市集现场,工人包制12米巨型“龙”粽。  
本报记者 倪晨强 通讯员 廖晨辰 摄

■ 本报记者 黄彦 见习记者 韩婕  
县委报道组 朱敏  
共享联盟·遂昌 龚隆森

端午未至,遂昌的空气中早已弥漫起一股特有的清香。

这香气,不来自寻常百姓家的灶头,更源于大山深处一座座繁忙的“共富工坊”。一根根长达20多厘米的长粽,正从遂昌销往全国各地。2025年,遂昌长粽销量突破900万根,销售收入达1.8亿元。

遂昌长粽究竟“长”在哪里?端午前夕,我们走进遂昌,从一片箬叶开始,探访这根粽子的秘密。

### 采摘箬叶一定要轻

要做出根地道的遂昌长粽,箬叶是第一关。这些碧绿油亮的叶子从哪里来?当地人告诉我们:往山里走,去好川村看看。

离开县城,车子向三仁畲族乡的好川村驶去。20分钟后,漫山遍野的箬竹映入眼帘。

我们在这里找到了返乡创业带头人黄卫明。70余亩箬竹正长得热闹,他带着我们钻进这片绿浪,体验了一次人工栽培箬叶的采摘。

“来,先看看这片。”黄卫明蹲下身,托起一片箬叶递到我们面前。从叶柄到叶尖,足足40多厘米,比我们的手掌还长。叶片宽大厚实,凑近一闻,一股清冽的草木香扑面而来。

遂昌有林下野生箬叶30万亩,年加工产值超亿元,不过依旧供不应求,于是黄卫明决定把野生的箬竹请到地里来种。黄卫明递过来一个竹篓:“来,你们

试试看。”

接过竹篓,我们跟着他钻进箬竹丛。与野生箬竹长在陡坡荆棘中不同,这里的箬竹成行成列,路好走很多。“采摘箬叶有不少讲究。”黄卫明一边示范一边讲解。他捏住叶柄,顺着叶脉方向轻轻一拽,叶子就完整脱落下来。“每根枝条最多摘两片,要留足叶片进行光合作用,保证下一茬能继续长。”

我们学着他的样子伸手去摘。有的成功了,叶子完整落下来;有的用力过猛,整根竹枝拗断了。“一定要轻,要顺着方向。”黄卫明说。

大家又试了几次,慢慢找到了感觉。他捏住叶柄,顺着叶脉方向轻轻一拽,叶子就完整落下来;有的用力过猛,整根竹枝拗断了。“一定要轻,要顺着方向。”黄卫明说。

大家又试了几次,慢慢找到了感觉。他捏住叶柄,顺着叶脉方向轻轻一拽,叶子就完整落下来;有的用力过猛,整根竹枝拗断了。“一定要轻,要顺着方向。”黄卫明说。

“熟练的采摘工一天能摘100多公斤,一天能挣上千元。”黄卫明说,只见他双手翻飞,竹篓很快就满了起来。

采摘间隙,黄卫明带我们参观了种源基地。这里种着20多种来自全国各地的箬竹品种,每从竹子前都插着标签。“湖北箬叶产量高,但色泽偏暗;遂昌本地叶子香味浓,但单株叶片少。我们育种的方向就是博采众长。”

我们准备离开时,黄卫明摘下几片叶子递过来。这些箬叶,齐齐整整,墨绿油亮。黄卫明告诉我们:“明年这个时候,基地就能丰产了,欢迎你们再来。”

### 包粽子力道要均匀

带着新鲜采摘的箬叶,我们来到了三仁畲族乡高碧街村的浙江遂昌原食农业共富工坊。

这里,是遂昌长粽的主要产区之一。我们找到了62岁的张冬梅——遂昌长粽制作技艺的市级非遗代表性传承人,准备跟她学习如何把一片片箬叶变成一根根“长龙”。

我们换上白色工装、戴上头套和口罩,走进车间。车间里弥漫着浓郁的箬叶清香,混着糯米的甜味直往鼻子里钻。张冬梅笑着招呼我们:“我先包一个给你们看,然后你们再试试。”

只见她拿起三张箬叶层叠铺开——这是包长粽的第一道工序。多张箬叶首尾相衔,才能裹住长长的身段;叶面朝同一方向,叶背朝外,包出来的粽子才会色泽翠绿、油润光亮。

“这次我们包蛋黄鲜肉粽。”她放入一层糯米垫底,摆上几根顺着粽身方向



在箬叶基地,记者黄彦(左)学习采摘箬叶。

通讯员 朱敏 摄

的猪肉条,再放上一颗颗咸蛋黄,最后盖一勺糯米。放好馅料后,用大夹子夹住长粽,开始包两端。她先在距离馅料处留出一节手指长的空位,以折纸箱的手法折好,再将另一边箬叶盖下来包裹住,折出来的两端方方正正,匀称齐整。

最后是捆扎。她拿起龙须草——这是遂昌长粽的灵魂,比棉线更结实,煮出来还带着草本清香。她用草在粽身上来回穿梭,一绕、一穿、一拉、一紧,动作行云流水。一根长粽要捆扎6根龙须草,她一边扎一边说:“力道要均匀,松了会散,紧了会夹生。”不一会儿,一根长粽就包好了。

“感觉不难啊!”“好快啊,我计时了,总共1分45秒!”我们不由充满信心。

可当我们一上手,各种“事故”纷至沓来。箬叶又滑又韧,有人铺叶时叶子中间出现缝隙,米粒直往外掉。问题最多的是捆扎环节——大家手忙脚乱,有的绕不好圈,一松手草就散开,有的扎不紧,整个粽子松松垮垮。张冬梅一个一个帮忙解决,嘴里不停地念叨着:“力道要均匀。”

十几分钟后,我们好不容易绑好,却发现自己包的长粽挺“丑”的——粗细不

匀,两端一高一低,龙须草捆得歪歪扭扭。张冬梅笑着说:“第一次包,能成型就不错了。我包了40多年,你们才学习10多分钟呢。”

“最多的一天我能包300多根。”张冬梅说,她的手艺是跟外婆学的。她知道每一根粽子的标准长度和重量,知道龙须草要绕几圈才能既结实又美观。那些我们手忙脚乱搞不定的工序,在她手里不过是一呼一吸间的日常。

### 粽子越长情谊越长

长粽出锅了。张冬梅把我们包的那几根“歪瓜裂枣”也一起煮了。她挑出一根,剪断龙须草,轻轻剥开箬叶,然后将粽子切成几段递给我们,咬一口,软糯中带着嚼劲,梅干菜的咸鲜和猪肉的油脂在舌尖化开,感觉格外香。

趁我们吃得正欢,她介绍起遂昌长粽的特别之处。“我们包的长粽,跟常见的三角粽不一样。”她比划着,“长度一般20厘米起步,也有30厘米的。本地人叫它‘长情粽’,粽子越长,情谊越长。”说着,她拿起桌上的龙须草解释:

“我们遂昌长粽捆扎用的都是龙须草。为什么呢?因为龙须草煮出来自带草本清香,而且越煮越紧。但也正因为是草,韧性有限,没法用机器捆扎,只能一根一根手工绕。所以遂昌长粽到现在还是全手工制作,机器干不了。”

不仅如此,长粽的味道也独具特色。“今天我们包的蛋黄鲜肉粽卖得最好,但遂昌人最喜欢的是梅干菜肉粽。”遂昌的梅干菜晒足了太阳,炒得干香,和五花肉拌在一起,那种咸鲜味是遂昌人走到哪儿都忘不了的乡愁。如今工坊还开发了板栗粽、抹茶粽等新口味。

工作人员端来几盒礼盒。以前粽子是节日食品,端午节一过就很少有人买,现在一年四季都能上桌。家庭装的、伴手礼的、企业定制的,各式各样。最有趣的是他们为高考学子推出的“985”“211”粽子——分别长98.5厘米和21.1厘米,粽子谐音“中子”,因此很多家长为了讨个好彩头,都会在考试前买给孩子吃。

如今,这根长粽的背后已经形成一条运转不停的产业链。张冬梅掰着手指数算:“箬叶有人种,糯米、猪肉、梅干菜都是本地供的。”工坊的工作人员接过话介绍:“粽子包好后要真空包装、杀菌、检测,端午前后每天上万根粽子冷链发往全国。我们还在抖音、视频号直播,能卖出去好几千单。”

一根长粽,串起了上游的农业种植、养殖,中游的食品加工、包装,下游的电商直播、冷链物流。从山间到舌尖,从田间到直播间,遂昌长粽已经成为当地的一个重要产业。2025年,遂昌长粽全产业链产值已达2.8亿元。



黄彦



韩婕

