

# 玩转手作

## 这个80后妈妈 做精致早餐引点赞

夏日的吉山苍翠欲滴,清澈的水库,碧绿的茶园,身处其间,让人身心愉悦。厨艺、裁剪、摄影样样都行的朱腾腾就住在吉山脚下,阳台上茼蒿微微泛红,薄荷散发出清新的香气,小番茄也结出红色的果实。朱腾腾坐在沙发上,翻看自己新买的糕点书,想着怎么才能把糕点做得再好看一点。

现代快报+/ZAKER南京记者  
周明/文 王曦/摄



扫码看视频

材有美  
,工有巧



朱腾腾做的  
早餐和中药包  
受访者供图

### 用茶制糕,她让吉山特产走出去

南京江宁的吉山山脚下有一风坡茶场。今年34岁的朱腾腾2009年和老公结婚,前两年搬到吉山脚下住,她常常骑着自行车穿梭在茶园间。山间的清新与宁静包围着她,掐一嫩芽放在鼻尖,阵阵茶香袭来,如果做成糕点会怎么样?

“吉山绿茶经过炒、揉捻、复炒、烘干再磨成粉,还有白芸豆和桂花,要经过浸泡、去皮、煮豆、碾碎、过筛、手揉到定型,最后把两者糅合在一起,香喷喷的茶糕就做出来了。”今年4月,朱腾腾和吉山社区经济合作社一起研制当地特有的糕点茶糕,“我根据当下人对口味和健康的要求进行了改良,用了一个月反复调整成分配比和口感。”最终朱腾腾的心血没有白费,“定版”的茶糕软糯细腻,咬上一口,茶香在唇齿间散开。

在秣陵街道吉山社区党总支副书记端木传凤眼里,朱腾腾是个心善手巧的人,“她经常做糕点分享给周围人,手艺很好。她加入社区经济合作社后,和成员们研制出‘小吉糕’,带动社区经济合作社的村民共同致富。”

### 热爱生活,在手作中发现乐趣

朱腾腾对手作的热爱源于自己的奶奶,“小时候常看奶奶做手工,耳濡目染自己也喜欢上了。”朱腾腾至今记得,十几岁时自己做的那



块手帕,“小小一块,上面还绣了朵花。”

虽然年少时就爱手作,但后来上学和工作占据了朱腾腾大部分时间,生活也开始变得平淡。“我之前做跟工程管理有关的工作,对我来说太过理性,总感觉对生活缺乏感情。”直至她结婚了有了宝宝,这种状态才有所改变,“最初的动力是为了孩子,想自己做一些吃的和用的,比较健康。”紫草膏、唇膏、手工香皂……朱腾腾耐下心来,一针一线重新投入手作的世界。

今年紫藤花开时,朱腾腾做了“紫藤花糕”,糕点入口即化,紫藤花特有的香味让人唇齿留香。“这瓶枇杷果酒是我自己酿的,沙发上这个垫子也是我自己缝的……”这些年,朱腾腾在手作中发现乐趣,变得越来越安心,也更热爱生活。

### 早餐打卡,坚持是对美好的执着

“早上好,早餐打卡,圣诞节早餐有既好看又可以吃的圣诞树哦。”2019年12月25日,朱腾腾家的早餐是做成圣诞树模样的西兰花,搭配香酥的蛋挞和松软的三明治。紧接着第二天的早餐又变成金黄色的萝卜圆子,搭配南瓜粥。朱腾腾从去年开始在美食平台分享自己的早餐,“早安,期待每个清晨,喜爱阳光明媚,也爱繁星点点,愿我们都能像阳光一样温暖大地。”

朱腾腾的早餐吸引了不少网友的点赞,大家不仅感叹她的早餐精致好看,让人垂涎欲滴,也被她的坚持打动。朱腾腾说最初的分享动力是想看自己能坚持多久,“虽然最近因为身体原因停下来了,但我觉得这样的分享很值得。”

“每天早上,一听到妈妈喊我吃早餐,我就会立马起来。”朱腾腾8岁的女儿昕昕活泼可爱,“我妈妈很厉害,她做的早餐好看又好吃,她还给我做过汉服。”

“我是一个不喜欢停在原地的人,总想做得更好一点。”为了让食物更好吃,朱腾腾还尝试种植了一些香料,“比如紫苏和百里香,但不太好养,而且等待的过程很长。”但朱腾腾不打算放弃,“虽然过程会很磨人,但一定要坚持下去。”

对于经济合作社正在做的糕点,朱腾腾也想有新的变化,“我最近在想怎么创新,但要一步一步来,急不得。”



朱腾腾在茶园

# 用心做事

## 这对安徽夫妻 卖菜20多年赢口碑

7月10日晚7点半,南京市秦淮区月牙湖街道紫金路上小高蔬菜批发部里,高福全重复着熟悉的动作——分拣菜品、洒水、拖地。从菜篮到菜摊,再到菜店,他花了20多年的时间。“他就是做卖菜这件简单的事,把这件事做好,坚持做下去。”妻子吴寒风说。

现代快报+/ZAKER南京记者 徐梦云 蔡梦莹 文/摄



小高蔬菜批发部

### 靠卖菜,夫妻俩在南京安了家

高福全夫妇是安徽人,1996年,他俩还在谈恋爱,带着从亲戚那里凑来的1100元钱来到南京。吴寒风说:“那时候家里很穷,实在没有办法,想着到南京来挣钱。就从卖菜做起,这一做就做到现在。”

刚来南京,他俩在老下关租了个房,每天挑着菜,走街串巷。“一开始连公交都不会坐,只能在租住地附近卖,每天要把菜卖完才能回家。”回忆起往事,吴寒风的眼眶有些湿润,这其中的心酸只有她和丈夫清楚,“那时候,我们经常受同行排挤,只能在市场的犄角旮旯里卖。”

1998年,他俩举行了简单的婚礼,两人的人生自此绑定在了一起。

卖菜的第九年,他们在秦淮区月牙湖菜场有了摊位,顾客也越来越多,生意渐渐好了起来。

2008年对高福全夫妇来说,无疑是人生中重要的转折点。这一年他们租了20平方米的店面房,还在麒麟门买了属于自己的房子。有房子就算在南京有了家。“当时买房子的首付都是亲戚凑起来的,大家互相扶持。”高福全说。

现在,小高蔬菜批发部的面积已经扩大到200平方米,人员也由最初的2人增加到8个,大多数是高福全夫妇的兄弟姐妹。一家人不仅在一起工作,还在同一个小区买了房,把老家的父母也接到身边照顾。

服务好、东西新鲜,顾客纷纷点赞

在吴寒风眼里,高福全就像老黄牛一样,“早上五点多起床,有时候货源不好,三四点就要起来。每天睡眠时间只有5个小时,多年如一日。”

有了门面房后,生意一天比一天好。吴寒风说:“今年疫情发生的时候,菜场都关门了。那时候我大姐就提出来,这么多年没有回馈顾客,不如给他们送菜。”

经过大家讨论,最终决定采用线上订单线下取货的方式,并且降低菜价,维持成本。大年初五,小高蔬菜批发部开始线上卖菜,吴寒风充当起客服的角色,她建了7个微信群,每个群都有几百人,“当时会把每天的菜品放在群公告里,大家在群里发想要的菜。第二天取菜的时候要戴好口罩,相隔两米。我们在门内备好菜品,递出去。”

这期间,吴寒风一家也收获很多感动。“特殊时期有你家菜店,良心价,质量好,大家才能安心度过”“困难时期你们给大家送菜,真的太感谢了,给你们点赞。望你们生意兴隆,越来越好”……在顾客群里,吴寒风经常看到这样的留言。现在不需要线上下单了,但大家还是活跃在群里。发一下新到的菜品,或者顾客分享一下自己做的菜。

晚上八点多,住在附近的古阿姨在店里挑西瓜,她在这儿买菜很多年了,“他家服务态度好,东西也新鲜。”店里顾客络绎不绝,高福全一家忙着配菜,为第二天做准备。

志不渝  
恒必成



高福全



吴寒风



扫码看视频

