

人物
新闻



近日,徐州袁女士用羊毛毡制作的仿真猫咪在网上爆火,活灵活现的神态、逼真漂亮的外形,很多网友称不敢相信视频中的猫咪是假的。现代快报记者联系上制作者袁姣姣,她说自己制作仿真猫源于一次偶然的“拼单”,目前订单已排到3年后。

现代快报+记者 张晓培/文
受访者供图



背着自己的爱猫,袁姣姣在制作羊毛毡猫

徐州女子制作羊毛毡猫爆火 订单已排到3年后

揭秘制作过程

做一只仿真猫需半个多月

近日,羊毛毡猫咪在网上爆火,制作者喵仙正是34岁的袁姣姣,她用羊毛毡制作的小猫、小狗,以逼真的形象征服无数网友,让人心生喜欢。

“这猫这么老实吗?”“它为什么一动不动啊,太乖了吧。”“你是不是点了它的穴?”袁姣姣晒出的羊毛毡猫咪视频,“骗”了众网友,当揭晓视频中的猫是假的时候,网友们蒙了,甚至开始怀疑自己的眼睛。

记者看过视频发现,袁姣姣制作的每一只仿真猫,绝妙之处在于宠物的面部制作,眉宇间毛的配色、根根分明的胡须、略深一点的泪痕沟、粉嫩的鼻头、栩栩如生的仿真眼珠……每一处细节都让人点赞。

如此以假乱真的猫咪是如何制作的?袁姣姣说:“首先要制作一个模型底坯,用硬铁丝作为骨架支撑身体,然后在外面的

打底的羊毛固定在骨架上,做出来的肌肉线条就是整个身体的形状。”做好底坯后,开始植毛。袁姣姣称,外层的毛不是用胶水粘的,而是用带有倒刺的针一点点扎进底坯里固定,这样不容易掉,保持的时间也更长。

“我现在做的话,一只25厘米的小猫要15至20个工作日。”袁姣姣说,制作周期要看宠物的颜色,如果颜色相对复杂,需要20多天才能完成。

因拼单入手材料包

从此迷上制作羊毛毡宠物

说起为何想到制作羊毛毡宠物,袁姣姣称,2019年的“双十一”,她为了拼单买了一个羊毛毡卡通小猫材料包,瞬间被制作过程深深吸引。“很喜欢那个制作过程,感觉很治愈,然后开始在网上搜一些很厉害的手工老师做的仿真猫咪,我开始试着按我们家小猫的样子做。”袁姣姣坦言,自己的第一个作品不是很成功,甚至有朋友给她泼冷水,说她干不了那么精细的活,让她别做了。

因为内心喜爱,袁姣姣没有放弃,而是通过不断练习积累经验,她制作的羊毛毡猫咪越来越逼真,也渐渐打开了市场。2020年1月6日,袁姣姣的第一份订单销售成功,一个蓝猫头像挂件得到顾客的好评。

后来,越来越多的顾客把心爱宠物的照片发给她,请她定制爱宠的专属仿真品。“全部是私人定制,根据顾客发来的照片、视频,按小动物的毛色去还原制作,毛色简

单点的售价8000元左右,毛色复杂的大约11000元。”

采访时,袁姣姣的手机信息不断,有的是顾客反馈,有的是新顾客请求添加好友……“目前订单已经排到2025年9月,现在下单,要3年后才能拿到货。”

袁姣姣说,她的订单远销国外,像马来西亚、新加坡、美国、法国、澳大利亚等,都有她的顾客,国内一线城市的订单量也比较多,很多是顾客介绍来的生意。

让顾客心灵有了寄托

能帮到别人让她很有成就感

现代快报记者了解到,除了制作羊毛毡猫咪,只要是身上毛茸茸的宠物,袁姣姣都可以制作。她说,每当收到顾客的反馈,听着顾客和爱宠之间的故事,心里都会暖暖的。

“有一位来定做羊毛毡猫的顾客,他的猫因病突然去世,拿到羊毛毡猫后他非常开心,说看着这个感觉心里有了寄托。”自己制作的产品能帮到别人,这也让袁姣姣很有成就感。

还有很多顾客是想留住爱宠最可爱的样子,纷纷下单。“我也没想到会有这么多订单,看到这么多顾客跟我一样喜爱小动物,我也很开心。”

记者注意到,制作产品时,袁姣姣会把自己的宠物猫放在特制的袋子里背在胸前。她说,因为猫咪粘人,所以一直抱着,制作过程中她也会时不时抚摸自己的猫咪,然后带着爱猫的心继续创作下去。

羊毛毡猫和猫咪,傻傻分不清

戴上厨师帽,身穿厨师服,再将精心搭配的食物进行烹饪……看似厨房里发生的场景,其实是南京中医药大学保健膳食课的课堂。近日,同学们通过设计膳食并制作成一套套美味的保健膳食,晒出一个学年的学习成果。

通讯员 刘丹青 沈致远
现代快报+记者 李楠/文
学校供图



南中医“保健膳食课”火出圈



同学们动手制作膳食

个性化定制养生膳方是一门必修课

南中医的这门保健膳食课名为《保健膳食工艺学》,是针对该校食品科学与营养学专业大三学生开设的一门专业必修课。通过示范与实训相结合、开放性实验设计与实践贯穿始终的教学方式,要求同学们熟练运用专业烹饪设备及工具,选择合适的食材、中药材,通过合适的方法加工出各膳型的菜点。同学们运用积累的中医基础、诊断、配伍、营养和膳食加工等理论与技能,以食材、中药材的性能为依托,设计出个性化的膳方,并加工成膳食套餐,为

养生保健与食疗提供手段。

本课程的最后一次开放型实训课上,同学们预设服务对象,运用中医思维设计膳方,通过“割、煎、烹、和”等方法,制作出多套功能与感官俱佳的菜点组合。

“动手制作膳食,不仅考验知识储备,还锻炼实操能力。这门课程的学习让我认识到一些食材和部分中药材的功效,以及组合在一起达到的整体效果,膳方的制作和应用不是一门科学,也是一门艺术!”学生叶冬昕说。

“每套膳方都是同学们的心血,来来回回至少修改了3次。”指导教师庄明告诉现代快报记者,每套膳方均由同学们自主设计,再由他修改完善。

别看膳食色香味俱全,但成品的过程并不简单。庄明以月子餐举例,初学者对产妇不熟悉,只将产妇可能遇到的问题,比如焦虑、抑郁、情绪失调等问题进行配伍,设计膳方。“这并不合理。”其实,配伍时应了解患者的症状,对症下药。食物具有不同的性能,因此同学们不仅要熟悉烹饪技巧,还要了解食材的作用。

最好的养生方式,其实就是什么都吃

“膳食是一个组合概念,与中医配伍的概念相似。”庄明介绍,所谓的配伍,其实就是搭配,讲究的是平衡。根据身体情况,选择所需食材进行搭配,经过加工,发挥调节身心的作用。

因此,配伍和加工是《保健膳食工艺学》课程的核心内容。庄明表示:“希望通过这门课引导同学们将中医理论与现代营养理论应用于膳食,从而实现养生、治疗与康复的目的,为膳食管理和营养管理提供基础。”

越来越多的人开始注重养生,“吃什么”更成了养生爱好者的热议话题。有些商家甚至以养生为噱头,在饮品或食物当中添加中药材。庄明表示,这些方法的作用并不明显。从中医角度而言,处于健康状态的人,可以根据体质适当选择相对应的膳方,但还是要什么都吃,全面均衡就可以。“健康人群要广谱式吸收,跟着身体的感觉走,而不是跟着‘口’的感觉走。”

以下膳方均为学生课程作业,日常食用膳方请在专业医生指导下进行

- 1. 贫血膳方**
适合证型:脾肾阳虚、气血亏耗
设计理念:
【当归黄芪】壮脾肾阳气,补脾肾气血
【三鲜水饺】补肾益阳,养血填精
【胡桃小米粥】温补肾阳,养血健脾
【红枣桂圆茶】解腻的同时滋补强体、养心安神、益脾开胃、润肤美容、补气养血
- 2. 虚喘膳方**
适合证型:肺病及肾,肺肾俱虚,气失摄纳,气不归根
设计理念:

- 【韭菜滑炒腰子】补肺益肾、平喘止咳
- 【党参蛤蚧炖蛋】补肾纳气
- 【西湖醋鱼】滋阴固涩、收敛肺气
- 【山药饭】温补固涩、调和诸味
- 3. 化痰止咳平喘膳方**
适合证型:肺脾气虚,肺失濡养,宣肃失职,上焦湿浊重
设计理念:
【健脾益气粥】健脾益气
【柚子炖鸡】健脾消食,化痰止咳
- 【山药茯苓包子】健脾胃,补肾气
- 【白果蒸鸡蛋】敛肺气、定喘嗽、化痰
- 4. 下消膳方**

- 适合证型:阴虚燥热,肾阴亏虚
设计理念:
【一品山药饼】【地黄饭】滋阴补肾
【芡实煮老鸭】滋阴养胃,健脾益肾
【五味枸杞饮】滋阴补阳,补肾固摄
【双耳羹】滋阴、补肾、润肺调和
- 5. 产妇膳方**
适合证型:气血两虚
设计理念:
【人参猪蹄汤】补气养血
【板栗烧鸡块】益气健脾、补肾强精
【清炒菠菜】养血止血,平肝润燥
【八珍糕】【虾仁蛋羹】健脾胃,补虚损