

能吃的“新中式”，年前已爆单

醒狮、寿桃、花束……揉、搓、盘、刻、点，在李莹的一双巧手下，洁白的面团渐渐成型，这些形态逼真的花馍是社交平台上风很大的中式面点。

“纯属爱好，和专业完全无关！”李莹是名“90后”，大学期间，她就读的是地理信息系统专业，毕业后来到武汉，和朋友创业，开发车载定位产品。

李莹来自河南，还在读初中时，李莹就跟着家人学会做面点。2021年，李莹的孩子出生了，她开始研究如何制作健康辅食。她把果蔬榨成汁调色，用牛奶、鸡蛋和面，做出造型可爱、色彩鲜艳的馒头。李莹不时把作品晒到朋友圈后，开始有朋友和邻居请她给自家孩子做面点。

紫薯汁的紫、菠菜汁的绿、南瓜汁的黄、甜菜根的红……花馍的染料全部来自天然食材。为了保证健康，李莹还种起了菠菜。

“花馍不是简单的‘捏面人’，每一道工序都要尝试无数次。”李莹告诉记者，主要步骤包括用果蔬汁调色、和面、调整软硬度、塑形、醒发、蒸制。

在取汁这一看似容易的环节上，她就反复实验。以菠菜汁为例，只能靠烫和蒸来取汁，用菠菜的叶子部分。每种颜色的调制都要经过几十次尝试，才能确保均匀且蒸制后不褪色。

塑形从整体形态比例到叶片的脉络、动物的胡须，需要反

复琢磨，才能达到形神兼备的效果。“为了让醒狮‘活过来’，记不清做了多少次。”摸出门道后，李莹的技术也越来越娴熟。

随着国潮风兴起，融入传统元素的寿桃、福袋、生肖等款式花馍开始被越来越多人追捧。

“传统风格是大红大绿，我们也有创新版。”李莹向记者展示了她制作的蒜鸟、樱花等花馍，武汉元素成了她的创意来源。去年，李莹下定决心创业，开起店铺。凭借客户口口相传，还有不少顾客陆续从李莹开通的社交平台账号找来，李莹扶着腰笑了，“完全忙不过来，家里两个妹妹开始帮我打下手”。

记者得知，顾客通常是为孩子周岁或长辈寿宴下单，每逢重阳节、春节、小长假这类团聚的假期时，往往会爆单，“平均一个月能接五六单，高峰时一天营收额能到2000元”。要做出一个高度在40厘米左右的花馍，制作时长在一天左右，价格则在300至600元间。

去年，她做过从业以来最大的花馍，用99个寿桃做成高度近1米、9层的寿台，价格也超过千元。李莹专程开车运到对方举办寿宴的酒店，现场蒸好后再层层组装起来。

临近春节，李莹愈发忙碌，她看着日程表说，从去年12月起几乎没休息过，“从早上睁眼做到凌晨，颈椎痛得只能贴着暖



李莹展示自己制作的花馍。

宝宝热敷”。长期接触面团，李莹的双手也变得粗糙，每天忙完，她会抹上椰子油、戴着手套敷才能缓解。疲惫的时候，李莹会特意找出顾客的好评翻看，瞬间又充满了动力。

前不久，她前往北京学习，和来自各地的从业者一起交流。除了学习造型，如何提升口

感是大家共同的追求，“花馍看起来结实，但通过改良能达到近似蛋糕的松软口感”。

李莹也有自己的计划。今年，她打算招收一批宝妈学员，让她们在顾及家庭的同时提升收入，也将手艺传给更多热爱传统文化的人。

记者刘晨玮

在共享客厅，社区书记掌勺年夜饭 高龄老人直夸厨艺好

新春走基层

武汉晚报讯(记者杨荣峰 通讯员汤超 桂丽霞)“我来唱个曲儿，给大家助助兴。”2月3日18时，江汉区满春街道长堤社区共享客厅内，87岁的甘其明老人放下手中的可乐，站起身给大伙儿唱了一首老歌，引来阵阵掌声。

当天，长堤社区党委书记卫红下厨，做了藜蒿炒腊肉、肉圆子烧木耳、清蒸鳊鱼、青豆炒虾仁、炸春卷等几道家常菜，合着社区居民端来的自家做的排骨藕汤、卤牛杂、粉蒸肉等，请社区9位高龄老人吃了顿年夜饭。

“帮我修房子，每周上门看望



社区工作人员给老人们敬酒。

记者杨荣峰 摄

我，社区就是我的家。”唱毕，甘其明老人感慨良多。

甘其明老人一直单身，家住

10楼顶楼，房龄20余年渐显老旧。2025年，社区巡查发现，其家中墙面有裂纹，便联系房管所

上门维修，“还帮我把楼顶防水层重新刷了一遍，窗户也修好了”。社区每周都会上门看望，逢年过节请我们参加活动，前阵子腊八节，还请我们喝腊八粥。

“卫红书记厨艺不错。”“现学现卖，你们教得好。”当晚，共享客厅内摆了两桌，老人们一桌，社区工作人员一桌，敬酒祝福。

老人们时不时一起夸几句社区书记手艺好，时不时夸夸网格员们日常照顾周到。社区工作人员祝福老人们健康长寿。

“今年春节，就用这个新场地摆两桌。”卫红说，2025年3月，在市委社会工作部指导下，长堤社区启动亲民化改造，改造过程中吸纳社区居民的意见建议，开辟出一个社区共享客厅。共享客厅客餐厨空间一体，满足影音娱乐、图书借阅、日常聊天等需求。