



“直播面点师”迟婷婷： 让更多人了解 中国传统面点文化



在直播间制作中式面点美食。

这两天,85后宝妈迟婷婷正在江北洪塘鞍山村筹备自己新的面点工作坊,她也把直播间搬到了这里。作为一名中国面点手艺人,迟婷婷此前通过直播,已经积累了100多万粉丝,“中国传统面点文化源远流长,古人做的好吃的点心,应该回归到我们的视野中来。”迟婷婷开心地说。

做自己喜欢的事,既满足又幸福

迟婷婷家住江北洪塘,是两个孩子的母亲,大女儿已经读高一了,二宝正在读大班。作为一名宝妈,两个孩子从小的早餐都是她一手包办的。“我从小就喜欢研究各种美食,在照顾孩子的过程中,渐渐爱上了面点制作,后来就换着法子给孩子们去做中式面点。”在持续的学习过程中,迟婷婷也考出了国家高级中式面点师等证书。

迟婷婷做的包子、馒头、水饺、汤圆等小吃,非常有“型”,“孩子们很喜欢吃,每天都要我做。”迟婷婷透露,

这么多年下来,她学习制作的中式面点已多达几百款,将这些美食照片发到朋友圈后,也引发很多好友的关注。

在大家的鼓励下,迟婷婷决定自己创业,后来她创办了自己的中式面点品牌“饅有趣”,开始了这一领域更加专业的研究,还邀请了社区的多位宝妈和阿姨一起加盟。“这些年来,我最大的爱好就是去研究中式面点、酥点、甜品及各种小吃。”迟婷婷说,做自己喜欢的事,既满足又幸福。

开启直播带货,积累上百万粉丝

用菠菜汁染绿面皮,拿竹炭粉画黑眼圈……迟婷婷说,她做面点的理念借鉴了很多古代典籍。“古人选用的食材都来自大自然,就是面粉和植物。”迟婷婷说。

今年春节期间,迟婷婷制作的“醒狮馒头”“招财进宝包”“醒狮水饺”等中式面点以高颜值的外形“出圈”。“有朋友说,用心去做,就有了艺术感。”如今她们制作的面点已经成为不少家庭早餐和伴手礼的首选。

迟婷婷说,进入直播领域自己也算个新兵。一年多前,她尝试开直播

教大家做中式面点,顺便带带货,没想到开播之后,非常受欢迎,她也成为签约讲师。

如何在短短两年时间,就能吸引上百万的粉丝关注?迟婷婷略微腼腆地说:“首先还是你的东西要货真价实,产品自然受大家欢迎,此外,自己还要不断学习,了解更多中式面点背后的故事。”如今,迟婷婷坚持每天做两到三场的直播。线上平台,每天下单的客户多的时候有上百单,“做面点,还是要一步步来,这是体力活,也是技术活。”

期待通过直播,弘扬传统面点文化

迟婷婷回忆,10多年前她开始学习中式面点时,网络资讯还没那么发达,她便想方设法寻找各种美食类的报刊和杂志,后来收拾家中书房的时候,发现还有不少讲述中国传统美食的书籍,“有的还是文言文,里面用的计量单位和今天完全不同。”为了精准对照古书中的记载,她一边查阅资料,一边研究,完全弄明白了之后,再去做样品并亲自品尝。

“中国古人制作美食,真是充满了智慧。”迟婷婷说,这几年,她也陆

续从《宋宴》《元宴》《调鼎集》,甚至在《红楼梦》中去寻找中式面点的制作灵感……

“有了好的想法,我就会去尝试做起来。”如今,迟婷婷的工作坊推出的中式面点,除了造型精致外,也是古风朴朴,中国元素满满。迟婷婷表示,自己的工作坊和直播间搬到鞍山村后,她也会通过更多的直播教程,与大家分享中国的传统饮食文化,让更多人了解中式面点。

记者 施代伟 文/摄

月嫂宋晓格： 从异乡追梦人到行业标杆

清晨6点,天空泛起鱼肚白,小区里还弥漫着静谧的气息。宋晓格已轻手轻脚地完成了消毒流程,她身着干净整洁的工作服,动作轻柔而有序。当新生儿的啼哭响起,她快步走向婴儿床,指尖温柔地触碰宝宝掌心,语气温柔似春风:“宝宝,早上好,我们起床啦!”说话间,她轻轻晃了晃手中的小摇铃,吸引宝宝的注意,眼神里满是耐心。



宋晓格在工作中。

白天带娃晚上“啃”书

宋晓格,一位来自河南的二胎妈妈,2021年初到慈溪时,吴依软语萦绕耳畔,清淡的宁波菜别具风味,尽管一时难以适应,但这座城市的包容与活力,如磁石般吸引着她。

凭借幼师专业背景和育儿经验,宋晓格投身家政行业,成为一名月嫂。“我打心底喜欢和孩子们相处,而且宁波家庭对专业母婴护理的需求日益增长,这对我来说是绝佳的机遇。”

然而,真正踏入母婴护理领域,她才发现挑战重重。“传统月嫂更多依赖经验,而现在的90后家庭更看

重科学育儿和专业护理,这要求我们必须不断更新知识储备。”她很快意识到理论知识与实操技能的双重不足。护理宝妈乳房的医学原理、宝宝睡眠周期调节的科学方法……这些都成为她亟需攻克的难题。

为紧跟行业专业化发展趋势,宋晓格开启了“沉浸式”学习模式。她白天在服务中积累实战经验,夜晚则通过网络培训课程、专业书籍恶补理论知识。“《小儿推拿》《营养月子餐》《烹饪与营养学》,这几本都是我做月嫂时常看的书。”

凭过硬专业能力成为“抢手月嫂”

去年,得知浒山街道总工会联合宁波开放大学、宁波工人大学开设新就业形态劳动者(慈溪家政班)学历提升班,她果断报了名,满心欢喜地开启“大学梦”,开始系统学习月子餐营养搭配、婴幼儿膳食科学配比等内容。“现在的宝妈对饮食要求很高,既要符合地域口味,又要兼顾营养均衡,只有不断提升专业能力,才能满足客户需求。”通过学习,她不仅掌握了宁波菜的清淡烹饪技巧,还能根据宝妈体质定制个性化月子餐,将专业知识转化为切实的服务优势。

宋晓格的专业与用心,赢得了众多客户的信任与喜爱,有宝妈送来锦旗,还有许多宝妈和她成为好友,服务结束后仍保持联系。在她的客户中,90后宝妈占比颇高,深谙同龄人心理的她表示:“和90后相处,重要的是倾听,不居高临下说教,大家关注的话题相近,更容易产生共鸣。”就在前几天,她收到一位宝妈的微信:“给你看看宝宝,她会叫‘小宋姐姐’了。”视频里,宝宝奶声奶气地喊着她,还对着镜头挥舞着小手,那一刻,她的眼眶湿润了,所有的辛苦都化作了幸福。

希望更多年轻人加入

如今,宋晓格的月嫂服务档期满满当当,月薪过万,但她从未停止前进的脚步。“一位宝妈曾说,我的专业建议让她少走了很多弯路,那一刻我深刻感受到,月嫂这个职业的专业化服务不仅带来职业成就感,更是对生命的守护。”她计划继续学习,将中医推拿、心理学知识融入母婴护理。

2024年,因为工作优秀、表现突出,她还被慈溪市家政服务行业协会评为“服务之星”。从异乡追梦人到行业标杆,她说,“希望带动更多年轻从业者加入,用行动证明,只要努力,新宁波人也能在这片土地上实现梦想!”宋晓格眼神坚定,笑容里满是对未来的憧憬。

记者 吴丹娜 文/摄