

藏在社区里的宝藏小店

“90后”夫妻 把馒头做出了花

馒头有几种做法？杨佳鑫、朱照垦夫妻会告诉你，只要肯动脑，白面也能开出花。在宁波市海曙区望春街道清风社区“红立方街力站”的名单里，他们的馒头店引起了记者的注意，听说他们用一双巧手做出了50多种花样馒头。9月18日下午，记者来到位于海曙区丽园北路“馒小象”的店里，浓醇麦香混着清甜果香扑面而来。抬眼望去，柜上菠菜绿、南瓜黄、巧克力棕、火龙果粉的馒头错落摆放，五颜六色，未入口便甜到了心里。



杨佳鑫、朱照垦夫妻合影。

父辈传承的手艺 2元淘来的食谱

打开了他们做馒头的“任督二脉”

“90后”夫妻杨佳鑫、朱照垦曾在大厂工作，待遇不算低，但是强度高、压力大，二人有了孩子后，杨佳鑫率先辞了职，一段时间后朱照垦也“激流勇退”，放弃了高薪待遇，决定学门手艺自己创业。

朱照垦的父亲在老家温州有一家传统面点店，在当地也是有传承有名气的。于是，朱照垦回乡学艺，在父亲的教导下，他逐渐熟悉了面的特性，做了一手好面点。

有了手艺，他回到了宁波，信心满满打算大干一番，但是“只是做传统面点，在宁波真的有市场吗？”杨佳鑫想深了一层，“我们都是年轻人，不如做一点年轻人喜欢的花样。”

一天，他们在二手平台淘货时，看见了一款“玫瑰花馒头”的制作食谱，标价2元。他们果断下了单，照着做出后，成品既有馒头的软，也有面包的香甜，从此他们就像打通了做馒头的“任督二脉”。

“我喜欢烘焙面包，面包的花样我知道很多，而他（朱照垦）熟练掌握馒头做法，所以只要稍微调整做法，把面包的工艺融入馒头中，就能想出很多花样。”杨佳鑫笑道。



南瓜香肠馒头。



传承粥铺供应馒头。



杨佳鑫和她的“花样馒头”。

从摆摊到开店

他们把花样馒头卖到了省外

2023年上半年，夫妻俩的花样馒头首次出现在了“姚江里”的萤火集市上。正如二人的预料，他们的馒头一经放出，就引来了很多年轻人的青睐。

“我们下午开始做馒头，夜市开始时，馒头是热的，不用等它们冷却，当天做的馒头就能卖完。”每天摆摊一个多小时，能赚七八百元，这让他们信心满满，当年7月份，他们就盘下了丽园北路上的店。

“我们熟客非常多，摆摊的时候积攒的客人很多都跟着我们来买。很多人试过后都会自发帮我们推荐，虽然小店位置比较一般，但青林湾西区这片的市场也渐渐打开了。”夫妻俩的馒头胜在价格和品质，彩色的馒头用料也都是纯天然的，“我们用艾草提取绿色、用胡萝卜或者南瓜提取橙色，巧克力、抹茶都是有品牌的。所以既美观又健康，老人小孩都爱吃。”杨佳鑫说。

一传十、十传百，他们的馒头越来越知名，连省外的客人都有。“最远的还有四川、贵州等地，但是后来我们忍痛放弃了，太远的地方寄过去，客人的体验感也不好。”他们的馒头都是当天下午手工现做，晚上8点顺丰或是跑腿寄出。近的地区还好，当天晚上最迟第二天上午就能寄到，如果路上时间超过两天，口味也有变化。

“我们还在不断改进，会越来越专业，口味也会越来越丰富。”采访当天，朱照垦边揉着面，边信心满满地告诉记者。

他们把店铺变成 暖心传递的驿站

还加入了社区“红立方街力站”

在创业过程里，夫妻俩虽然忙碌，但一路上也遇到了很多暖心瞬间。

有一次在摆摊时，一位客人迷上了他们的花样馒头，便陆续买了许多品种回去，认真布景，用相机拍下了馒头最美丽的样子。后来，这位顾客一直分文未取，帮助“馒小象”的所有产品拍了写真，如今成了“馒小象”最好的招牌照片。

还有许许多多的顾客，虽然大家都是萍水相逢，但是他们都帮助“馒小象”体验新品，认认真真地提出改进意见。

正如杨佳鑫在朋友圈发的感慨：是他们一路照亮了“馒小象”的前行路，感谢所有帮助过“馒小象”的客人。

去年，她也把这份温暖传递给了社区。清风粥铺开业，给居民提供免费早饭，“馒小象”就每天免费赞助馒头；过年时，社区为高龄老人举办新年宴，“馒小象”专门开发出一款新年限定“福包”馒头，端上了餐桌，成了宴会的“C位”。吃了福包馒头的老人，都说这馒头好吃。

社区推出“红立方街力站”品牌，集结了辖区里为社区治理提供助力的店铺，“馒小象”就成了第一批成员。

如今，“馒小象”的蒸笼里，蒸着的不只是50多种花样馒头，更有着一对年轻夫妻敢闯敢试的创业初心，和邻里间传递不尽的暖意。

记者 王昱汀

通讯员 陈洁 江利利 文/摄