

把碎掉的情绪，一颗颗拼回去

『拼豆』成解压消费新宠

记者 徐佩文 摄

12月27日傍晚，市区朝暮手作店内乐声轻快，但除了音乐声，几乎听不见别的声音，几位年轻人正低头忙碌着。他们从手边的小盒中夹起一颗颗彩色的“小豆子”，用镊子仔细放入板框，渐渐拼合成形态各异的图案。这项正吸引着更多年轻人参与的手工游戏，叫作“拼豆”。

小小的豆子，能拼出一整个像素风格的“世界”。这款解压游戏正悄然走出小众圈子，成为备受年轻人欢迎的手工体验。



“拼豆”其乐无穷。

被拼豆硬控的年轻人

在小红书搜索图案，对照色号挑选豆子，选好座位，就可以开始拼了。用专用镊子，将五彩斑斓的小豆子一颗颗嵌进带孔的底板上，凭借像素点阵堆叠出心仪的图案。完成后交给店员用熨烫设备加热定型，一件“拼豆”DIY作品便诞生了。

自从迷上“拼豆”，20岁的小何就成了手作店的常客。家里各色钥匙扣、冰箱贴、挂饰，全都换成了她亲手制作的“拼豆”作品。“从今年初入坑到现在，已经做了三四十件。”

从漫画人物、小说角色、游戏形象到偶像卡通，从冰箱贴、钥匙扣、挂件到装饰画、立牌，甚至整面像素墙——将喜爱的形象融入手工，这种看似简单的创作，正在年轻人中掀起一股“豆豆风暴”。

“被‘拼豆’支配了一下午”“不知不觉拼了四个小时”“我简直成了‘拼豆’机器”……越来越多年轻人被这项超级解压的手工体验牢牢吸引。

“一到周六，店里就坐满了人。”手作店主齐江萍感慨道，“有些客人一坐下就是四五个小时，特别沉浸。现在的年轻人很注重情绪价值，对自己热爱的事物特别舍得花时间和精力。”

作为从业者，齐江萍一直关注着“拼豆”市场的变化。“去年刚开始做‘拼豆’时没几个人玩，后来渐渐流行起来，尤其是最近几个月，突然就火了。”她观察到，以往的“拼豆”多以平面、小巧的造型为主，如今立体作品越来越多，人物细节饱满，装备造型也十分酷炫。

齐江萍说，复杂作品的制作周期可延长至数周甚至更长。入坑者投入的时间与精力不断升级，“拼豆圈”已逐渐形成志趣相投的社群，越来越多的人加入了这场创作之旅。

低门槛的“精神避风港”

在另一张桌子上，小龚正专注地拼搭着自己喜爱的小说角色。四个卡通小人，花费了她近三个小时的时间。“整个下午都交给它了。这是我第一次尝试，但一点不觉得累，整个过程特别放松，每拼好一颗豆子，心里就多一份快乐。”她笑着说，手中的镊子轻轻夹起又一粒彩豆。

“放松”“投入”“缓解焦虑”——在采访中，这是玩家们最常提及的感受。市民刘倩迷上“拼豆”已有一年多，家中专门有一面墙用于陈列她的“拼豆”作品。她不仅动手拼，还热衷于自己设计图纸。“在快节奏、高压的生活里，‘拼豆’让我能彻底跳出来，像是钻进了一个‘精神避风港’。”她描述道，“重复拣豆、对齐、摆放，有点像冥想，能把烦心事先放一边。一旦全心投入图案里，就忘了时间，那种专注让人特别踏实、有掌控感。可能我们需要的，就是这样一种‘确定’的感觉，和每完成一小步就得到的及时反馈。”

门槛低，也是“拼豆”吸引人的重要原因。刚入门不久的赵辰坦言：“和画画、做雕塑不一样，‘拼豆’几乎不需要基础，照着图就能上手。”他认为，这种“人人都能当创作者”的体验，极大释放了年轻人的表达欲。“把自己喜欢的动漫人物，甚至自己设计的形象变成实实在在能摸得到的东西，那种满足感很直接。”

除了创作本身的乐趣，沉浸其中的“慢时光”也令人留恋。大学生小薇常约朋友一起去手作店“拼豆”，一坐就是半天。“在这就是主动让自己慢下来，专注做一件事，而且身边都是同样投入的人，氛围很好。”

在齐江萍看来，“拼豆”的流行不只是一场手工热。它更像是年轻人在忙碌生活里，主动按下的一次暂停键，让他们通过这种具体而小的事，重新找回专注创造的快乐。



市民体验“拼豆”。



“拼豆”作品。

我在网上卖龙游小吃

本报讯（通讯员 郑依霖）12月25日一早，位于龙游县小南海镇的龙游农家王小妮手工小吃的生产车间里开始热闹起来，蒸腾的热气裹着糯米的甜香、肉馅的鲜香扑面而来，女工们正麻利地折叠粽叶、装填馅料、捆扎粽绳。

在车间的另一侧，打包好的粽子、龙游发糕、葱花馒头等美食即将发往宁波、杭州、上海等地。看着眼前忙碌的场景，负责人王雅琴眉眼带笑。

王雅琴是土生土长的龙游人，早年在义乌工作时，她最惦记的就是家乡的味道。“那时候想吃发糕、葱花馒头，真是太难了。”王雅琴回忆道，正是这份“馋劲儿”，让她动了回乡创业的念头：“不如自己回家做，让更多人尝到正宗的龙游老味道。”2007年，在父母的支持下，他们一家在自家不到80平方米的小屋里，开始做龙游传统手工小吃。

起初，王雅琴的“生意圈”很小，仅靠亲戚朋友、周边邻里帮忙宣传推广。当时，正逢电商行业兴起，她也学着在淘宝上挂出产品，没想到，天南海北的订单渐渐地来了，这让她意识到互联网可以把家乡的味道卖到更远的地方。

“大家看，咱们的发糕蓬松香软，咬一口满是米香，都是纯手工做的……”一个补光灯、一台手机、一个支架，直播间里，王雅琴拿起一笼刚蒸好的发糕对着镜头讲解。流畅的介绍、自信的展示，让直播间的评论区瞬间热闹起来，“看着就好吃”“下单两个发糕”……“别看我这么熟练，一开始面对镜头的时候，紧张得说不出话来。”王雅琴表示。

图文介绍、短视频展示、直播试吃……多渠道的宣传，让“王小妮”这个品牌，和龙游传统手工小吃一起，被越来越多的人记住。随着订单激增，家庭作坊已经跟不上需求。2020年下半年，王雅琴建起了1000多平方米的标准生产车间，从家庭小作坊，升级为规范的食品企业。

如今，王雅琴的产品有发糕、汤圆、葱花馒头、粽子、酱粿等几十款。固定员工有20多人，旺季时还要请周边村民来帮忙。“在这儿上班的，大多是附近的乡亲，他们一个月能挣四五千块钱，还能照顾家里的老人孩子。”看着员工们脸上的笑容，王雅琴觉得，自己这条路走对了。

谈及未来，王雅琴有很清晰的规划，她准备继续提升短视频和直播的专业度，同时开发更多新品，让龙游小吃以更精致、更现代的方式走向全国。

皮薄汁多，又脆又甜
马蹄进入旺销季

本报讯（记者 吴红梅）荸荠，江南唤作马蹄，北方叫地栗。

近来，马蹄进入旺销季。12月26日，在市区迎和中路一家水果店里，摊主老陈戴着手套利落削去马蹄棕褐色的外皮，露出雪白脆嫩的果肉，“现在的马蹄最甜，早上刚到的货，新鲜得很。”

家住附近的张阿姨是老顾客，她和老伴来自北方，对马蹄情有独钟，“当零嘴吃，汁水足、口感好。”张阿姨说：“每次总会多称两斤，一半生吃，一半做菜。”马蹄肉白嫩如瓷，切成片与鲜肉同炒，肉的醇厚里便有了清脆；炖鸡汤时放几颗进去，汤头更显清甜；狮子头里拌入马蹄碎，解腻增鲜。小小马蹄，是厨房里的点睛之笔。

老食客们最懂马蹄的妙处，正在挑选马蹄的张先生说：“老伴肺弱，冬天用冰糖炖马蹄，润肺。”他一边挑马蹄一边跟记者说，马蹄要选个头饱满、表皮光滑的，“太大易空心，太小肉少。”现在市场上卖的马蹄大多产自江西、广西一带，正是时令期。”市区书院菜场一位水果店老板向记者介绍，马蹄既是水果，也是一道热门食材，目前带皮马蹄零售价约16元/公斤。

在市区浮石路经营饭店的老林相告，年年这个时候，店里都会推出几道马蹄系列特色菜，比如马蹄炒鲜菇、马蹄炒胡萝卜黑木耳、马蹄丸子汤等。