

一路繁花

□记者 徐启峰 刘俊涛 文/图

编者按

关帝庙是周口最具代表性的文化地标之一，彰显着周口深厚的文化底蕴，承载着周口人的共同记忆。更新改造后的关帝庙历史街区不仅承载着历史，更孕育着新的梦想。一家名为“繁花”的手作中式糕点店正在此地悄然绽放。

近日，本报记者专访“繁花手作中式糕点”主理人陈丽，听她讲述自己的创业故事。从家庭主妇到餐饮品牌创始人，陈丽的“转身”并非偶然，而是坚持匠心与梦想的必然结果。她的经历启示我们：创业之路固然充满挑战，但坚守热爱、勇于尝试，终能走出一条属于自己的繁花之路。

真诚希望读者朋友能从陈丽的故事中汲取力量，勇敢追寻自己的梦想。期待有朝一日，您也能与“繁花”邂逅……

从家起航 手作繁花

秋风送爽。9月3日下午，陈丽在一尘不染的小店里开始工作，捏坯、塑形、雕刻——每一件糕点对她而言都是一件艺术品，慢工才能出细活。

开业仅9个月，“繁花手作中式糕点”便在社交媒体上“吸粉”不少。每枚糕点售价不菲，可订单却接踵而至。

对于手工制作，陈丽有着近乎痴迷的追求。20年前，尚未大学毕业的她来到北京闯荡，做过唱片宣发、明星活动策划，还曾是一个服装品牌的代理人。繁忙工作之余，她流连于各种手工坊，制作出不少受欢迎的手工艺品，其中一件“拖尾孔雀”被一位外国友人以两千美元收藏。

数年的“北漂”生活后，她回到家乡结婚，在关帝庙历史街区定居，相夫教子，平静的生活一晃就是十几年。为了让公婆和子女吃得健康，她开始自制糕点。为此，他还专门赴南方拜师学艺。她做的糕点样式精美、口味绝佳，亲朋尝过后纷纷赞叹：“好看、好吃！你要是开店，一定会有顾客。”

去年夏天，陈丽尝试在家制作糕点，并通过社交媒体分享、售卖，逐渐积累了一批客户。甚至有铁杆粉丝提出“线下奔赴”，现场学习糕点制作。陈丽萌生了开店创业的念头。彼时，关帝庙历史街区正在积极招商入驻。陈丽考察后，认为这里文化底蕴深厚、客源基础好、离家近、政策优，经营前景良好，于是果断签下一间约40平方米的店面。

今年1月，“繁花手作中式糕点”正式开业。

店面装修由陈丽亲力亲为，整体风格温馨典雅。墙上的唐卡是她亲手绘制，富丽堂皇；几件手工丝网花也出自她手。小店别具意趣，格调不凡。

店内陈列的糕点，宛如一件件精妙的艺术品。饱满的花生、核桃，鲜艳的寿桃、黄梨……近30种造型的糕点，均由陈丽手工制作。她的一双巧手为糕点注入了灵魂和艺术内涵。

在口味上，陈丽融合南派糕点技艺与自己对食材的独到理解，组合各类谷物、水果及辅料，做出的糕点醇厚丝滑、清香甜蜜。

尽管店内售卖的糕点一枚都要十多元，可“繁花”凭借“高颜值”“高品质”吸引八方顾客不断前来。佳节将至，近期的订单不断，陈丽常加班至深夜两三点。有限时间内的精心之作，件件都是“限量款”。

陈丽制作好的手工糕点。



陈丽在介绍自己制作的手工糕点。

微光相伴 温暖相遇

小店里人来人往，其中一些不仅是顾客，更是陈丽的粉丝，后来还成了朋友。这些人中，一位名叫小爱（化名）的女孩，让陈丽难忘。

初春的一天，小爱通过微信联系到陈丽，提出希望到店里看看、聊聊。陈丽热情邀请。当天下午，一位步履歪斜的女孩推门而入，“您好，我是小爱”，她的笑容拘谨而真诚。

一盏清茶、几枚糕点，两人促膝长谈。

小爱娓娓道出自己的身世：因出生时缺氧导致脑瘫，行动受限，而她的双胞胎妹妹却健康活泼，周游多国并在海外定居。父母没有放弃小爱，供她读完大学并顺利攻读硕士学位研究生。然而身体不便让她在求职时屡屡受挫，如今靠创作网络小说获得一些微薄收入。

陈丽回忆道，当时小爱告诉她：“每次稿费到账，我都会买些糕点，孝敬爸妈，同时犒劳一下自己。”陈丽默默听着，心中暗生感动——这样的好女孩，理应拥有属于自己的一席之地。

不久，一位气质温婉的女士来到店里。“我是小爱的妈妈，她说想跟您学做点心，又怕自己笨手笨脚。”

脚。以前学钢琴，老师都嫌她……我觉得，学一门手艺总是好的，生活也能多一份寄托。”陈丽动容地连连点头：“您放心，我一定教会她！”

在陈丽的耐心指导下，小爱很快学会了制作糕点。尝到自己做成的第一枚糕点时，她笑着流下了眼泪。

这件事深深触动了陈丽，她久久思考女性成长与就业的问题。不久后，她推出“繁花创业班”，陆续招收十几名学员，传授糕点制作技艺，帮助更多人就业创业。随着学员越来越多，陈丽清晰地意识到，手工糕点的“赛道”仍显狭窄，若想帮助更多人，必须扩大事业版图。经过深思熟虑，她决定成立一家餐饮公司，服务更多人。

沙颍河南岸的周口南寨历史文化街区闻讯后向她递出“橄榄枝”——可为陈丽提供面积更大、位置更好的铺面，并给予更多政策扶持。

就这样，陈丽成立了一家餐饮管理公司，正式进军综合餐饮业。采访中，她告诉记者，位于南寨的新店已完成装修设计，近期正在紧张施工，预计不久后就能开门迎客。

携手伙伴 再启新程

从手工作坊到餐饮管理公司，陈丽迈出了人生的重要一步。这一步，源自“天时地利”，更重要的是“人和”——她有一位志同道合的伙伴——厨师长邢豪鹏。

邢豪鹏今年35岁，曾在浙江宁波从事融合菜研发，厨艺精湛。2023年，他应邀来我市的一家日料店进行业务指导。当时陈丽为补贴家用，在那家日料店做洗碗工。邢豪鹏注意到这位大姐不简单：碗盘刷得锃亮，还常提出合理化建议——“这盘刺身加点现切紫苏叶，会不会更美观？”“用预热陶盘盛装，客人用餐体验会更佳。”

说者无意，听者有心，这些建议着实令邢豪鹏刮目相看。深入交谈后，他发现陈丽看问题清晰透彻，志向远不止做一名普通洗碗工，由此心生敬重，便建议店家委任她为前厅师傅，负责出菜，月薪也较之前提高了近一倍。

在周口逗留十数日后，邢豪鹏返回宁波。不久后，陈丽决定创业自己做老板。

可当陈丽决意进军综合餐饮业时，第一时间想到的就是邢豪鹏。此时邢豪鹏正在宁波主理一家大型餐馆，同时兼任3家连锁店的技术顾问，年收入数十万元，事业小成。

陈丽向他发出诚挚邀请，他并未多犹豫，很快赶到周口商议——因为在心中也燃烧着一团创业之火。

在邢豪鹏的参与下，陈丽成立的餐饮公司确立三大主攻方向：中式糕点，作为立店之本，未来也将是引流产品，陈丽比喻它为“炮捻子”；新中式茶饮，面向年轻及中高收入群体，体现东方餐饮美学；融合轻食简餐，核心是“跨界混搭”，通过食材与技法的碰撞创造新口味。

陈丽表示，现代人更注重健康饮食，将秉持“低油糖、少加工”的原则，大幅减少糖、油、盐等的使用，相信会赢得市场认可。“其实我也曾忐忑，守着一家小店，订单不愁，岁月静好，不也很好吗？”陈丽说，“有些事总要去试试，毕竟我们还年轻。”

20年前不顾一切闯荡京城的小姑娘，与时光一同成长。虽在沙颍河畔阅尽千帆，可心中仍有梦想。若不尝试，或成遗憾。前路是繁花似锦，还是荆棘遍布，唯有走过才知道。

如今，陈丽正以“繁花”为起点，以餐饮公司为新契机，尝试走出一条传统手艺与现代商业相结合的道路，探索更具社会价值的企业模式。

让我们衷心祝愿她：一路繁花，前程似锦！