

# 展开想象,发掘一个馒头的无限可能 这位岛城手艺人做了满满一筐蛇年花馒头

□记者 姚舜婷 文/摄



一个馒头能做出多少花样?李婷的回答是:只要敢想,肯花功夫,什么都能做出来。

李婷在东港开了一家名叫“啊呜一扣”的辅食店,纯手工面点是店里的特色。临近春节,最近李婷开始“捣鼓”起了生肖馒头:用天然蔬果汁染色的面团在她手里被塑成各种形状,层层堆叠,再加入“亿点”细节,“摇身一变”,一只憨态可掬的“蛇宝宝”就跃然于眼前。

做生肖馒头是李婷家店铺里每年迎新春的保留节目,一个好看好吃且有年味的花馒头,总能给新春的饭桌添上一份喜气。不过,要做出这样一个花馒头可不容易,为了练出如今的手艺,李婷也没少经历“翻车”时刻。1月16日下午,记者走进了李婷的馒头工坊,看她用馒头“造万物”的神奇本领,听她讲讲自己的“馒头江湖”。



## 巧手之下,馒头变身“蛇宝宝”

每年靠近年关,李婷都会做一批生肖主题的花馒头,“这家店2023年元旦正式营业,刚开业的时候我做了一批‘兔宝宝’,那是第一次尝试做生肖馒头。去年做‘龙宝宝的’时候,我就已经在构思怎么做今年的‘蛇宝宝’了,当时觉得蛇这个元素还挺难做得可爱的。”

1月16日下午,记者走进了李婷的面点制作工坊,她端着满满一筐的蛇年花馒头,每一款都独具巧思。胖乎乎的馒头“蛇宝宝”们穿着新衣,头上戴了顶醒狮帽,身上还背了不少金元宝,憨态可掬,喜气洋洋。所有的细节都由面粉制成,李婷说,为了做这批花馒头,她从前一天的中午11点做到了第二天晚上的8点。

为了增添新春氛围,蛇元素的花馒头以红色、黄色、绿色为主色调。李婷说,由于用来染色的色素都是提取自天然材料,颜色的选择其实很有限,“红色来自红曲米,黄色来自南瓜,绿色来自菠菜,用来点缀的黑色一般来自食用活性炭或者墨鱼汁,粉色则来自仙人掌果。”为了追求成分天然安全,李婷只能通过不同比例的色彩搭配和控制颜色深浅来展现不同的细节。

模具的助力能减少制作的时间、降低操作的难度,但要做一个花馒头做得好看、吸引人,必须加入“亿点”细节。

比如“蛇宝宝”们头上戴的醒狮帽,为了模拟展现出毛边的毛绒感,李婷要用尖头剪刀一点点剪出纹路。最让李婷和工坊小伙伴头疼的是做“蛇宝宝”的眼睛,只有黑眼珠的“蛇宝宝”看上去不够灵动,于是李婷用三个迷你面粒来表现眼睛的高光,光这一个细节,就能让她们做得头昏眼花。

为什么不能用画的方式呢?李婷说,如果用色料绘细节,在蒸制的时候容易被水汽晕染,影响最终的效果。“一个馒头要做得吸引人,靠的就是这些细节,这么多人做馒头,你能脱颖而出,靠的也是不厌其烦地加入这些细节。”

## 发掘一个馒头的无限可能

在开辅食店之前,李婷开过民宿,也做过旅游相关工作,因为家里有老一辈人会做面点,李婷最终入行也就带了些“继承家学”的意味。不过比起老一辈做的传统面点,如今要做受年轻一代欢迎的新式面点,李婷还得发挥自己的创意,也要上网捕捉潮流风向。

在工坊里,李婷向记者展示了一款创意面点:财神爷造型的大馒头,内里空心,

掀起“盖头”,数个金元宝造型的小馒头就散落了出来。好看好吃的同时,馒头甚至还变得十分好玩。如果年夜饭上放上这样一个馒头,一定会成为全场的“显眼包”。

“很多造型可以用模具,做起来相对简单,但这种就属于‘重工’馒头了,做一个至少得花三个小时。”李婷表示,因为工序复杂,这种馒头的售价也比较高,因而她很少接类似的订单,“价格太高,消费者接受不了,价格低了,又配不上付出的精力。比起花式蛋糕,做花馒头耗费的时间其实更长。”

去年,李婷曾经做过一款寿桃包,硕大的寿桃上做了立体的寿公、寿婆,还有一个立体的“寿”字。这款寿桃包的造型图一出来,就有消费者订购,“当时我其实想拒绝的,因为实在太难做,也太耗时。但客人说要给家里老人祝寿,老人吃不了蛋糕,我就还是接单了。最后这个造型总共就做了两个吧。”

李婷粗略地算了算,开店以来,两年时间她已经“开发”出了大大小小不下百种造型馒头。不断地创新也让她吸引了一批较为稳定的客流,其中年轻客户的占比很高。“有些年轻的妈妈就很喜欢买这种造型好看的馒头,我们的定位虽然是辅食,但有的年轻人也喜欢买去自己吃。”

“Jellycat”元素造型的面点、甜品近期也在社交网络上“火”了一把,李婷也抓住了流量,一批批“Jellycat”风的馒头成为了李婷家菜单上的常驻人气产品。最近还有东北铁锅炖商家看中了李婷的馒头,“最近流行在铁锅炖里放‘Jellycat’造型的馒头当主食,有商家就订了我们家的馒头。”

## 在不断“翻车”中摸索、进步

从行业新手成长为面点能手,李婷也经历了无数的“翻车时刻”,在她看来做面点这一行充满了未知性,在开锅之前,谁也不能保证这锅馒头是成功的。

“做馒头最难的一点其实不是造型,而是发酵。一个馒头蒸出来成不成功,主要就看发酵这一关过不过得去。”

李婷说,刚开业的时候,她和同伴经常碰到各种意料之外的状况:“开花馒头”没开花;开锅之前还看着白白胖胖的馒头,在开锅的一瞬间瘪了下去;看上去正常的馒头,用手一摁就留下一个坑,说明没蒸熟……“我们要求馒头蒸出来得有‘水光肌’,看上去光滑无裂纹,用手摁会回弹。刚起步的时候真的失败了很多次,不断地浪费材料。”

李婷和同伴就在不断的“翻车”中摸索,根据每一次的结果调整配方,她也去外面参观、学习,向其他面点师取经。于是慢慢地,李婷发现自己的“翻车”次数变少了。“但每次一说‘好像很久没翻车了’,就会立马‘打脸’。其实说到底还是基本功不到家,我们依旧在不断学习。”

在行业里沉浮了两年多,李婷至今仍会在开锅看到一锅完美的馒头时感到满满的成就感。在她看来,过程中的这些期待、失望、惊喜、惊吓,都是这一行的魅力所在。

最近,李婷正在研究“二发”馒头,通过二次发酵的手法改良馒头的口感。今年在她家里的年夜饭上,也会出现她亲手做的蛇年花馒头。

