

岛城00后女生开了一家甜品店

她的手作蛋糕带来味蕾的愉悦,还美得有诗意

□记者 朱蔚

新城宝龙广场外沿的海港城,有一家叫做“半糖知是”的甜品店,小小的门面,隐在三楼。不醒目,不起眼,可过了中午饭点,总会有喜爱各种甜品的女生到访。落座点一杯饮品、一块蛋糕,就着午后的阳光,或是看着窗外雨滴的淅淅沥沥,便是一份从氛围到口味皆美好的下午茶。

00后女生 爱上手作各种蛋糕

女生大都喜欢吃甜点。装在盘里的蛋糕,面上的奶油蓬松柔软,蛋糕坯金黄如蜜,还有夹层里的水果和果酱,甜甜的滋味融入嘴里,带来一抹冰凉与清甜,仿佛初夏的邀请,很难不让人心动。他家的一款生巧抹茶凝酪蛋糕,小巧的蛋糕集结了上层的奶油、中间层的抹茶生巧和底层的巧克力布朗尼。三种滋味融入蛋糕,既有奶油的轻巧,也有抹茶、巧克力的浓郁滋味。整体口感绵密,微甜不腻,是咖啡的好搭档。

我有一位朋友,是“半糖知是”的忠实粉丝,总是变着法子给自己一个订蛋糕的理由。过生日就可以吃蛋糕了,所以她每个月都会给自己过一次生日,在这家店里订一款不同的蛋糕。

这家甜品店的主理人是一位出生于2000年的女生,她叫周哲宇,也是一位醉心于手作蛋糕的女生。每一款蛋糕,于她而言都是挑战,每一次完成,都像是送走倾注了心血的作品。

她的手作蛋糕,不只带来味蕾的愉悦,还有视觉上的诗意,时而是能品尝的雕塑,时而是可分享的绘画。蛋糕糖霜的甜美之下,沉淀着客人们的无限欣喜。

上午9点到晚上9点的营业时间,上午大都忙着烤蛋糕坯,中午和午后,甜品店不多的位置坐满了客人。甜品店开业两年半的时间,周哲宇一直是默默躲在后厨做蛋糕的人,比起前厅的营销与接待,她更喜欢亲手完成每一只蛋糕,享受做蛋糕的过程。

从车载后备箱摆摊起步 将甜品卖出去

她与甜品的缘分始于大学,那时参加了烘焙类社团。平时爱捣鼓的她很快就融入社团,氛围更是如鱼得水。毕业后,她开始尝试着做一些上手简单、颜值又高的甜品,比如提拉米苏,前一天做好成品,第二天在上面加点小装饰就很好看了。怎么卖出去?摆摊呀。2021年,车载后备箱摆摊正盛行,油门一踩,摊位的半径就拉大了许多。

那时小干岛还没有形成消费市场,能到哪里去摆摊呢?想来想去,感觉朱家尖不错,那里有高校。校门口的后备箱甜品,好看、好吃还不贵,光这几个特质,就吸引了一大票学生。况且通过小红书上的甜品展示,周哲宇让更多的人关注到了自己的后备箱甜品摊。

那时,她通常会推着学生们下



照片由受访者提供



老师传授的法式慕斯技巧,可以继续DIY,融入水果的清甜,化作一款“仲夏夜之梦”;复杂的翻糖花卉工艺,也可以化繁为简,做成蛋糕上的一只小玩偶。学到的技术在她手中被反复揉捏、发酵、重塑,最终焕发出只属于“半糖知是”的独特生命力。

在她手下诞生了许多蛋糕,有孩子周岁宴上童趣的翻糖玩偶,婚礼殿堂里直径一米的层叠奶油花朵,也有满足客人梦想的造型逼真的雪山小屋。

每一款蛋糕的诞生 都有故事

每一只订制的蛋糕,是一个故事,也是一个挑战。有一回,客人发来一款衣服的照片,说生日当天会穿这件衣服,希望她做出的蛋糕也是这个颜色,她以巧克力喷砂,做出了蝴蝶造型的蛋糕,深深浅浅的紫色,深得客人心意。她还做过婚礼上圆桌造型的蛋糕,一米的直径,需要几个蛋糕坯子拼起来,表面的装饰也得到现场以后才能完成。前两天的父亲节,店里一下订出了20多只蛋糕,越来越注重仪式感的现代人,慢慢开始养成了在各种节假日和聚会上订制一只蛋糕。

而在这些甜蜜的委托中,周哲宇也找到了超越利润的意义。蛋糕出品,在造型的基础上,需要新鲜的水果等原材料加持,好吃的口感也非常重要。完成的每一只蛋糕,都是她独具创意的作品。“现在的市场不好做,所以蛋糕好吃的口感更加重要。”她笑着说。

午后,斜阳的余热透过甜品店的窗户照了进来,窗内,甜蜜的故事仍在继续。在这个由糖粉、奶油和梦想组成的小天地里,一位00后女生正用自己的方式创造着甜蜜的生活滋味,日复一日的坚持,始于热爱,乐于分享。

课的时间,在放学前赶到朱家尖的高校门口,一开张,就呼啦啦地围上一圈学生朋友。

四处奔波的摆摊持续了一年多,周哲宇还先后到宁波、杭州等周边城市学习烘焙,精进手艺。从看着别人都做得好好自己就做不出来,到跟着学,一点点提高烘焙技术,她打算让梦想照进现实,开一家甜品店。

学技术精进手艺 创造自己的“蛋糕艺术”

四轮上的梦想,搬进了城市的四面墙里。周哲宇的甜品世界变大了,责任也如面团一般,不断地发酵。早先做后备箱,只需要想着哪里人流多,就往哪里去,开店则要考虑非常多。采购的新鲜食材,每一周都要新推1到2款新品,还有员工的管理……更需要耐心地与客人们沟通,尽量满足各种络绎不绝的蛋糕定制需求。还需要继续精进自己的手艺,“飞”到更远的地方学习烘焙技术。

在做甜品蛋糕的道路上,好的味道和技术,都是值得投资的。周哲宇在培训课堂上陆续掌握了翻糖延展的微妙力道、巧克力调温的精准临界点,以及慕斯凝结的完美时机,然而真正的蜕变来自于学成回来后的举一反三。