

马年新宠“棒棒马”、改良舟山油包……

90后姑娘让创意馒头成为“中式蛋糕”

□记者 高阳 文/摄

下午3点左右,记者走进李婷的工作坊,她正专注地赶制一份特殊订单——一款名为“jellycat”的馒头蛋糕。

灵巧的双手翻飞间,绿色面团被细细捏塑成一片茸茸的“草坪”,十七个形式各异的“蔬菜水果”正被逐一安置其上:南瓜泥调染的柠檬黄小柠檬,紫薯揉制的圆润茄子,菠菜汁浸润的牛油果……每一件作品都栩栩如生、灵动鲜活。这款耗费数小时精心制作的馒头蛋糕,将在次日上午被送往一场周岁宝宝的家宴,承载着专属的美好祝福。

“苹果有平平安安寓意,茄子代表紫气东来。”李婷手持镊子,小心翼翼地将“番茄”固定在“草坪”上,轻声向记者解释,“很多家长会在孩子第一个生日时订购这馒头蛋糕,它不仅仅是食物,更是一份可品尝的祝福。”

这已是李婷经营手工馒头店的第四个年头。2022年,这位90后姑娘怀揣着对传统面点的热爱,开了一家不足20平方米的小店,专注打造造型馒头。四年间,她的产品从萌趣卡通馒头逐步延伸到传统油包,品类不断丰富、口碑持续发酵;去年七月,她更是搭建起标准化作坊,每天有数百个承载着创意与祝福的面点,从这里走出去。



右为李婷 由受访者提供



创意赋能 让传统食物“圈粉”年轻人

李婷的创新之路,始于一个简单而坚定的愿望:“我想让馒头摆脱‘普通主食’的标签,成为被更多人喜爱的‘中式蛋糕’。”在她看来,馒头作为传承千年的传统主食,承载着深厚的民俗文化,却因造型单一,在年轻人市场中逐渐边缘化。她想通过自己的努力,让这门老手艺焕发新活力。

“jellycat”馒头蛋糕,便是她这一理念的生动实践。“这款馒头蛋糕并非我的原创,有顾客拿着图片来咨询,问我能不能复刻,我就试着挑战一下。”李婷耗费近一周时间,终于做出一件自己满意的作品。这款馒头蛋糕不仅造型惊艳,更因丰富的寓意受到追捧——柠檬象征宁静美好,橘子有大吉大利的寓意,鸡蛋则呼应“破蛋日快乐”的俏皮祝福。

“颜色调配是最难的一关。”李婷拿起一个用菠菜汁调色的“牛油果”,“天然食材上色不稳定,温度、酸碱度的细微变化,都会影响最终的成品颜色。”即便难度不小,她也始终坚不用任何添加剂,全程采用果蔬汁自然调色,这意味着产品保质期更短、制作失败率更高,却也赢得了家长们的信任。“给孩子吃的东西,安全是第一位。”一位常客这样评价。

除了爆款,李婷还持续推出节日系列。马年临近,她设计的“棒棒马”馒头成了新宠——小巧灵活的小马造型的馒头插在棒子上,方便孩子拿着边玩边吃。工作坊的货架上,小熊猫抱着翠竹,梨子顶着绿叶,小猪眯着眼睛憨笑,每一款都有忠实粉丝。“有的孩子因为我的馒头爱上了吃主食,这是最让我开心的事。”李婷笑着说。

守正创新 在老味道里做“新文章”

去年,李婷将目光投向了更具本土特色的舟山油包。这种在谢年、订婚等重要民俗场合不可或缺的面点,承载着几代舟山人的童年记忆与民俗情怀,却因馅料中的传统红丝绿丝,让不少年轻人望而却步。

“我小时候就不喜欢红丝绿丝。”李婷坦言,正是这份亲身感受,让她萌生了改良舟山油包的想法。为此,她专门拜访了一位做了几十年油包的老前辈,潜心学习传统配方与制作工艺,开启了反复的改良实验。她用葡萄干的酸甜、陈皮的清香,替代了红丝绿丝,同时调整了猪油与白糖的比例,让馅料口感更富层次、香而不腻。

制作间里,热气蒸腾。李婷掀开一笼刚蒸好的油包,雪白的面皮泛着温润的光泽,松软饱满,唯独有一个微微塌陷。“这是‘死面’做的,因为我们不使用泡打粉,加上猪油馅料用量足,有一定概率会出现这种情况。”她毫不犹豫地将这个“失败品”取出放到一旁,“我们承诺包退换或退款,虽然这样会增加一些成本,但口碑才是立身之本。”

年关将近,舟山油包订单激增。李婷和四位师傅从早忙到晚,一天能做出三四百个油包。“很多年轻人买给家里老人,既延续了传统民俗,又符合现代口味。”她在了解油包历史渊源后,创新推出了“五代包”——五个大小不一的油包组成一套,寓意着五世同堂、五福临门。

“我们的油包现在不只是在舟山卖得好。”李婷一边查看手机上的订单,一边补充道,“不少宁波、上海、杭州的客人通过网上下单。有些是老一辈舟山人,常年在外面,

想念这口家乡味;更多的,则是被改良后的新口味吸引的年轻人。”李婷展示后台的配送地图,屏幕上的红点已稀疏密布在长三角多个城市。这种跨地域的认可,让她更加确信,传统美食的生命力,在于与时俱进、不断创新。

匠心坚守 让“中式蛋糕”走进更多人心中

四年时间,李婷的馒头事业经历了搬迁和扩店。去年七月,她终于拥有了属于自己的标准化作坊,面积是第一个店的十倍。在这里,原料检验、和面、造型、发酵、蒸制、包装,每个环节都有标准流程。

“标准化不是为了牺牲个性,而是为了保证品质稳定。”李婷介绍,她专门制定了详细的制作手册,将自己多年来积累的经验数据化,比如不同季节的发酵时间调整表等,让制作流程更规范。

然而,标准化与手工制作之间的平衡并不容易。李婷坚持核心造型环节必须手工完成,“机器压模虽然效率高,但缺少温度感和独特性。”她培训了2位“馒头造型师”,每人擅长不同系列。

“馒头是最包容的食物,它可以很简单,也可以很丰富。”李婷一边说着,手中的面团在指尖正在变成一匹可爱的小马,“我希望通过自己的努力,让馒头这个传统食物,以新的形式,继续陪伴下一代人成长。”

在这个追求快捷的时代,李婷用四年时间证明,慢下来专注于一件事,同样可以走得远、走得稳。在她的手中,普通的面团不再只是果腹之物,更成为了传递情感、连接传统与现代的重要媒介。正如她常说的那句话:“最好的创新,从来都不是凭空创造,而是让旧事物焕发新生,让传统被更多人喜爱、传承。”