

# 周小红:花式面点收获生活美好

在传统观念里,南米北面。但爱美食的兰溪人总是喜欢打破传统,不论是早餐的带饼油条,还是中餐、晚餐的牛肉面,无不诉说着兰溪人对面食的喜爱。而花式面点的出现,让大家对面食又多了一个喜爱的理由,它可以色彩斑斓,可以造型别致,亦可以五味俱全。

兰溪人周小红就是一位花式面点的缔造者。在她的手下,面团似乎有了生机与活力,虎头鞋、小白兔、小女孩、杨梅、枇杷、兰花草……五颜六色的作品美得让人窒息。因为网名叫“彩虹出来”,熟知她的朋友都称她为“彩虹姐”。大家觉得,看到她的花式面点,就像看到了阳光和彩虹。



周小红准备和面



## 旅行聚会 着迷面点

“我的厨艺不错,会做鸡子馕、冬菜馕、酸菜馕,包子、馒头也会,还会炒一些家常菜。”周小红记得,那个年代还没有兴起网上购物,她就去了一趟黄龙洞市场,买了很多餐具。随后,她便在家里开始试验,把馒头、包子、糖糕做小一号,再配上好看的餐具。等到朋友聚会的时候端上桌,朋友们都说很好看。

广式早茶虽然让周小红惊艳,但真正让她一发不可收拾地爱上花式面点,是源于8年前见到的一桌花式素餐。“一次偶然的机会,我看到一个在广州做花式素餐的朋友发的图片。他是国家一级厨师,那一桌花式

素餐从食材的准备到最后的成品,共花了8个多小时。”在他那桌精致的花式素餐中,最吸引周小红的是寿桃点心,这个比她在广州看到的早茶点心更加漂亮。

“现在看来是挺简单的,但当时就觉得特别精致。那时的花式面点还未像现在这样普及,很难找到师傅去学,就算有师傅,学费也很贵。而我只是兴趣爱好,所以就凭着会做包子、馒头的基础,开始自学花式面点。”周小红说,自那时起,她便开始研究花式面点的制作。



虎头鞋与虎头帽



## 制作花式 自成一家

从馒头做起,周小红开启了自己的花式面点之路。“一直以来,绘画、刺绣、书法都是我的爱好,而想要做好花式面点,这些都是基本功。”周小红受绘画启发,首先想到了着色,她将各种瓜果、蔬菜汁融入面粉,用来调色。一开始试验的时候,周小红发现,揉面的时候颜色还挺鲜艳的,但一经发酵,原本的果蔬汁颜色全变了。“鲜榨的菠菜汁很绿,但是经过和面、发酵、上锅蒸之后,颜色就会变淡。经过反复尝试,我发现在和面的时候放入食用小苏打,就可以让其颜色保持鲜亮。”周小红说,不同颜色的果蔬汁要保持颜色,需要添加的东西也不同,有的需要添加食醋,有的却什么都不用添加。

花式面点的发酵方法与包子、馒头完全不一样,“我第一次做的是一个小猪头,真的很差劲!没有老师教,只能自己一次次尝试。”周小红还记得,第一次用南瓜、紫薯做小猪形状的花

式面点的时候,发酵过程中出现了不同颜色面团发酵程度不一样;蒸的时候,火候、时间,一个环节没掌握好,就会出现塌面、变色、裂痕等问题。“花式面点的面团特别难伺候,我有时候凌晨3点突然有了灵感,也会起来研究、制作。”

经过一次次尝试,半个月后,她终于掌握了面团的发酵时间、水分多少、颜色调配、蒸制时间,第一个像样的小猪头终于出笼了。“打开锅盖的那一刻,别提多激动了。”

不满足于卡通造型,周小红尝试更多的可能。经过8年的反复研究、试验,周小红在花式面点的制作过程中,融入了书法、绘画、刺绣技艺。她的每一件面点作品在朋友们看来,就像是一件艺术品。

穿着黄色连帽裙的姑娘,手中还拿着一束红花;抱着胡萝卜的小白兔;大眼睛的小老虎;憨憨的猪八戒,

脸上还有一丝红晕,还有杨梅、枇杷、玫瑰花篮……这些都是周小红做的花式面点。

前几天,周小红又攻克了夏季面粉发酵的难关。以往,制作花式面点最好的季节是冬季。由于气温低,面团发酵时间慢,很多复杂的造型可以慢慢做。有时,面团甚至要经过二次发酵才能成型。但是一到夏天,面团发酵速度变快,做面点造型的速度赶不上发酵的速度,哪怕是在空调房里,也达不到预期的要求。

“夏天,面团一般会在半小时内成型再发酵,这样只能做一些简单的造型。”周小红说,经过几天的研究,她终于发现了夏季面团发酵的奥秘,“现在,我可以控制面团的发酵时间,想让它什么时候发酵,就能什么时候发酵。这样,夏天我也能慢慢地做一些复杂的造型了”。



花篮



## 永不止步 追求境界

面团里即可。

厨房里不仅有黄色的南瓜粉,还有紫色的紫薯粉、深绿的菠菜粉、浅绿的蝶豆花粉,这些都是周小红自制的,也是她做花式面点的“颜料”。凭着对面点的熟悉,周小红可以做到看一眼,便知道这个花式面点是用天然果蔬汁调的颜色,还是果蔬粉调的,或者是用色素调的。“每种颜色的制作方式不同,影响了面点的组成结构和口感”。

接下来,周小红想把花式面点做到“以假乱真”。比如香蕉,她想做成既可以剥皮,里面吃去味道也和香蕉一样;比如胡萝卜,不仅做到造型一

样,味道也要一样。她认为,这才是花式面点的最高境界。

“我现在追求的花式面点造型,是融入了平时生活中各种美好事物、人物创作而成的,取材于生活。在面点中倾注热爱生活、热爱劳动的情感,让一件面点作品展现出丰富的精神世界,这才是我的目的。”周小红说,兰溪虽然有许多民间的美食手艺人,但是会做花式面点的却不多。如果有年轻人喜欢这门手艺,想要学好花式面点,她一定肯定会毫无保留地教授。

记者 沈冰珂



杨梅