



聊城日报社出版

2023年1月17日

壬寅年十二月廿六

星期二

聊城晚报



日报公众号

聊城晚报

聊城晚报

聊城晚报

聊城晚报



聊城晚报

聊城晚报

聊城晚报

聊城晚报

聊城晚报

今日8版 第5171期 国内统一连续出版物号:CN 37-0049

新春走基层
——新春嘉年华——

过年寻味老点心

吃的就是那口老味道

文/图 本报记者 侯莎莎

过大年不品尝点心,似乎少了一种年味。

儿时赶年集,点心是必买的。桃酥、蜜三刀……被摊主用黄褐色的牛皮纸一包,贴张红印花,麻绳一扎,就递到了手里。带回家的不光是点心,还有一份甜蜜。

这不,马上过年,这时节的古城华灯高挂、联墨飘香,中国红格外耀眼。在楼东大街的一点心意中式点心店,伴着“我恭喜你发财,我恭喜你精彩”的喜庆音乐,市民携儿带女,在琳琅满目的糕点中搜寻,感受过年的快乐。

老味道融入日常

来古城,寻年味!林立于道路两侧的老字号店堂铺号是楼东大街的缩影,也是聊城作为运河商埠的代表性符号。

一点心意3号店就位于楼东大街,



桃酥、蜜三刀等老点心陈列在店内显眼位置

店面装潢雅致。深灰色招牌下接原木色横梁,时尚而不失清新自然。如果你稍作留意,会发现一点心意品牌标识下,有两个小巧的朱红色的繁体字——刘记。

一点心意由钟情于糕点业的刘占伟创办于20世纪90年代,本着“千转万转不厌精”的精神,根植聊城糕点传统,延传中式老点心技艺。如今,在女儿刘菲的传承下,店铺守正创新,力

求让传统手艺在现代社会得到个性化、时尚化的呈现。

走进店里,灯笼、福字高高悬挂,橱窗干净透亮,香气扑鼻,一个个装满不同品类点心的木箱整齐排列……收纳台旁,传统牛皮纸包装的桃酥、盒装的蜜三刀擦得老高,让人回忆起以前缺油少糖,穿着厚棉袄,提两包点心、两瓶酒送节礼的年代。

匠人精神 守正创新

小年一过,格外忙碌。刘菲说:“这一忙就得忙到年根底下,有时,大年三十还要忙一上午。”

新年吃花酥。眼前这盒花酥礼盒通体红色,内有9个格子,是9种不同口味、不同花式的花酥。

刘菲说:“9个颜色,要和9种面,面内放入纯天然植物色素,如抹茶、香芋等调色,光和面就得一上午。”

面包包酥、包馅后,10片花瓣需用小刀划10下,再手工拧花。制作此类点心没有模具,捏花最考验手艺。车间有10名工人,其中一个老师傅,从没结婚就在店里工作,如今孩子都大了。

一点心意的点心有多少花样,没人能说清楚,因为新品随时上市。店内爆品——核桃提娜,由店铺创始人——50多岁的刘占伟先生研发,光熬馅就得4个小时。这款点心层层夹心,入口香甜。

传统糕点从日常生活、岁时节令、亲情礼仪甚至四季天气中获得灵感和素材,比如,春节做柿子状的点心,象征事事如意;元宵节做汤圆;清明做“青团”,用于祭祀;“五一”前后,去平阴采摘新鲜的玫瑰花,制作花香浓郁的鲜花饼;端午节,除了做粽子,还做绿豆冰糕,用于消暑;中秋节,月饼上市;重阳节做长寿糕;9月份,板栗成熟,制作香甜酥脆的板栗酥;冬天,制作萝卜丝饼……这些都是从生活中来的,又用到生活

中去,也体现了他们美好的愿景。

与人、与环境、与城市互动

老字号,在时代风云变幻中,难以摆脱沉沉浮浮的命运。

曾经,传统中式点心淡出人们视线,刘菲开起了西式面包店。但是,总



市民选购点心

有一些老顾客念叨,“为啥不做点心了”“想念老味道”……

老手艺不能丢,怀着重现甜蜜记忆的初心,2013年,一点心意中式点心店入驻古城东关街。凭借消费者的信任、产品的品质,店铺重新红火起来。

在坚守品质、传承匠人的同时,他们“撸起袖子”,从创意设计、工艺升级等层面入手,开启改革和创新:各种形状的定制点心拥有中式浪漫的名字,如朱雀、兰花、凤头鹦鹉等,吸引了年轻人的目光;用海藻糖替代白砂糖制作的点心,绿色健康,深受市民喜爱。

“幸福顾客”是企业孜孜以求的目标。“我们随时和顾客沟通,调整点心配料、制作工艺,和客人沟通多了,信

息就来了,这是一种双向奔赴的甜蜜互动。”

春节将近,一点心意光春节点心礼盒就推出了6款。其中一个灯笼礼盒专为孩子设计,上下两层装满点心,礼盒盖是一个被折叠的小灯笼。吃完点心,孩子们可以拿着红彤彤的小灯笼四处玩乐,氛围感十足。

记者感言

城市需要老字号 市民需要老味道

聊城优越的自然与人文条件在各领域折射出美妙的光线,其中也包括多彩的美食世界。

老点心不仅是百姓的日常美味,也是工艺复杂的视觉艺术品。它题材广泛、造型奇巧、装饰精妙、色彩和谐、包装讲究,具有较高的艺术价值,形式语言更富有浓郁的地方风情和民俗内涵。

长寿糕、蜜三刀、桂花糕、蛋黄酥、红豆饼,都是聊城人引以为傲的老味道。

老味道也有新价值,重现历史中某个特殊时期的画面,赋予产品满满的年代感,也是一种“复古回潮”。春节临近,代表吉祥的节日形象与糕点包装结合,呈现出“成古出新”的品牌形象。

而这一切推陈出新的支点,在于产品的品质、在于“千转万转不厌精”的匠人精神。

时至今日,刘占伟仍在研发新产品、新口味;跟随店铺一路走来的技艺娴熟的老师傅,仍在车间日复一日地和面、调馅、捏花……

滋味在岁月中沉淀,工艺因执着而升华,一辈辈传下来的,是手艺,是文化,也是生活的记忆。

▶ 店员展示柿子状点心

