



90后刘立敏

巧夺天工 把面粉做成“花”



双鲤图案花馍



用面粉、果蔬汁制作的“玫瑰花束”



生日寿糕



制作“金榜题名”花糕

文/图 本报通讯员 张振祥

说起90后刘立敏精湛的面点手艺,不得不提她的家人。

刘立敏的姥爷宋维坦家住东昌府区闫寺街道北铁村,是当地有名的扁长,不但菜做得好,还有一手制作面点的好手艺。20世纪八九十年代,村民逢年过节、婚丧嫁娶,都喜欢找宋维坦制作造型精美、图案喜庆的花糕、花馍。忙不过来的时候,刘立敏的妈妈——当时还不到10岁的宋金玲就给宋维坦帮忙。时间长了,宋金玲也练就了一手制作面点的好手艺。在两人身边耳濡目染,刘立敏8岁的时候就学会了包水饺、蒸馒头、擀面条、做枣花,掌握了制作面点的基本技能。

2016年,刘立敏去威海参加一位大学同学的婚礼,在婚礼上,她看到一个用面粉制作的、龙凤呈祥图案的花饽饽,高约1米、惊艳绝伦,可用巧夺天工来形容。刘立敏被震撼到了,脑海里蹦出一个想法——把东昌府的花糕做得像胶东花饽饽那样精美。

会做与做好是两个概念。当把

面点制作当作一份事业来干的时候,刘立敏深深体会到了其中的艰难。

好糕三分揉。和面、醒面、揉面,既要讲究面粉干湿均匀,又要注意力道,不然很难将普通的面团捏成各种形状。这三道看似简单的工序,刘立敏反反复复试验了一年多,才有了一套比较成熟的面案技术。

刘立敏说,她采用东昌府花糕的做法做花糕底,主要原料是面粉和红枣,做出的底牢固、方便移动、不易变形;上部及顶部则借用了胶东花饽饽的做法,造型逼真、色彩艳丽、观赏性强。她先把发酵醒好的面团擀成圆饼,周围擀上一圈装饰了面皮的红枣,中间铺上一层红枣,再盖上一层圆饼,花糕底便做成了。随后,她将发酵好的面团用捏、搓、揉、折、剪、刻等不同手法制作成花鸟鱼虫等动物图案,待蒸熟晾凉后上色,根据事先设计好的框架摆出造型,再用牙签、竹枝固定,防止变形。多道程序后,一个融合了鲁西和胶东两地民俗文化的花糕制作完毕。

花糕做成了,相应的问题也随之而来——花糕晾凉后,表面发皱、爆皮,没有光泽。刘立敏从各个环节找原因,并到威海、烟台等地的胶东花饽饽民间艺人家中拜访,汲取经验。经过两个多月的摸索和实践,刘立敏终于克服了这一难题。

刘立敏还将绿色健康理念注入面点,用不同颜色的水果和蔬菜榨汁做颜料,制作出了玫瑰、牡丹、百合等面花,微微卷边的花瓣、含苞欲放的花蕾……刘立敏精湛的面点手艺逐渐被人熟知。

2022年9月,在东昌府区加快推进农村一二三产业融合发展,培育一批传统优势食品和地方特色食品产业发展的政策扶持下,刘立敏与其他三位合伙人成立了福多多花饽饽食品有限公司。她把时尚元素与传统民俗面点手艺相融合,结合特定节日、人物和事件,设计出“龙凤呈祥”“金榜题名”“福禄喜寿”等造型各异的花糕。一款款“有故事”的面点,富有创意、精致美观,拉近了人们与传统文化的距离,让传统文化得以传承和发展。



工人在用面粉、果蔬汁制作玫瑰花造型面点