



可爱的卡通馒头。

花花面团屋 小小馒头换新装



“

记者 吴璇 文/图

当清晨的第一缕阳光洒进街角,位于北京路唐徕花园B区营业房的花花面团屋,便升腾起一股股带着麦香的热气。不起眼的馒头,在这里褪去了朴素的外衣——从果腹之物变成了形态各异的治愈小食,从传统白馍到创意花馍,花花面团屋的师傅们用一双巧手、一份匠心,让老味道焕发新活力,也让平凡的馒头,成为了藏在烟火气里的“小确幸”。

01

原来馒头还有这么多造型

推开花花面团屋的门,最先映入眼帘的是暖黄色灯光下那几排挤得满满当当的托盘——最上层是顶着粉色小耳朵的兔子馒头,耳朵尖还沾着一点浅粉的“腮红”;旁边的Hello Kitty馒头,有的裹着棕色的“小窝”只露出半张脸,有的系着粉色的蝴蝶结,黑色面团点出的眼睛像两颗黑葡萄,连嘴角的弧度都捏得软乎乎的;黄色的小蜜蜂馒头更俏皮,黑色线条绕着圆滚滚的身子画出条纹,白色小面团做的“绒毛”点在头顶,仿佛下一秒就要振着翅膀“嗡嗡”飞走。

店主说,最初做馒头,走的是“新中式”的路子。后来看到网上有人做卡通馒头,就专门去学了手艺——从揉一个光滑的圆形面团开始,要先分出做耳朵、眼睛、腮红的小面团,耳朵得捏出圆润的弧度,眼睛要先贴白色的“眼白”,再点上黑色的“瞳孔”,最后用细竹签在“瞳孔”上戳一个小光点,这样馒头的眼睛就“亮”了起来。

粉色的星之卡比馒头让人眼前一亮,店主说,做这个馒头时,要用甜菜根染出粉红色的面团,揉成圆滚滚的身子,再捏出短短的小胳膊小腿,头顶的粉色“刘海”要擀成薄片再剪成弧形,最后用黄色面团搓成小星星贴在脸颊旁,“每个卡通馒头都得‘精雕细琢’,早晨做不完,得下午才能出炉”。她说。

02

用天然果蔬给馒头穿新衣

在花花面团屋的操作台上,摆着几个装着粉末和汁液的小碗:南瓜泥被搅成细腻黄色糊,菠菜汁是清新的绿色,紫薯泥透着浓郁的紫色,可可粉和着温水成了棕色,还有一小袋仙人掌果粉,是粉粉嫩嫩的颜色。店主拿起一袋仙人掌果粉说:“粉色的馒头,只有用这个才能调出这么鲜亮的颜色,它是天然的,成本虽高,但比色素健康多了。”

“黄色的馒头,是用南瓜蒸软了压成泥,和进面里的,蒸出来带着淡淡的南瓜香。”店主一边揉面一边说,绿色的馒头用菠菜汁,“要先把菠菜焯水,挤掉多余的水分,再打成汁,这样揉出来的面不会发苦”;紫色的馒头用紫薯,“紫薯要蒸得软一点,压成泥和进面里,蒸出来的馒头有甜甜的薯香”;棕色的馒头用可可粉,“和着牛奶揉面,蒸出来有巧克力的味道,孩子们特别喜欢”。

为了确保颜色纯正,店主会专门采购新鲜的蔬果,“南瓜要挑黄澄澄的,菠菜要选鲜嫩的,紫薯要挑个头大的,每次采购都要花1000多块钱,十来天就用完了”。有时店里会做“奥利奥款”的馒头,用奥利奥碎和进面里。

03

外表不基础,馅料更不基础

“我们家的馒头,不是普通的白馒头。”店主拿起一个白色的馒头说,“这个是用牛奶和的面,蒸出来有奶香味,软乎乎的,比面包还好吃”。在这里,除了卡通款和新中式款,还有许多别出心裁的馒头。

其中,双色螺旋馒头,是用白色和棕色的面团叠在一起,卷成螺旋状再切片蒸熟,切面是一圈圈黑白相间的纹路,像小蛋糕一样精致;核桃馒头,外表就像一个核桃,里面裹着满满的黑芝麻、红枣和核桃碎,咬一口又香又甜;玫瑰乳酪馒头,里面夹着玫瑰酱和乳酪,透着淡淡的花香;板栗馒头,里面裹着甜甜的板栗泥。“还有这种藜麦奇亚籽馒头,是粗粮做的,适合控糖减脂的顾客。”店主拿起一个馒头介绍道。

“把馒头做得好看又好吃,能让更多人喜欢上这种老味道。”她说,现在店里每天早晨都会做一些基础款和新中式馒头,下午则主要做卡通的,一整天的时间,几乎都能卖完。“剩下的我们自己就会吃完,不会留到第二天卖,就是为了保证新鲜。”

04

为你定制喜欢的样子

花花面团屋的馒头都是手工制作,几位店员从早晨7点多忙到下班,“一坐坐一天,揉面、塑形、蒸制,每一步都要仔细”。店主说,做馒头已经成为了她的爱好,不仅经常自研新的造型,也会根据顾客的喜好定制造型。

有的顾客说孩子喜欢奥特曼,她就试着做奥特曼造型;有的顾客想要变形金刚,她就做变形金刚造型;还有顾客想送孩子馒头做的汽车,她就做汽车造型……“只要顾客喜欢,我都尽量满足,有的造型复杂,得花好长时间,但看到孩子开心,就觉得值了”。

最让她印象深刻的,是有人为自己的母亲定制了一个花馍蛋糕。她用天然蔬果汁给面团上色,堆成写着“寿”字的宝塔。“最顶端的寿桃要捏出圆润的桃尖,裹上浅绿色的叶片,再用黄色面团搓成小花。”她说,往下几层是圆鼓鼓的黄色福袋,袋口要捏出褶皱,系上一根细细的黄色“绳结”,旁边的“福”“寿”字卷,得把深色面团擀成薄片,再用模具压出字体贴在黄色面卷上,每一个细节都透着“福寿双全”的吉祥气。“顾客买回家去,老人家特别喜欢。”

如今,花花面团屋的馒头越来越受欢迎,店主说:“我想把馒头做得更好看、更好吃,让更多人喜欢上这种手工做的、带着温度的美食。”



花花面团屋。