



视觉周刊



扫码下载齐鲁壹点

A04-05

齐鲁晚报

2021年12月26日
星期日

记
录
美
好
瞬
间

□ 组版：颜莉
□ 编辑：武俊



扫码看视频



毕作刚除了制作订单、研发新样品外，还在线上线下培训学员，一年到头忙得很。

花饽饽的“新味道”



文/片/视频 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 王媛 实习生 赵婧



明年是虎年，毕作刚做了好几款老虎造型的面塑，很受顾客喜爱。

花饽饽是中国传统的可食用面塑，纯手工制作，集营养、美味、观赏于一身，是中国的非物质文化遗产。在山东胶东一带，过年蒸花饽饽是老百姓家的传统。在济南市天桥区一家工作室里，32岁的毕作刚将传统的花饽饽融入现代元素，将年轻人的创新思维通过一双巧手展现得淋漓尽致。

“这是小老虎的眼睛，用白面做几个眼神光，让它的眼睛看起来炯炯有神。”12月20日，毕作刚正在制作一款小老虎的花样中式面点。一个小时不到，一只憨态可掬的“小老虎”就做好了，大大的眼睛，神气的胡子，头上还戴着一顶红色的虎头帽，左边爪子里还握着一个冰糖葫芦。如此惟妙惟肖又年味十足的“小老虎”，浑身上下都是用面粉制作的，不但造型精美，蒸熟之后还可以食用。“因为明年是农历虎年，我就反反复复画草稿，制作了几款老虎造型的花饽饽。做好之后我发到网上，很受顾客欢迎。”毕作刚边把“小老虎”放入蒸箱，边笑着说，“一不小心就成了爆款，第二天就预订出去了150个。”

今年32岁的毕作刚是济南商河人，从北京一所高校毕业后，他选择了学习中式面点。在短短的时间内，毕作刚已经能制作各式各样的花饽饽、花馍、艺术蛋糕等面点，他还将翻糖、面塑、雕刻、泥塑等手法融入中式面点中，呈现出和普通花饽饽不一样的风格。

毕作刚的面塑作品，与其说是花饽饽、花馍，不如说是一件可食用的艺术品。除了适合孩子百日、老人过寿、喜迎新春的传统造型，毕作刚制作的面塑作品种类和造型更加多变，比如传统的龙与凤造型、孔雀造型、牡丹花等各种花卉造型等等，精美逼真，着实令人惊艳。毕作刚把制作过程拍成小视频发布在网络上，很快收获了十几万粉丝。

有一对上海的新人从网上看到毕作刚的作品后很喜欢，就想让毕作刚制作一款婚礼主题的中式面点作为婚礼甜品台。毕作刚为他们制作了一款以红色为主调的“凤冠霞帔、十里红妆”婚礼甜品台，全部是用面粉制作而成，精美得如同艺术品。婚礼当天，这款大气、精美的婚礼甜品摆台一时成为当日酒店的最大亮点。除了装点别人的婚礼，毕作刚也为自己的新娘制作了一款两米多高的面塑摆台，粉色的主调，白色的孔雀、象征纯洁爱情的竖琴等元素，让他的爱人成了这世界上最幸福的新娘。

这两年，毕作刚除了接订单，还培训来自全国各地的学员，从95后到老年人都有。而毕作刚也会把这门手艺毫无保留地传授给他们。这些学员回到自己的家乡开始自主创业，有不少学员已经在当地开了好几个分店。



毕作刚为自己的婚礼制作了一款两米高的甜品台。



◀ 为了适应潮流，毕作刚会做出各种符合年轻人喜爱的面塑款式。



▲ 每天晚上，毕作刚会准时直播，边制作面塑，边培训学员。



◀ 做好的面塑放入蒸箱内准备蒸熟。