



# 裱花师：与蛋糕的幸福之吻

## 夫唱妇随走进西点行业

张蓓毕业于襄樊一所师范学校，曾做过一年语文老师，因为很难成为正式在编人员，在经历了短暂的打工生涯后，她听从男友的建议，决定学一门技术。2005年10月，张蓓追随男友到了武汉，成为任吉西点的一名学徒。

“因为什么都会，就被大师傅安排了最简单的工作，就是每隔15分钟提醒大家洗一次手、喷一次酒精进行常规消毒，每隔半个小时提醒大家洗一次抹布和工具，每隔一个小时做一次整体清洁。”正是因为简单，所以张蓓很快就觉得枯燥无味。

“有一次只顾着看师傅们做东西，看着看着就忘了时间，等大师傅发现的时候，距上一次消毒已经有半个小时了。”像每一个入行的新人一样，张蓓心里是想早点学技术的，于是总喜欢关注师傅们的一举一动，没想到这次惹了大祸。

“我以为没什么，不就过了15分钟嘛，细菌也不可能那么快就繁殖出来，可大师傅却命令大家把这段时间做的东西全部丢掉，还很严厉地骂了我，我当时觉得特别委屈，就哭着跑出了制作车间。”如今已经成长为大师傅的张蓓，回忆起自己当初的任性，流露出惭愧的神情，“后来我心情平复后，大师傅找我谈话，他说，做食品，做的是道德、良心和责任，食品安全不容有任何马虎。”

张蓓那个时候才开始认真地去审视自己的岗位和行业。以前她很不理解的很多事情突然理解了，比如为什么非要坚持每个店都有现烤面包的操作车间，为什么要坚持每天报损。

那次谈话后，张蓓才明白，想做好一名食品行业的工作人员并不是一件简单的事，因为你一个人在做，会有很多人在吃，而且，吃蛋糕是分享幸福的时刻，好的蛋糕可以锦上添花，提升人们的幸福感。

半年之后，张蓓通过考试，成为一名裱花师傅。随着知识的累积，她越来越懂得美味的出炉与多个环节的严格控制是分不开的。“比如原料，大家都知道的猕猴桃吧，国产的叫猕猴桃，国外的叫奇异果，虽然长得差不多，但口感和价格是有很大区别的。好的公司用的设备、原料都是进口的，就连生产工艺大部分也是学习的国外技术，我们的金橘柠檬饮料用的金橘都是从海南空运来的，因为海南的光照时间长气候好，金橘的口感较之其他地方优异许多。”

日复一日，张蓓在不断精进技术的同时，真诚地对待每一个学徒。“也想当大师傅啊，这样就可以自己创意做特别的蛋糕了。”

“公司每年都会举办一次裱花大赛，获奖的作品就会被采纳，成为接下来各连锁店推广的样板。”朴实的张蓓说，她最得意的作品是双层核桃派，外表看上去低调得很，切开之后，却有惊喜。核桃的营养价值很高，生吃涩涩的，张蓓就把它裹上糖浆炒熟之后再用，老少皆宜。

## 净化车间体验裱花师工作

穿上白大褂，戴上一一次性口罩和帽子，我们准备跟随张蓓到生产车间看看。先经过了风淋室，进行了10秒钟的消毒，然后，我们来到一尘不染的净化车间。车间里，几名裱花师正在忙碌着。

他们拿出直径不同的蛋糕坯，放在圆形、可转动的操作台上，先将蛋糕的边仔细修去，然后

在杏仁片雕琢出的金碧辉煌上，蛇果、红提、黑樱桃、黄桃还有西洋芹尽情追逐，肆意无比，那青、那红、那黑、那黄、那绿，在透明果胶的拥吻下，似翡翠、似玛瑙、似珍珠，真正是流光溢彩，艳丽无双——这就是“撒哈拉”的魅力，即便满园群芳，它也能一枝独秀，尽显王室风范。

特浓意大利咖啡的苦、蛋与糖的润、甜酒的醇、巧克力的馥郁、手指饼干的绵密、乳酪和鲜奶油的稠香、可可粉的干爽，圆融出特有的“甜”以及甜所能唤起的种种错综复杂的体验，相互交杂着一层层演绎到极致——它的名字叫“提拉米苏”，当你品味这爱情与思念的味道时，你能清晰地听到“请记住我”“带我走”的浅吟低唱。

蛋糕，从诞生起，就有着美食之外的深深寄寓，从西方古老宗教神话与奇迹迷信的象征，到生日为灵魂驱逐恶魔，直至现如今，成为节庆仪式中不可或缺的一部分，蛋糕已经融入越来越多人的生活。大大小小的艺术蛋糕店随处可见，成为都市里一道亮丽的风景线。无论是做蛋糕的人，还是买蛋糕的人，或者是吃到蛋糕的人，都会有不同的幸福的感觉，蛋糕就像是一条纽带，把幸福一直传递下去。

随着新颖别致、精巧典雅的裱花蛋糕越来越受到人们的宠爱，裱花师开始走进公众的视野。27岁的张蓓来自湖北襄樊，从一名学徒到如今的大师傅，她对蛋糕的感情越来越深。6月5日晚，刘若英“2010脱掉高跟鞋”郑州个人演唱会中所用的蛋糕，就是出自张蓓之手，用巧克力做成的那双精致的高跟鞋画龙点睛，把蛋糕的主题烘托得淋漓尽致。

晚报记者 苏瑜/文 张翼飞/图

将蛋糕面修成所需要的形状，一般有圆形、心形、椭圆形，之后把蛋糕坯拦腰切开，平均分成三层，在每层中间加入鲜奶和水果然后合住。再将打好的鲜奶用刮板均匀地摊在蛋糕坯上，把整个蛋糕坯包裹起来，转动操作台用刮板使鲜奶光滑平整。

“这一步叫‘抹皮子’，非常关键，不熟练就弄不光滑。”张蓓边说着，边用抹刀进行修整。

“接下来可是细活儿。”张蓓将蛋糕从操作台上取下，放在蛋糕盒底上。开始了表面的制作。拿起透明的三角形裱花纸，将纸卷成圆锥形，裱花袋套在手上，在袋内加入白色的鲜奶并将口扎紧。用小尖刀在“圆锥”尖上剪了一个小洞，右手握住裱花袋，左手转动放在操作台上的蛋糕，“锥”尖在蛋糕底面上如针刺般游走，几秒钟后，蛋糕便有了白色的底面。

经过十几分钟的时间，呈现在记者面前的，是两个让人垂涎欲滴的蛋糕，一个是圆形的“撒哈拉”，一个是心形的“白色恋曲”，那白巧克力精心筑起的外衣上，两朵粉嫩的玫瑰鲜花，显得异常娇艳，如同一件精美的艺术品，让人不忍动口。

“做一般的蛋糕只需四五分钟，复杂的需要20分钟左右。为蛋糕裱花最需要耐心、用心、细心，下工夫才能做好。”

“好的裱花作品应该有丰富的想象和构思，表达蛋糕裱花技术的新颖创意，更好地利用原

料展现创意内涵，渲染各种气氛。要做到这一点，首先要有明确创造意图，围绕主题设计制作出能表达一定心意的艺术蛋糕，不同的艺术造型应具有不同的表达含义。另外颜色搭配也要适当，操作手法也要熟练。”

做个合格的裱花师最少也要学3年以上，要学好第一步“抹皮子”要一个月，学画花、生肖得两个月以上，除了模仿裱花书上的式样，大部分时间靠自己想象，两者结合起来，才是真正属于自己的作品。

上班一站就是8个小时甚至更长，工作的辛苦和乏味是不言自明的，裱花师们通过计划订单、控制产量、临时加单等手段来保证产品即定即做，随时都有裱花师在车间值班，使顾客定的蛋糕在最短的时间内做出来。但是这样就给裱花师的作息时间带来了巨大压力，有时候刚下班，值班的伙伴蛋糕太

真正功力和世界蛋糕发展的趋势。1996年美国十大西点师之一Eric Perez带领美国国家队参加在法国里昂举行的西点世界杯大赛，获得银牌。由于他的名望，1997年特邀为美国总统克林顿的夫人希拉里50岁生日制作慕斯蛋糕，并邀请在白宫现场展示技艺，成为当时轰动烘焙界的新闻。

蛋糕悠久的历史和文化，让张蓓永远处于学习状态。“公司每年会组织员工出去考察两次，上海、浙江甚至韩国、日本，花费巨大代价这样做，是希望公司的工艺水平、产品的外观样式、营销的推广理念能与最高水平接轨，为顾客带来与巴黎、台北、东京同步的时尚烘焙产品，使任吉能紧跟国际烘焙潮流。”

今年3月初，张蓓作为大师傅被派到郑州。工作之余，她经常会到郑州的那些蛋糕店逛，看他们的裱花设计。

裱花蛋糕是19世纪末从国外传入中国的。随着改革开放力度的加强，国内外西点技术交流频繁，我国的裱花蛋糕无论是品种还是表现手法都有很大进步。裱花蛋糕花色品种已逾千种，制作上也有了较大提高，如裱花的原料以前是糖粉、蛋清、人造奶油，现在则大多利用鲜奶油，操作简单，口感细腻，且能满足人们低脂肪的需求，工艺也由过去的简单抽象发展到现在的更加逼真，甚至往立体化和卡通化发展。裱花师以其精湛的技艺，丰富的想象力和学识，展示了裱花技术特有的艺术魅力。

## 将自己的幸福传递下去

为了更好地揣摩买蛋糕的人想传递什么样的情感，张蓓还非常注意观察和接触郑州人。“郑州人热情、大方，我是通过买衣服、逛街感受出来的”。

像张蓓一样的裱花师有很多，她们不张扬、很低调，内心善良，懂得付出和分享，她们把这种精神体现在产品内涵里，在她们们的思想里，每个成品蛋糕都能体现出她们的爱心和真情，能将自己的幸福传递下去，使产品也拥有无穷的生命力。

我们很多人都喜欢吃蛋糕，喜欢那种甜甜的感觉。其实，生活就如同蛋糕，如果把做蛋糕的面粉、鸡蛋、苏打、烹调油等原料分开来吃，那是没有什么诱惑力的，也不可能引起你的食欲。可把这些东西经过一定的调和烘烤，出来的就是美味的蛋糕。生活很多时候也是如此，我们在生活中遇到的各种烦恼、不开心、矛盾等，各种让我们不乐意的东西，其实就如做蛋糕的原料，能不能把它们变成美味，完全取决于你的技术。

做一名生活的裱花师吧，通过不断学习不断提高你的技术，终有一天，你会做出一款美丽又美味的蛋糕。正如张小娴说的那样，其实我们在生活中遇到的种种苦难和痛苦也是一种幸福，如果我们的生活永远是一帆风顺，这样的人是不是缺少很多的遗憾！



多做不过来，大家都是默默地回到车间加班，虽然压力很大、付出很多，但是干一行爱一行的张蓓没有怨言。

## 裱花师与蛋糕的艺术之舞

张蓓非常喜欢一种叫优格慕思的蛋糕。“酸酸的，开胃，女孩子吃了不容易发胖。”

慕斯蛋糕最早出现在美食之都法国巴黎，最初大师们在奶油中加入起稳定作用和改善结构、口感和味道的各种辅料，使之外型、色泽、结构、口味变化丰富，更加自然纯正，冷冻后食用其味无穷，成为蛋糕中的极品。慕斯蛋糕的出现给大师们一个更大的创造空间，大师们通过慕斯蛋糕的制作展示出他们内心的生活悟性和艺术灵感，在世界西点世界杯上，慕斯蛋糕的比赛竞争历来十分激烈，其水准反映出大师们的