



面塑如画

李伟的指尖运河

本报记者 田兆玉

春日的通州台湖镇唐大庄，微风裹挟着麦香与草木的清甜，没过青砖黛瓦的院落。走进这里的一处非遗传承馆，目光瞬间被展柜中栩栩如生的面塑作品吸引：晶莹剔透的果蔬造型、纹理细腻的花卉摆件，最引人注目的，是一组复刻通州八景的立体酥点面塑。十三层的燃灯佛舍利塔挺拔巍峨，柳荫龙舟碧波欲动，三庙一塔相映成趣，每一件作品都以面粉为料、以匠心为笔，将运河文化的厚重与传统面点的精巧完美融合。

“这些不是普通的面点，是我们用纯手工技艺，把通州的历史文脉捏进每一寸面里。”负责人李伟指着展柜中的“古塔凌云”面塑，语气中满是自豪。在他身后，几位面点师傅正围坐在操作台前，指尖翻飞间，一团普通的面团渐渐勾勒出塔身的轮廓，面粉的清香与专注的气息，在空气中交织成非遗传承的动人乐章。

作为中国烹饪的重要组成部分，传统面点素以历史悠久、制作精致、品类丰富、风味多样著称。这里的面塑“新力量”是一个名为艺术糖小苑的团队。在这里，精美非常的面塑承载非遗技艺、传播运河文化。从国宴餐桌到寻常百姓家，从“一带一路”峰会的象形琵琶糕点到通州八景的立体复刻，这群面点匠人用坚守与创新，让千年面塑技艺在新时代焕发新生。

缘起运河：以面为媒，挑战复刻通州八景

通州，京杭大运河北端的璀璨明珠，自古便是漕运重镇。明代以来，“通州八景”便成为这片土地的文化印记，古塔凌云、长桥映月、柳荫龙舟等景观承载着通州的历史记忆与运河风情。

艺术糖小苑与通州八景的结缘，始于一场“寻味运河”美食技艺大赛。“既然是运河寻味大赛，我们又扎根通州，就一定要做有通州特色的作品。”李伟说，员工中有土生土长的通州人，也有扎根通州的“通州家属”，大家对这片土地的文化有着深厚的感情。大家商量来商量去，一致决定复刻通州八景，用面塑技艺让运河文化被更多人看见。

这个决定，看似简单，实则是一场前所未有的挑战。“我们做酥点很有经验，但做立体

的酥点，尤其是复刻通州八景这样有具体形态、有文化内涵的景观，没有先例可循，也没有老师指导，只能一点点摸索。”李伟坦言，起初，团队成员信心满满，但一次次的失败，让大家渐渐有些气馁。“十几斤面好不容易做出来的塔身，要么炸制后塌陷，要么造型失真，有几次，差点都想放弃了。”

直到有一天，师傅们反复调试后，终于做出了一片成型的面皮，翘起的角度、细腻的纹理，让所有人看到了希望。“那一刻，大家重燃斗志，果然，一次成功。”说起那一刻，李伟还忍不住激动。就这样，一支由非遗传承人和国家级手工大师组成的团队，开启研发之路，用指尖的坚守，解锁立体酥点复刻通州八景。

匠心破难：百斤面粉，雕琢古塔凌云传奇

复刻通州八景中，“古塔凌云”无疑是难度最大的一件作品。这座以燃灯佛舍利塔为原型的面塑，不仅要还原塔身的十三层结构、八角造型，还要复刻砖雕斗拱、铜铃、力士神像等细节，更要实现“不用模具、纯手工制作”的突破——这在国内饮食行业，堪称立体酥点的创举。

“现在很多面塑塔要么用模具，要么用翻糖，虽然造型规整，但少了手工的温度，也失去了传承手工艺的意义。”李伟指着“古塔凌云”面塑，语气坚定，“我们作为文化传播者，就要把中国美食的传统手艺真正传承下去，所以下定决心，一定要做纯手工的立体酥点塔。”

工作室里，面点师傅正专注地制作塔身的瓦片，用指尖捏起一小块调好色的酥面，轻轻一压一弯，一片带着螺旋纹理的瓦片便成型了。这看似简单的一步，团队练了上百次。古塔的螺旋瓦片是最难定型的，炸制时温度太高，面会焦；温度太低，面会趴下来，无法形成翘起的角度，根本达不到塔身的立体效果。

为了攻克这个难题，团队成员反复调试，调整面粉的配比、酥皮的厚度、炸制的温度和时间，仅仅是调试瓦片的造型，就用掉了几十斤面粉。“我们试过用不同的油脂调配酥面，试过控制炸

制时的火候，甚至试过在酥面中加入少量特殊馅料，只为让瓦片炸制后能够保持翘起的造型，不塌陷、不变形。”李伟说。

塔盖的制作，更是难上加难。“每一层的塔盖炸完之后都会变形，用筷子穿过塔盖中心时，因为面特别酥，很容易扎进去时发生变形或直接碎掉。”李伟拿起一片做好的塔盖，小心翼翼地展示着，“我们想了很多办法，后来还是在塔盖内部加入特制馅料，起到定型、黏固、支撑的作用，经过反复调试，才终于找到合适的馅料配比，让塔盖既能保持酥脆的口感，又能承受筷子的穿插，不碎不裂。”

除了造型的难题，塔身的颜色调配也耗费了团队大量的心血。“燃灯佛舍利塔的塔身是青灰色，带有自然的砖纹质感，我们所有的颜色都来自植物萃取，不能使用任何人工色素。”李伟介绍，绿色来自菠菜，蓝色来自紫甘蓝，而塔身的青灰色，是团队经过反复调试，将多种植物汁液混合调配而成。“为了让颜色更贴近古塔的真实质感，我们还专门请教了专业的老师，调整颜色的深浅和光泽，光是调配颜色，就用了整整一周的时间。”

更令人惊叹的是，这座面塑古塔共有13层，每层都可以单独拆卸，中间用一根长筷子串联起

来，既还原了燃灯佛舍利塔的十三层结构，又保证了整体的稳定性。“每层塔里都有夹馅，不仅能增加口感，更重要的是可以让塔身层层叠叠不坍塌。”李伟说，每制作成功一片塔身，师傅们都会小心翼翼地存放，生怕一不小心就碰碎，“有时候一片塔身要做上十几遍才能成功，每一片都凝聚着我们的匠心。”

仅是“古塔凌云”这一件作品，团队就花费了整整一个月，经过上百次调试，才最终完成。当第一座纯手工立体酥点塔燃灯佛舍利塔制作完成时，所有团队成员都热泪盈眶——他们不仅攻克了技术难题，更用面塑技艺，让这座承载着通州历史的古塔，以一种全新的方式焕发新生。当大家带着“古塔凌云”面塑作品参赛时，一出场就成为全场焦点。最终，艺术糖小苑的张丽华夺得中式面点师金奖称号。

工作室里，还有很多面塑制成的精品。“这个小小的柿子面塑需要七八道工序，更何况是这么复杂的古塔。”李伟指着旁边的柿子介绍起来。做好这枚小柿子要先提取植物色素，再和面、调馅、下剂子、包馅、醒发、蒸制，柿子蒂还要单独制作，蒸好后再组装，每一步都不能马虎。而古塔道工序，比柿子要复杂几十倍，每一个细节，都要做到精益求精。

守正创新：非遗活态，端进寻常百姓家

进寻常百姓家。

2022年，艺术品牌正式成立，致力于传统面塑技艺的普及与推广。他们不仅在台湖镇唐大庄打造了集展示欣赏区、学习体验区、休息区于一体的非物质文化遗产传承馆，聚集了多项非遗传承人和国家级手工大师亲手打造的艺术品，还定期开展手工体验活动，让市民近距离感受面塑技艺的魅力。“经常有大学生创新创业团队来考察，看到这些用面制作的艺术品都很惊讶。”在和孩子们聊天的过程中，李伟发现这些喜欢汉堡、炸鸡、披萨的年轻人，其实对中国传统美食非常感兴趣。

为了让面点更符合新时代消费者的需求，艺术糖小苑在坚守传统技艺的基础上，不断创新。结合国家出台的大健康政策，团队用两年时间，跑遍了国内所有面食及相关产品的产地，一年飞行三万多公里，走访了47个城市，寻找优质的食材。“我们发现了一种小冰麦，属于弱碱性产品，蛋白质含量极高，吃一个用这种面粉做的馒头，相当于吃半个鸡蛋。”李伟介绍，他们将这种优质食材运用到面点制作中，既保证了口感，又提升了营养价值，让传统面点更符合现代健康理念。

如今，艺术糖小苑已经在广东深圳、吉林等地设立了分公司。北京的两家门店即将陆续上市成熟的产品，包括各类面点、果派、伴手礼等，让更多人能够品尝到非遗美食，感受运河文化。“我们选择落户副中心，就是看中了这里的发展机会和良好政策，公司注册以来，眼看着唐大庄的中外游客越来越多，为我们传播非遗技艺、推广运河文化提供了更好的平台。”李伟说。

除了推广面塑产品，艺术糖小苑还经常走出国门，参加国际交流活动。在意大利、法国、德国等美食文化深厚的国家，他们代表中国参加世界面包大赛的巡展，展示中国传统面点技艺，让世界看到中国美食的魅力。“相互借鉴、相互学习。”李伟表示，未来，他们将加强国际交流，让中国传统面塑技艺走向世界，让千年面塑技艺焕发新生，助力运河文化在全球范围内绽放光彩。

如今，艺术糖小苑团队已经成功复原了通州八景中的五景——古塔凌云、柳荫龙舟、二水会流、万舟骈集，而“长桥映月”因为造型精巧、口感酥脆，刚制作完成就被前来参观的市民品尝一空。“还有三景更多是意境的画面，以面食的手法很难复原，我们暂未开始，也为未来的创作留有余地。”李伟说。

这些复刻通州八景的面塑作品，不仅赢得了业内的认可，更走进了大众的视野。在央视《闪耀吧！大运河》最后一期节目中，面塑燃灯塔惊艳亮相，让全国观众看到了传统面塑技艺的魅力，也让通州运河文化被更多人熟知。“节目播出后，很多人专门慕名而来，就为了亲眼看看面塑八景，品尝非遗美食。”李伟说，这让团队更加坚定了传承非遗、传播运河文化的决心。

事实上，艺术糖小苑的面塑技艺，早已名声在外。团队之前一直专注于国宴宫廷点心的制作，“一带一路”峰会上，那组栩栩如生的象形琵琶糕点，就出自他们之手。“我们做了多年国宴点心，手艺得到了认可，希望能让更多人品尝到这种非遗美食。”李伟坦言，这也是他们成立品牌、扎根台湖唐大庄的初衷——让非遗技艺走