

初学不被老师看好 坚持钻研闯出名堂 90后 女孩 甜 了一片又一片



眼下 ,人们对食物的追求已不仅限于味觉 ,更追求视觉的享受。在我市 ,有这样一位 90后 女孩 ,她因喜爱甜品 ,把爱好变成事业 ,用青春成就梦想。她做的翻糖蛋糕 ,形象逼真、精美绝伦 ,让人不忍下口 ,她做的特色甜点 ,创意十足 ,深受欢迎 ,远销全国各地。她就是 糖味家 的创始人叶一片。10月16日 ,记者走进 糖味家 ,去感受她的甜蜜事业。



叶一片创作的各式甜品



偶然一瞥便无法自拔

叶一片与翻糖蛋糕结缘 ,颇有一见钟情的意味。10年前 ,我和姐姐在杭州逛街时 ,偶然看到一家大型商场的橱窗里精美的翻糖蛋糕 ,一下子就被吸引住了。那时我才知道 ,原来蛋糕还可以这样做 !这一瞥 ,打开了叶一片新世界的大门。她说 ,自己小时候一直有个开一家蛋糕店的 少女梦 。了解到有翻糖蛋糕后 ,她感觉一下子找到了可以让自己静下来钻研的事。

很快 ,叶一片决定放弃自己所学的外贸专业 ,与姐姐一起到杭州拜师学

艺。刚开始学的时候 ,老师说我没什么天赋 ,也没什么创意 ,应该闯不出什么大名堂。但我没有放弃 ,基础不好 ,我就拼命练。两个月时间里 ,我每天都要擀三四个小时的翻糖皮 ,很多时候手都是肿的 ,晚上用热毛巾敷一敷 ,第二天又继续。叶一片边回忆边说。

学成回永 ,叶一片与姐姐一起开了人生第一家蛋糕店。那时 ,永康还没人做翻糖蛋糕 ,我们是第一家。因此 ,我们的店一开业生意就不错。让叶一片没想到的是 ,自己的翻糖技术过关了 ,却在奶油抹面上翻了车。刚开始抹面

抹不平 ,想要克服也没什么特别的技巧 ,就是多练。后来 ,叶一片制作的翻糖蛋糕走进更多人的视野 ,认准她家翻糖蛋糕的客人也越来越多。

经营店铺一年多后 ,叶一片有了新身份——准妈妈。身份的转变让她将重心暂时回归家庭 ,但哪怕是在家 ,她也一刻没闲着。翻糖手艺必须得经常练习 ,不然就会手生。怀孕的时候 ,我自己在家用超轻粘土捏了300多个宫廷小人。叶一片语气中的成就感和幸福感 ,不难看出她对翻糖事业发自内心的热爱。



四处学艺只为精益求精

很快 ,叶一片姐妹俩又在巴黎商街开了第二家蛋糕店。

为了把翻糖人物塑造得更加逼真、传神 ,叶一片又去了天津 ,跟着知名的翻糖师——大象老师学习人物开脸技艺 ,并把天津泥塑、吹糖人的技艺融合运用到翻糖制作中。如今 ,有很多客人专门找她定制造型独特、装饰精美的翻糖蛋糕。有的客人不把它作为食物 ,而是当成艺术品来保存、观赏。

眼见客人越来越多 ,叶一片也不再满足于翻糖领域。于是 ,她又去了宁波、上海等地学习韩式裱花。第一次是去宁波学习豆沙裱花 ,但这种裱花食材在半个小时后就会变干、变硬 ,不好吃。我不希望自己的蛋糕中看不中吃 ,于是又去上海学韩式裱花和刮刀花。叶一片解释 ,韩式裱花蛋糕制作繁琐 ,费人工、耗时长、成本高、售价贵 ,市场需求小 ,收益并不大 ,不断学习只是因为自己热爱 ,希望做出像艺术品一样的

蛋糕。

这些年 ,叶一片一直在全国各地跑着 进修 ,每隔两三个月或半年就要外出学习。她不确定去哪里 ,听到有好的学习机会 ,就去 充充电 。这么多年来 ,她自成一派修炼秘籍。一方面 ,她经常去一些外国网站找视频 ,学习 他山之石 ,及时了解世界各地的甜品潮流趋势 ;另一方面 ,她会从手绘、手账等元素中寻找创作灵感 ,不断丰富自己的甜品素材库。



苦心钻研练就炉火纯青之技

采访时 ,叶一片向记者展示了她多年来制作的翻糖作品。有的翻糖蛋糕颜色素雅 ,四周镶着蕾丝花边 ,还有几朵立体花朵缠绕在侧 ,十分优雅 ;有的翻糖蛋糕像是小皮包 ,两只造型逼真的卡通熊立在上方 ,富有童趣。

蛋糕上的这些花朵是真花吧 ?这几只卡通熊是粘土做的吗 ? 不 ,这些都是我自己做的翻糖作品。叶一片的回答 ,让记者大吃一惊。知道真相后再去看蛋糕 ,依然不敢相信连纹理都十分逼真的花朵、树叶居然是手工作品。

树叶要做得逼真可不容易 ,下方

的树叶颜色深一些 ,上方的浅一些 ,单片树叶的颜色也不是统一的而是渐变的。为了做得逼真 ,我经常观察花朵、树叶 ,一看就是一下午。叶一片说着简单 ,却应了那句 台上三分钟 ,台下十年功 。

交谈间 ,叶一片又拿出一个白雪公主造型的翻糖蛋糕。看到记者啧啧称奇 ,她自豪地说 :做人偶最重要的是开脸。为了做这样一个漂亮的白雪公主 ,我光人偶的头颅就捏了100多个 ,真正的百里挑一。头颅捏好后 ,再进行头发、衣物等的造型和上色。好的翻糖作品 ,主题的构思、造型的设计、色彩的运

用、细节的雕琢都是学问。

这两年 ,手绘甜品很是流行 ,叶一片又开始将工作重心转向手绘甜品。手绘蛋糕比翻糖蛋糕容易上手 ,但奶油的比例也很有讲究。奶油太稠 ,造型就不圆 ;太稀 ,造型就会塌。有的比例适合做平面造型 ,有的比例适合做立体造型。有的比例适合做蛋白糖 ,却不适合做马卡龙。光是研究最佳奶油配比 ,叶一片就花了两三个月的时间。

正是这种钻研精神 ,让叶一片从一个蛋糕抹面都抹不平的 菜鸟 成长为各种复杂造型都能信手拈来的 大神 。

自主创新 开拓广阔市场

在叶一片的甜品店里 ,记者看到 ,一袋袋的蛋白糖、马卡龙已经装箱 ,准备发往全国各地。这些都是我自己设计的万圣节甜品。叶一片拿起一块南瓜造型的蛋白糖介绍 ,别看这个造型好像很简单 ,我前前后后试验了10多次才最终定版 ,之后才能批量生产。

记者了解到 ,每逢春节、儿童节、国庆节等节日 ,叶一片总是提前两个月就开始策划符合节日气氛的甜品。以春节为例 ,除了最具特色的生肖外 ,她还会设计一些寓意吉祥的造型 ,如代表福气满满的福袋造型、代表事事如意的柿子造型。

有了名气 ,自然就打开了市场。这几年 ,找叶一片做甜品台的人也越来越多。但她一般不会发产品照片让客人选蛋糕造型 ,而会问客人 :你们的场景布置是什么风格 ?你家孩子会穿什么颜色的衣服 ?了解清楚后 ,她再去设计与场景布置、穿衣风格等匹配的甜品。

有一次 ,叶一片设计了一个 状元郎 的甜品台 ,上面不仅有翻糖状元帽和中国风的马卡龙 ,更特别的是 ,她精心设计的古风饼干挂在毛笔架上 ,就像是一只只真的福袋 ,赢得了客人的一致称赞。

在叶一片看来 ,做甜品 ,一定要跟上时代潮流 ,绝不能因循守旧。因此 ,小猪佩奇、可达鸭、三丽鸥——这些时下流行的卡通人物 ,都会出现在她的作品里。记者赞叹有的作品精致得就像是机器做出来的 ,叶一片却说 :机器可做不出来。杏仁粉的批次不一样 ,做法就会不同 ,更别说还有温度、湿度等因素的影响。这样的马卡龙我一天只能做一个 ,可以说是 赔本生意 ,但对手艺是个很好的提升。

空闲时 ,叶一片会将自己的作品发到社交平台上。全国各地的客人都会找上门来 ,购买一些便于邮寄的产品。当初被老师评价闯不出名堂的叶一片 ,真正闯出了名堂。



白雪公主造型的翻糖蛋糕

融媒记者 李梦楚
融媒见习记者 胡莹璐