

华侨青年 在一方糕点中探寻古韵新味

文/吴侃

雅致的花酥、清甜的米糕、软糯的麻糍，如今这些传统中式点心正受到海外食客的青睐。在海外开中式点心店的华侨青年越来越热衷探索如何在一方糕点中探寻古韵新味。

“5年前我在伦敦开了这家手工花酥工作室，花酥是中式酥点的经典品类，其造型栩栩如生，宛如朵朵盛放的鲜花。”英国华侨青年庞洁说，从选材配料、擀卷开酥，到裹馅塑形、火候把控，每个环节她都精益求精，确保烤出来的花酥花瓣舒展、酥层分明。

她介绍，工作室推出了十余种花酥，有桃花、枣花、荷花、梨花、石榴花等，考虑到英国人很喜欢郁金香，也创新推出郁金香花酥。“为方便顾客了解馅料和口味，我们在产品页上为每款花酥写了中英双语的介绍。还以四时花事为灵感，在不同季节上新应季花卉的花酥礼盒。”

庞洁也做了一些融合中西风味的新尝试，比如部分花酥用黄油代替传统的起酥油，使酥皮奶香浓郁，口感蓬松轻盈。她还结合西方节日等主题设计创意花酥，像圣诞节的圣诞树、苹果和雪花造型花酥，再点缀上制作西点时常用的糖珠，外观精美风味独特。

工作室还开设手工坊，教授花酥制作技艺的同时，也讲述中式点心背后的历史和文化。庞洁说：“我们每月开课一次，学员中有华人也有当地人，还有人专程从其他国家过来学习。目前我们的新店正在装修中，

开业后计划拓展米花糖、江米条、芝麻薄脆等品类，为食客提供更丰富的选择。”

西班牙华侨青年倪明茜在马德里经营着一家中式点心工作室。她说：“起初我只是在课余时间做些糕点，毕业后朋友们鼓励我开个工作室，至今已经5年多了。我每年都会回国学习中式点心制作，推出了几十个品类的花酥和糕团。”

倪明茜发现很多西班牙食客偏好“糯叽叽”的口感，因此糕类和团类点心尤其受欢迎，比如皮薄馅鲜的樱桃毕罗、米香浓郁的定胜糕和晶莹剔透的透花麻糍。传统中式糕点的馅料多为豆沙、枣泥等，她尝试把抹茶芝士、香草奶黄等做成馅料，满足食客多元化的口味偏好。

中式点心也融入了宴会茶歇、文化雅集等场景。倪明茜说：“我们经常为婚宴、会议等做茶歇甜品，高颜值的中式点心总能让茶歇台变成拍照打卡点。我们还会举办‘裙裾宴’等活动，大家身着汉服品茗茶吃点心，共度雅致时光。在街头集市中，我们做的山楂锅盔、绿豆桂花饼等总能吸引市民与游客驻足品尝。”

在倪明茜看来，中式点心就像充满惊喜的盲盒，还有很多风味等待解锁。“未来我们会扩大工作室规模，推出更多新品。中国的典籍中有很多关于点心的记载，我们也计划遵循古法工艺复刻这些美味，让传统点心中的匠心巧思焕发新的生命力。”

