

在中国非遗面食大会上

小面团「玩」出新高度

在8月23日启幕的2024中国非遗面食大会上，“90后”的山西后生杨刚从前辈手中接过了热气腾腾的蒸笼。“揭笼”寓意前辈们寄予厚望，象征着文化根脉薪火相传、非遗传承生生不息。别看杨刚才30岁出头，已经是山西面食名师、山西省非物质文化遗产“人物面塑制作技艺”省级代表性非遗传承人，今年5月，他荣获全国五一劳动奖章。

苦练真本领

杨刚出生在素有“三晋粮仓”美誉的运城，在母亲和姥姥的熏陶下，从小就对家乡的面食情有独钟。2008年，高中毕业的杨刚独闯天津，打算学门谋生的手艺。在同乡的晋南油酥饼店里，他打开了通往面艺世界的大门。同乡在店里揉面做饼，他就在一旁打下手，认认真真学技术、找窍门。干啥事都有股钻劲的杨刚始终觉得，要想学好手艺没有捷径，必须多琢磨多练，熟能生巧。“小伙子饼做得不错。”日复一日的练习，回报给他的是客人的一句句夸赞。这也越发让他觉得，面点里蕴藏着大乐趣。

回到太原后，杨刚扎进了多家酒店的后厨，从最基础的岗位做起，耐心学习烹饪。每到一个地方，他都会向不同的面点师傅“取经”。多年来，他已数不清自己学过多少种面点，重复了多少轮动作。

2013年，年仅22岁的杨刚参加第七届全国（山西省第六届）烹饪技能大赛，拿下全国中式面点银奖山西省特金奖、全国冷拼雕饰银奖山西省金奖，被评为山西省十佳面点师。

2019年，全国第八届烹饪技能竞赛在山西汾阳落下帷幕，杨刚设计了“百姓盛宴”海洋蓝色主题展台，其中一道“象形苹果包”的面点形态逼真，让大家误以为是真苹果，最终摘得中餐宴席展台特金奖，在个人赛山西传统花馍比赛中他同样获得特金奖。

如今，烹饪技艺日臻纯熟的杨刚已成为我省一家餐饮管理公司的技术总监。“做任何事情没有秘诀，只有精益求精的态度，才能把热爱的工作做好做精。”杨刚说。

品出山西味

世界面食在中国，中国面食在山西。山西有据可查的面食就有280种之多，和面、擀面、蒸、煮、煎、炸……不同的面食，制作工序都不一样。

今年4月，在第135届中国进出口商品交易会（简称广交会）山西之夜上，晋味盛宴团队亮相广州。作为参加此次盛宴的山西面点师，杨刚带着他的拿手技艺太原烤拇指包和汾阳绿豆糕两道美食惊艳亮相。

这两道只有一元硬币大小的精致面点首次亮相是在2019年“新时代的中国：山西新转型 共享新未来”外交部第17场省区市全球推介活动的冷餐会上。起初杨刚计划用我省特色杂粮莜面做一款小吃，但多次实践发现，莜面冷掉后的口感和卖相都大打折扣，只得推翻重来。

杨刚想到了在最常见的包子上作文章，但要把包子“做出花”来，更费心思。面皮的重量，擀得多薄，馅料怎么搭配，包多大合适，采用蒸还是烤……这些问题都要考量，最终，经过上百遍调试，太原烤拇指包终于出炉。将2.5克的面团擀开，包上3.5克用右玉羊肉、五台山台蘑、运城的河虾仁调制而成的馅料，拇指与食指轻轻捻动间，一只拇指包便立在指尖。为了精益求精，保证品相完美，他还专门跑到绍兴“取经”，最终做到小小的包子上18个褶一个不少。绿豆糕的制作相对轻松，在传统汾阳绿豆糕的基础上，杨刚结合外国人的口味，添加了黄油，又改良了糕体制作工艺，使每块绿豆糕都黏而不散，润而不腻。经过烤制的拇指包焦香酥脆，绿豆糕口感绵密醇厚，半小时内便被抢空。



杨刚制作面塑

面塑蕴匠心

杨刚是我省非物质文化遗产“人物面塑制作技艺”的省级代表性非遗传承人。从他的面塑作品中，不仅能看到高超的技艺，还能感受到浓厚的艺术表现力和创造力。

省城文瀛公园的万字楼，2024中国非遗面食大会的另一项重磅活动——中国面塑艺术展吸引着省内外的参观者，其中一组“二十四节气花馍”更是让大家直呼“上头”。

二十四节气花馍是杨刚带领团队历时40天精心制作而成的，作品将节气、农事和南北习俗等巧妙融合，生动再现了悠久的黄河流域农耕文明。“惊蛰”节气花馍上的黄鸭梨形态逼真，一旁燕子环绕；“小满”时节北方小麦已经灌浆，花馍上便插满饱满的绿色麦穗；“冬至”节气花馍上则是悄然绽放的寒梅和热气腾腾的饺子……“完全没想到，花馍也能做得这么美，这么有故事。”“师傅真是有巧思，老祖宗关于每个节气的元素都有。”一个个栩栩如生的面塑作品引得围观者纷纷拍照，不少家长还顺势给孩子讲起了二十四节气的知识。

生在关公故里，杨刚对关公题材也情有独钟，为了做出形神

兼备的人物面塑，他还专程远赴深圳，跟随面塑大师萧占行学习。

在他的指尖，红脸的关公手托长髯、持刀而立，衣袂好似随风摆动，仔细观察一番后，他又用小竹刀轻压几下，调整衣服上褶皱，一搓一捏一揉，器宇轩昂的关公便呈现眼前。记者注意到，杨刚创作时，手中并没有作品画稿，而是心随意动，直觉不对的地方上手调整。细问之下才得知原委。“脑子里早就做好了3D构图，我虽然画不出来，但捏出来就很顺手。”

“制作面塑可以让我的心沉淀下来，用作品表达自己的心声就好。”2023年底，杨刚被省文旅厅认定为山西省非物质文化遗产“人物面塑制作技艺”的省级代表性非遗传承人，省总工会还成立了“杨刚职工创新工作室”，助力非遗面塑及山西面食的传承创新发展。近年来，杨刚在山西运城河东商贸技术学校、山西省经贸学校、山西盛世技工学校等多所院校任教，传授山西面食、面塑、风味小吃的制作技艺，带徒传艺200余人，他希望为山西、为中国的非物质文化遗产保护和传承贡献自己的一份力量。

记者 魏薇 文/摄
(部分图片由受访者提供)



杨刚面塑作品