

把索菲亚景区、中华巴洛克街区等地标建筑“做”进糕点里 冰城文创食品“香甜”出圈

□本报记者 刘述波 文/摄

“当地标建筑遇到烘焙会产生什么样的反应？两个字：‘香甜’。”随着冰城文旅市场火爆“出圈”，一些食品企业也借机玩出了新花样——将索菲亚景区、中华巴洛克街区、松花江索道天鹅城堡等冰城地标建筑，变成了慕斯蛋糕、巧克力蛋糕、冰淇淋等，颇受市场欢迎。

目前，各大景区和网红打卡地，让人眼前一亮的文创品层出不穷。诸多冰城餐饮食品企业与景区，也趁势联手踏入“拼创意”的新赛道。

“香甜”出炉背后

数字建模、3D打印上阵

去年冬天起，冰城索菲亚景区建筑造型蛋糕等多款文创食品在网上爆红。随后，中华巴洛克街区、松花江索道天鹅城堡等一系列地标文创糕点产品，也在各景区开售。它们背后，都少不了一个身影——哈尔滨黑天鹅职业培训学校。这家成立于上世纪90年代的民营企业，主要从事西点师、烘焙师、咖啡饮品师等技能培训。为了更好地利用学校的师资、场地和专业设施设备资源，近几年，黑天鹅职校走起“前校后厂”经营模式——在技能培训之外，面向终端市场，推出黑天鹅品牌面包、糕点等一系列烘焙产品。

记者在展示室内看到，索菲亚景区、中华巴洛克景区建筑造型文创蛋糕外形逼真，无论是建筑的轮廓、纹理，还是色彩的搭配，都力求真实还原。哈尔滨黑天鹅职业培训学校校长王赢靓告诉记者，地标文创糕点创作有两方面难点需要解决：其一是造型的3D建模，其二是配料选择和制作工艺。“首先要对地标建筑进行深入研究，精准捕捉建筑的结构、线条和比例等每一处细节，形成造型的数字模型。之后，食材主料和配料及装饰品等都要精心选择、试验……最终才能呈现出惟妙惟肖的文创蛋糕。”

王赢靓并没有在哈市找到专业的3D建模厂家，他们最终选择通过提供图片、视频和数据等方式，与广东厂家合作。在具体

制作过程中，先在电脑上做出数字三维模型，然后通过3D打印机进行模具制作。单体建筑的模型相对容易开发，建筑群文创蛋糕的开发就稍微复杂一些，主要是造型如何更好呈现出来。”王赢靓在开发中华巴洛克造型蛋糕时发现，该区域的建筑类型较多，任何一个单体建筑都无法呈现建筑群的特点。

在设计该款产品时，团队经过多次梳理和采集，最终采用了拼合呈现的方案——中间为景阳街中华巴洛克广场与建筑，两边为老鼎丰和纯化医院等代表性建筑作为蛋糕的主体。“最终经过多次比对和建模后，形成了目前的模具版本。下一步，我们还会根据中华巴洛克三期完工后的街区，继续升级该款文创蛋糕。”王赢靓说。

除了好看外，还要好吃。王赢靓表示，为了延长文创蛋糕的保质期，目前，蛋糕文创产品多以奶油、细砂糖、牛奶、巧克力、吉利丁片等制作出慕斯糊，装入模具中，并按时间冷藏，最后脱模细化处理即可。

职校联手景区

开拓文创食品新市场

在黑天鹅职校中央厨房内，除了发面机、烤箱等设备外，还专门配置了烘焙糕点速冷机、全自动真空预冷机等专业设备。其中，全自动真空预冷机，将食品从100℃冷却到常温仅需10—15分钟，冷却到0℃需25—28分钟左右。王赢靓告诉记者，专业设



地标建筑“做”进糕点里。

备确保糕点在短时间内均匀降温，避免高温时段过长导致产品变形或口感变差。

黑天鹅职校积极迈食品消费市场，哈市各大景区也在挖空心思寻求文创产品供给上的新突破。背后一个重要趋势是，游客在景区特定场景里，对文创产品的消费需求格外旺盛。尤其近两年，很多景区的文创食品也跟着火出了圈。

“我们一直在拓展老道外中华巴洛克的文创产品线。今年初，了解到黑天鹅职校具备开发、生产文创蛋糕的能力后，双方很快展开了合作。”中华巴洛克创意设计中心杨文昊店长告诉记者，为持续提升景区的综合知名度，景区开展以中华巴洛克元素为基础的创意大赛，收集到大量优秀的餐饮、饰品、杯具等文创作品。随后，他们在道外南三道街中华巴洛克创意设计中心一楼餐厅内，陆续推出了“冻梨咖啡”“财神咖啡”等创意饮品，但缺少与之搭配的相关文创甜点产品。“与黑天鹅职校合作，开发了中华巴洛克巧克力蛋糕。推出后，受到了游客的喜爱，我们希望将它做成景区的一个长线产品。”

随后，王赢靓收到松花江索道天鹅城堡公司邀请，开发制作了一款天鹅城堡地标建筑的蛋糕。此外，包括老会堂音乐厅以及“冠军之城”七台河等省内其他城市的文旅部门也与王赢靓取得了联系，商讨合作开发相关文创糕点产品事宜。

“流量”变“留量”

不止于文创地标蛋糕

“刘老师，这个模具复刻出来的形状，与原建筑墙壁上的图案还有一些不同。”在黑天鹅职业培训学校的烘焙工作室里，烘焙教师刘媛媛正带领学员们，讨论中华巴洛克文创糕点模具特征。

“我们做文创地标烘焙等产品的专业培训，其实也是对传统餐饮培训的一种优化和升级。”王赢靓告诉记者，近几年，受各种因素影响，来校参与培训学员大幅减少。主营业务受影响，学校开始积极谋求转型多条腿走路。与此同时，各地文旅产业快速恢复，市场对创意产品的需求更加旺盛。为此，学校新增了文创烘焙产品的设计与制作课程，并持续推出面向市场的糕点新品。

“在‘五一’小长假期间，景

区推出天鹅城堡文创蛋糕后，受到游客欢迎。为此，今年我们准备在松花江北岸的天鹅城堡内打造一个3000平方米的巧克力博物馆，展示巧克力发展演变过程。同时，与黑天鹅职校联手，共同开辟巧克力DIY区域，激发游客们的创意热情，强化游玩的参与感和深度体验感。文创DIY产品会融入众多哈尔滨元素，以另一种方式强化对哈尔滨及龙江特色文旅资源的宣传与传播。”天鹅城堡公司副总付金祚说。

“地标建筑文创蛋糕系列产品得到各地文旅企业和游客的认可，也坚定了我们在烘焙领域‘创意+技能’的培训方向。”王赢靓说，学校将继续强化创意设计融入烘焙教学，接下来会针对端午、中秋节等传统节日，开发西点烘焙等创意设计产品。

“未来随着技术的不断进步和市场扩大，相信会有更多的企业和机构在3D建模及AI设计方面将传统文化与现代科技相结合，创造出更多具有地域特色和文化内涵的文创产品，为文旅事业的发展注入新的动力，实现‘流量’变‘留量’。”哈尔滨创意设计中心副主任、深圳市工业设计行业协会副秘书长闫实说。

“我还会再来哈尔滨”

作家虹影携电影和新书来冰城

本报讯(实习生 刘雨欣 记者 申志远 封娇)6月1日下午，著名作家虹影与丈夫英国作家亚当·威廉姆斯携电影《月光武士》、新书《不死鸟》，来到曼哈顿埃曼影城，与我市观众与读者见面，并畅谈了编导电影和写作小说的创作体会。

1日上午，虹影参加了在呼兰区举办的第二届萧红文化周活动，参观了萧红故居。之后，就风尘仆仆地赶到曼哈顿埃曼影城，向哈尔滨观众和读者奉献了她编导的电影《月光武士》与最新长篇小说《不死鸟》。见面会由收藏家、策展人杨伟东主持。电影《月光武士》是作家虹影首部编剧导演的电影，改编自

虹影同名长篇小说，以“山城”重庆为地理背景，讲述了在1970年代末，14岁少年竇小明为他的女神挺身而出，做她的“月光武士”，一生守护、一生难忘，美丽而又动人的故事。该片斩获美国好莱坞下一代独立电影奖最佳影片剧本奖、美国全球电影竞赛“杰出成就奖”等多项奖项。

在电影《月光武士》中，虹影讲述了她小时候经历的街坊故事，时间跨度从上世纪70年代至现在，展示了人物命运与时代变迁，故事生动、镜头流畅，有浓郁的重庆地域特色。观影结束后，杨伟东与虹影对话，为观众解读影片，众多青年观众也与虹影现场交流了电影观感。

《不死鸟》是虹影最新出版的长篇小说，传说在重庆忠县石宝寨有种不死鸟，在强烈的光线下，羽毛散发彩色光芒。不死鸟关不住、杀不死，面临死亡时，宁愿向死而生。小说中母亲唐素惠、二姨唐玉英和小姨唐庆芳就是这种不死鸟。小说采用两种时空交织、同步叙事的方式，由主人公小六去逐步揭开几十年前一段发生在山城重庆的奇幻悬疑往事。

对首次哈尔滨之行，虹影很感慨。她参观了萧红故居纪念馆，游览了中央大街，还在十楼一号品尝了哈尔滨的美食。虹影说，她要写哈尔滨的美食，还有远东国际大都市的谍战，并表示会再来哈尔滨看萧红。



1日，太阳岛公园推出凉台音乐秀、器乐表演等活动，与小朋友们一起欢度儿童节。今后太阳岛公园还将推出四情景乐器表演、趣味音乐短剧、风格各异的歌舞表演等，丰富“哈夏”内容。本报记者 摄