

再上央视 莱西花饽饽“龙”重亮相

莱西花饽饽非遗传承人迟金艳表示 每天赶制五六千个不够卖 带龙元素的最受青睐

新春走基层

春节将至,年味渐浓。过年做花饽饽、吃花饽饽是胶东地区的民俗,近年来,青岛早报曾多次报道过的非遗项目莱西花饽饽不断被央视多个栏目关注。1月20日,央视《朝闻天下》栏目又以《花饽饽制作忙 龙年元素受欢迎》为题,报道了莱西的花饽饽。1月21日,记者采访了解到,临近春节,迟金艳等莱西花饽饽非遗传承人已经开启“忙年”模式,每天纯手工制作五六千个花饽饽还是供不应求,其中带有龙年元素的花饽饽备受消费者青睐。

花饽饽制作需12道工序

俗话说,“过了腊八就是年”,寓意美好的花饽饽把年味揉进了面里,做在了造型里。在位于莱西市的青岛喜我我食品有限公司里,面点师先将手中的面团反复揉搓,再用果蔬汁调色,最后再揉捏成型,只见花饽饽披上“红衣”,瞬间一只可爱的“醒狮龙”就活灵活现地出现在记者眼前。“你看这个‘醒狮龙’,它肚子里还有元宝,寓意招财进宝。今年是龙年,愿我们龙的传人在龙年飞黄腾达。”公司总经理、莱西市花饽饽非遗传承人迟金艳说。迟金艳告诉记者,临近春节,花饽饽每天制作五六千个都不够卖。

“元旦过后,央视多个栏目就开始寻找传统年味儿,莱西花饽饽这次在中央电视台新闻频道《朝闻天下》栏目又播出了。”迟金艳介绍,在胶东地区最具年味的民俗就是蒸上几锅大馒头。在中国文化中,龙被视为祥瑞的象征,今年正好是龙年,带有龙元素的花饽饽备受消费者青睐。此次《朝闻天下》栏目以《花饽饽制作忙 龙年元素受欢迎》为题,对莱西面塑制作技艺——莱西花饽饽的制作过程进行了详细介绍,引起全国不少观众的关注。

“这些花饽饽看上去制作简单,实际上从选料、磨面、制作引子、醒发、着色一共要经历12道工序,哪一个步骤都马虎不得。”迟金艳说,要想把花饽饽做成大产业,必须健康化、规模化、标准化。因此,她注册成立了喜我我食品有限公司,并聘请专家研究改进配方,采用上等面粉再配以山鸡蛋、蜂蜜等原料制成的花饽饽,让人咬一口就忘不掉。

面塑文化传承300多年

“春塑凤凰戏牡丹,夏塑蜻蜓沾荷莲,秋塑蝴蝶恋菊花,冬塑喜鹊报平安。”迟金艳凭借一双巧手,将有300多年历史的莱西花饽饽制作技艺传承下来并发扬光大。为迎接龙年新春,喜我我食品有限公司的面点师们做出了许多龙年元素的花饽饽。迟金艳介绍,莱西花饽饽除了结合传统节日进行创意造型,平时也会注重增添一些时尚元素,比如一款可以“以假乱真”的苹果造型花饽饽,“好



上图:迟金艳展示“醒狮龙”花饽饽。扫码观看相关视频



不同造型、寓意美好的莱西花饽饽。



央视再次报道莱西花饽饽。央视截图

多朋友看到后会说,‘给我削个苹果吃’。还有用花饽饽做成的玫瑰花篮,更是深受年轻人喜爱。

作为胶东地区节庆必不可少的民俗食品,花饽饽一直承载着人们对美好生活的向往。大老虎祝愿孩子虎虎生威,寿桃寓意老人长命百岁,今年的大龙花饽饽寓意龙腾四海、飞黄腾达……逢年过节的时候去亲戚朋友家送上几个,表达美好的问候和祝福。在喜我我食品有限公司里的展架上摆放着上百种造型的花饽饽,“莱西人习惯在不同的节日日子使用不同造型和寓意的花饽饽来祈福,讨个好彩头。”迟金艳指着造型各异的花饽饽向记者介绍。

“花饽饽好看,更好吃!”迟金艳笑着告诉记者,能历经数百年传承,花饽饽依靠的不仅是精美的造型,还有其独特的口感。为达到最佳口感,花饽饽制作过程中的每一步都需要严格把控,“老面”引子发酵、人工捏造型和面花、大铁锅蒸制……步步有讲究、处处是规矩。迟金艳向记者讲述花饽饽好吃的“门道”,“颜色的调配更是一门学问,面团中绿色的是菠菜汁染成,红色的是火龙果汁,橙色的是胡萝卜汁……用不同水果、蔬菜汁为花饽饽着色,既美观又营养。”

“醒狮龙”花饽饽成国潮年货

这些年,除了像迟金艳这样的非遗传承人,在莱西市还有一批年轻的“巧姑娘”,她们把灵感与热爱做成馅,将传承与创新揉成面,制作出各种造型的花饽饽。推出的几款花饽饽中,“醒狮龙”成为国潮年货的新选择,莱西花饽饽不仅可以全国各地发快递,而且还远销到了海外。

“除了春节、元宵节、中秋节等节日要做,升学、结婚、生子、就业、乔迁、盖房……也要做上一大堆,把代表祝福和吉祥的大饽饽凑在一起,亲朋好友齐聚一堂,举行各种仪式,热闹极了。”迟金艳介绍,莱西民间制作的每一个花饽饽都堪称艺术品:“虎虎生威”“鸳鸯戏水”“龙凤呈祥”“吉祥如意”……每一个花饽饽都有一个寓意深刻的名字。

在生产、销售花饽饽的同时,迟金艳还建了一座花饽饽博物馆。博物馆占地1000余平方米,陈列着数百件精品面塑、制作花饽饽的相关器具及历史文化介绍内容。迟金艳希望通过这个博物馆,把莱西花饽饽的故事传播得更远。

念念不忘的花饽饽 寄托了浓浓的乡愁

腊八一过,年味更浓。年味里飘荡的是粮食的香气和制作过程中的满足感、幸福感,这香气将年的滋味也装进了人们的心里……采访中,陆续有市民前来购买莱西花饽饽。“我现在生活在南方,总觉得米饭没有家乡的花饽饽可口,每次回莱西第一件事就是买花饽饽。”正在选购花饽饽的李女士告诉记者,自己之所以对花饽饽“念念不忘”,并不是钟情于它“非遗”的光环,而是传统民俗文化寄托了浓浓的乡愁,诉说着自己对家乡无尽的牵挂。

在胶东地区,不管是逢年过节、婚丧嫁娶,还是各种盛会,花饽饽都牢牢占据“C位”。莱西花饽饽与百姓的衣食住行、民间信仰、审美情趣相融合,逐渐成为民俗风情独特的表现形式,更成为莱西市乡村特色品牌。莱西花饽饽蕴含胶东风物之美,揉入淳朴民风民俗,体现了中华饮食文化的独特魅力。如今的莱西花饽饽不仅在国内广受欢迎,还出口到国外,实现了文化价值和经济价值的完美结合,让全世界都感受到胶东人民的热情和浓浓的中国年味儿。