

# 巧手捏花馍 “蒸”出幸福味

打造龙年新品、开直播推广……即墨、平度非遗传承人临近年关有点忙

新春走基层

在胶东地区流传着这样的俗语:家有喜事,必有花饽饽。花饽饽也叫“花馍”“面塑”或者“捏面花”,一种游走在指尖的非遗技艺,作为一种生命力极强的民间面点艺术,它生长和扎根于老百姓朴实、勤劳的生活中,是胶东民俗风情独特的表现方式。年关将至,青岛早报记者分别走进即墨区北安街道王宿庄和平度市同和街道,探访当地蒸花饽饽的繁忙景象,感受浓浓年味。



龙文娟展示刚制做好的花馍。



杨宗礼店里的花饽饽蛋糕。

过年蒸花馍是即墨地区的传统民俗之一,在寄托对新年美好祝愿的同时,寓意新的一年日子甜甜蜜蜜、生活蒸蒸日上。为供应春节市场,日前,即墨区北安街道王宿庄花馍第五代传承人龙文娟和村民们聚在一起蒸花馍迎新春,在热气腾腾的蒸馍过程中感受浓浓年味。

1月23日,青岛早报记者来到即墨区北安街道王宿庄村的龙文娟花馍加工点。刚进门,只见刚出笼的五颜六色、造型各异的花馍让人目不暇接。村民们正在整理、包装花馍,供应春节市场。记者了解到,即墨花馍源自民间,距今已经有200多年的历史。

伴随着层层蒸汽,香喷喷、热腾腾的花馍从蒸箱端出,馒头的香气扑鼻而来,年味好似更浓了……每年一进腊月,龙文娟就开始忙碌起来,在她的巧手揉捏下,一个个普通的面团摇身一变成为一件件造型独特的艺

## 即墨花馍“飞”向全国

术品,为节日增添了浓浓的喜庆气氛。“花馍的制作有一套严格的工序,发酵、揉面、捏花、蒸制,每一道工序都精益求精。”龙文娟告诉记者,花馍制作工序看起来比较简单,但要做好也是件费心费力的事。醒馍时,要掌握好时间和温度,确保不变形、不干裂、湿润光滑;蒸制时要控制好火候,蒸出的花馍才能熟透而又不变形、不起泡。花馍制作的最后一道工序是装饰,也是花馍制作最值得欣赏的地方。由于没有教材、图样,做花馍这门传统手艺全凭一代代人口传心授。一把小剪刀、一根筷子,再加上一双双巧手,谈笑风生间,一个个普通的面团就变成了活灵活现造型各异的艺术品。

随着春节的临近,王宿庄各种各样的花式馒头销售紧俏,从即墨

“飞”向全国各地,平均每天销售额达到近万元。“希望我们的花馍不仅走向全国,还能走向世界,让各国各地的朋友都能品尝到王宿庄花馍。”龙文娟说。

即墨田横花馍面塑,在沿海一带又称香饽饽,俗称面花、礼馍,寓意“蒸蒸日上”。春节做花馍是田横沿海渔家人的一种习惯。每年春节前夕,渔民们都会制作各式各样的花馍。作为民间智慧的结晶和传统文化的承载,是渔家人生活礼仪、节日习俗的重要组成部分,至今已传承了600多年。在代代相传中不断创新,小小花馍本身发生了巨大变化,成为青岛渔家文化的典型代表,展示着沿海渔民丰富的精神文化内涵,反映了人们对幸福生活的美好向往。

即墨花馍历史悠久、花样繁多,

作为一种民间生命力极强的造型艺术,生长和扎根于百姓生活,已成为民俗风情独特的表现方式。它不仅是一种文化,更是一代代的传承。随着时代的发展,为了满足不同需求,当地的面点师傅们在喜鹊登梅、双凤献瑞、孔雀展翅等传统花馍样式的基础上,创新开发出聚宝盆、五谷丰登等新样式,堪称民间艺术瑰宝。据悉,当地人对花馍特别讲究,比如年轻人结婚时要做“龙凤呈祥”“鸳鸯”等花馍;老人过寿时要做“寿桃”;农村盖房子上梁时要做“狮子”“老虎”花馍,有“看门狮子把门虎”的美好寓意。

除了花馍,即墨榭子也是当地人逢年过节或者喜庆日子的必备品。“榭子”又称“饽饽榭子”,品种繁多,花样各异,在胶东一带尤为常见。即墨葛村王姓家族世代相传的榭子手艺至今已有200多年的历史,被评为青岛市非物质文化遗产。用榭子做的面食造型美观,有吉祥的寓意。

平度市同和街道非物质文化遗产传承人杨宗礼是一名退役军人,曾在部队炊事班系统学习过面点技能。退役返乡后,便发挥自己的技能专长,主动当起了非遗花饽饽传承手艺人,和妻子仲伟伟于2020年开起了“杨师傅花饽饽”店。经过几年耕耘,“杨师傅花饽饽”已然发展成了同和街道的“香饽饽”,从一开始的小作坊到300多平方米的“花饽饽大户”,还先后培养了几十位来自全国各地的学徒。

“虽然店铺成立的时间不长,但是经过同和街道办事处的鼎力扶持,现在我们的花饽饽越来越受欢迎,已经拥有生产、销售、教学以及创业培训一套完整体系。”杨宗礼介绍,现在许多顾客过生日都会选择花饽饽蛋糕,蛋糕不仅花样栩栩如生,蕴含着美好的寓意和祝福,和传统的奶油蛋糕相比,

## 开直播推广平度花饽饽

也更加营养健康,“很多以前老式的面食作坊师傅来我们店里学习,再回去对自己之前的产品进行升级。还有一些宝妈也加入到我们的行列中,把平度花饽饽发扬光大。我们坚信,越简单的东西越能见功底,越是地道就越需要考究。”

花饽饽造型独特,花样繁多,而且每个造型的源泉都扎根于老百姓的生活,可谓是深入人心。花饽饽的原材料均选用新鲜的蔬菜水果打成汁和面,如黄色是南瓜,绿色是菠菜,红色是红曲米等等。而后通过独特的发酵蒸制方法制作而成,整个过程不含任何添加剂、防腐剂。

“为了迎接龙年春节的到来,我们

从两个月前就开始构思花饽饽新品,再动手制作实物,在这个过程中不断调整龙的大小、姿势,花了半个多月才确定最满意的版本。”杨宗礼的妻子仲伟伟展示了两款龙年花饽饽——“发财龙”和“祥龙送福”。“发财龙”憨态可掬,整体犹如一块大元宝,肚子里还藏着8个小元宝,寓意财源广进。而“祥龙送福”则充满国潮韵味,一条栩栩如生的金龙盘踞着,周身点缀着福字、福袋等装饰。

仲伟伟告诉记者,花饽饽订单从1月初开始纷至沓来,店里开设了线上账号,有时会开直播推广平度花饽饽,因此也收到了不少外地的订单,“现在我们每天加班加点地赶制花饽

饽,看到咱们的传统面点能这么受欢迎,我们也很欣慰。一方面很多家庭过年都有摆放花饽饽的习惯,另一方面花饽饽作为特色美食,现在也是一种送礼佳品。”

平度市同和街道办事处有关负责人表示,为了让非物质文化遗产遇见春天、焕发生机,街道办共聚力打造10种非遗产业品牌,杨师傅花饽饽正是其中一环,“杨师傅主要负责把好品质关,以匠心传承花饽饽非遗技艺,我们负责宣传推广,助力将品牌打造起来,推介杨师傅参加一些重要比赛,提供电商技能培训,为杨师傅花饽饽在社区设置展区等,今年我们还计划为杨师傅花饽饽申请非遗工坊。”

本版撰稿摄影 观海新闻青岛早报记者 康晓欢 袁超 姜丹宁 通讯员 张涛 郑璇