

妙手生『花』 有『馍』有样

即墨区的龙文娟把馒头做出了新花样 远销黑龙江、海南等地



花馍



“虎馍”



寿星



龙文娟展示花馍。

记者观察

花馍成了香饽饽

各种造型独特的花馍,点缀着村民平淡的日子,也为消费者带来了喜庆吉祥。即墨的巧妇们在传统馒头的基础上,经过改良、精细加工,做出了老虎、燕子、锁、圈、福寿桃、元宝、神虫等造型的花馍。即墨靠海,馒头造型也少不了螃蟹、对虾、大鱼等海鲜造型。当馒头花样多起来,其蕴含的民俗涵义也愈加丰富多彩。

从福袋、寿桃、元宝等传统造型,到蔬菜、水果、家电等新形象,作为中国民间传统艺术的瑰宝,花馍是一种美食更是一种文化,记录了人们的生活变化,见证了时代的变迁。

福禄寿喜系列馒头,把中国的民俗文化融入即墨花馍之中。结婚庆典上的枣花山馒头,寄托了早生贵子的祝福。孩子出生、过“百岁”,做出面燕、圣虫、百岁锁等造型的花馍,祝福孩子健康平安。为老人祝寿,则做出仙桃、老虎等形象,蕴含了寿比南山、福如东海的祝福。近年来,王宿庄“花样馒头”深受消费者喜爱,2020年被列为即墨区非物质文化遗产,其中《龙凤呈祥》《佛桃献寿》《鸳鸯戏水》等作品收录于青岛非遗博物馆。

如今,花馍别致的造型和斑斓的色彩,不仅将传统节日装点得氛围浓厚,也充分展示了劳动人民的审美和艺术才能,使蕴含在民间习俗中的文化传统得到传承和彰显。每到年底,看到大街小巷的人们拎着年货回家,尤其是看到花馍的礼盒,心中总有一种安稳、笃定、踏实的感觉,那是这种食物带给我们的满足,还有微小而确定的幸福。

01 花馍“蒸”出了幸福感

7月26日,青岛早报记者来到位于即墨区北安街道王宿庄村龙文娟花馍加工点,一进门,五颜六色、造型各异的花馍让人目不暇接,王宿庄“花样馒头”非遗第五代传承人龙文娟正忙着制作客人预订的花馍。栩栩如生的小老虎,寓意平安吉祥的福袋……一个个惟妙惟肖的花馍艺术品造型精巧,色彩艳丽。“客户家的小孩过‘百岁’,预订了几套花馍。”龙文娟告诉记者,在即墨逢喜事有做花馍的习俗,用各种杂粮和果蔬做出的色彩缤纷、造型各异的花馍,寓意日子红红火火,生活蒸蒸日上。

早早起床的龙文娟,已经在店里忙碌了一上午。在她的巧手揉捏下,普通的面团变成一件件造型独特的艺术品。“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。由于没有教材、图样,做花馍这门手艺全凭一代代人口传心授。一把小剪刀、一根筷子,再加上一双巧手,谈笑间,一个普通的面团就变成了造型精美的艺术品。

龙文娟介绍,精美的花馍不仅象征着吉祥如意,也“蒸”出了人们满满的幸福感。2016年,原本在外地工作的龙文娟和丈夫王文峰决定回到家乡,传承家族手艺。“爸爸妈妈做了二三十年,我们就想着,老一辈传下来的技艺不能丢。”龙文娟说。就这样,原本对面食文化并不了解的龙文娟一门心思地开始学习制作王宿庄“花样馒头”。

02 在传承中不断创新

谈起花馍,龙文娟打开了话匣子,“花馍主要分为两大类,一类是果蔬花馍,以食用为主;第二类是观赏花馍,运用风干技艺,主要用于观赏和收藏。”龙文娟介绍,花馍大的有三四公斤,小的也有一公斤。传统的造型有寿桃,如今龙文娟又在寿桃上设计了“双燕戏春”“八仙过海”等,除此之外还有盘龙,不仅造型生动,口感也很好。

龙文娟向记者介绍,王文峰的父亲王昌欣曾是北安街道南龙埠村的一位老教师,也是王宿庄“花样馒头”非遗第四代传承人,良好的家庭氛围塑造了王文峰正直善良的秉性,对传统文化和家的坚守也深深吸引并感染着妻子龙文娟。他俩接手父亲的馒头店后,一直遵循祖辈流传下来的馒头制作技艺,开发出了更适合现代生活的艺术馒头制品。作为王宿庄“花样馒头”非遗第五代传承人,他们将“祖业”经营得有声有色。

龙文娟说,“店里平常有4名员工,都是附近的村民。每年春节临近,花馍热销,我们得多招上十几个人。”这几年,龙文娟博采众长,积极创新,在传承传统技艺的同时,也在不断研究新花样、新做法,通过新老结合的方式,赋予老手艺新的灵感。

王文峰和龙文娟始终认为,要想扩大传统文化的影响力,必须采用现代化管理方式,于是他们发挥专业特长,挖掘历史文化,创新产品研发,通过注册商标和成立公司,实现了传统产品的专业化、规模化生产。

03 即墨花馍“飞”向全国

龙文娟表示,花馍好吃,选料更有讲究。“面粉最好选用优质小麦石磨面粉;采用新鲜果蔬经过焯水或榨汁后提取的颜色,这既使花馍更富美感,又融合了瓜果蔬菜的营养。”龙文娟侃侃而谈,手上不忘揉捏面团。面醒发好后,她将面团揉光滑,再分成一块块面剂子,然后又把面团揉出两个比例适当的眼睛,呈八字形放在头部,然后做胡须和嘴巴,“龙花馍”的造型讲究喜庆,白色当底,嘴巴是红色,龙头配饰是绿色,龙须是红色,耳朵是黄色……说话间,一个五彩缤纷的龙头就成型了。

蒸花馍同样讲究技巧。“蒸之前,得让它充分醒发,再放到蒸锅上去蒸,底下记得要放足够的凉水。先用大火去蒸,等到水完全沸腾后,再转小火蒸20分钟就可以了。”龙文娟介绍,“需要注意的是,花馍没有添加剂,无法长期保存,时间久了会干裂,适合冷冻保存,出锅趁热吃,口感最佳。”蒸熟后的花馍颜色更明亮艳丽了,掰开后能闻到浓浓的麦香。

王文峰说,“手工做花馍太耗时,无法实现量产。”于是,学美术的他开始研究模具。经过几个月的反复研究,他成功制作出近十款模具。“模具现在已经开始销售了,比较受欢迎,几乎都是同行购买,有锦鲤、蛇、龙、凤、寿星等5款产品。”王文峰说,制作一个模具大约需要四五天,他失败了很多次,终于制作出最满意的产品。如今依靠“副业”模具,王文峰每个月能有十万元的收入,下一步,他将培训学员、开发新产品为主。

如今,王宿庄的花馍上了全国各地消费者的餐桌。“希望我们的花馍不仅走向全国,还能走向世界,让国际友人也能尝尝咱王宿庄的花馍。”王文峰说,近年来,王宿庄的花馍通过“线上+线下”的模式供应节日市场,实现了增收致富。



扫码观看相关视频

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 实习生 于萌