

忙! 忙! 忙! 一天卖出两万个花饽饽

即墨、莱西等地花饽饽商家开启“忙年”模式 “萌蛇”花饽饽及春节礼盒供不应求

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,进入腊月以来,在即墨、莱西等地,传统花饽饽制作开启了热闹非凡的“忙年”模式,成为当地迎接新春的一道亮丽风景线。当地的花饽饽工坊内,师傅们手法娴熟,面团在他们手中如施魔法般实现“七十二变”。只见他们揉、搓、捏、剪,一个个栩栩如生的花饽饽便诞生了。在即墨区龙泉街道汪河水北村薛增玉的花馍加工点和“巧姑娘”花饽饽非遗传承人周淑英的花饽饽店,每天制作的花饽饽供不应求,其中“萌蛇”花饽饽及春节礼盒最抢手。

【即墨】 花馍制作看似简单却有门道

在即墨区龙泉街道汪河水北村,随着春节的脚步临近,空气中弥漫着浓浓的年味。1月16日,记者刚踏入薛增玉的花馍加工点,香气便扑面而来,刚出笼的五彩斑斓、造型各异的花馍令人目不暇接。“今天一上午,我就接到周边村庄顾客打来的10多个电话,既有预订孩子百岁花样馒头的,也有马上要来店买‘鱼花’馒头的。进了腊月门,每天都忙到晚上10点,依旧供不应求。”薛增玉笑容满面地说。

薛增玉与丈夫徐丰玉及几位村民正忙碌地整理、包装花馍,供应春节市场。在薛增玉的巧手下,普通面团摇身变成一件件独特的“艺术品”,为节日增添了喜庆氛围。

在即墨区,蒸年馍是过年不可或缺的习俗。每逢春节前夕,当地居民通过蒸制花馍,为新春佳节增添喜庆气氛,以此寄托对新年的美好祝愿,寓意生活甜蜜、蒸蒸日上。

花馍制作工序看似简单,实则从发酵、揉面、捏花到蒸制,每一步都需精益求精。醒馍时,要精准把控时间与温度,保证花馍不变形、不干裂、湿润光滑。蒸制时,火候的控制至关重要,唯有如此,花馍才能熟透且保持形状、不起泡。而装饰作为最后一道工序,也是花馍最具观赏性之处。这门传统手艺并无教材图样,全靠代代口传心授。一把小剪刀、一根筷子,加上一双双巧手,谈笑间,普通面团便幻化成栩栩如生、造型各异的“艺术品”。

徐丰玉告诉记者,“花馍制作从和面软硬度、面碱配比,到面塑蒸制的火候与时间,都有严格讲究,要做好需费心思量。咱农村过年蒸花馍,



即墨区龙泉街道汪河水北村村民将做好的花馍装箱销售。

除食用外,还蕴含祈福、求平安等吉祥寓意。”记者看到,徐丰玉店内桌上摆满制作好的花馍,虎形、花卷、“蒸蒸日上”等花色绚丽,造型充满乡土气息。

“别小看这普通的花馍,发酵、揉面、捏花、蒸制,每道工序都得做到极致,才能好看又好吃。”针、梳、刀、剪、叉皆是薛增玉制作花馍的工具,普通面团经她捏、剪、修、缀,瞬间化作一条锦鲤。“最初用红曲粉上色,后来尝试用菠菜汁、胡萝卜汁、火龙果汁和面,颜色更鲜艳,顾客吃得也放心。”薛增玉笑着说。说话间花馍正好出锅了,寿桃、贵花、锦鲤、元宝等造型的花馍香气四溢,地道的年味随着蒸汽弥漫开来。专程驱车20多公里前来购买花馍的即墨市民王守福感慨道,“有了花馍就有了年味。蒸花馍,蒸出的是儿时回忆,是祥和、团圆,是对‘家’味道的深深眷恋,这已成为家家户户春节必不可少的独特‘年味’。”

【莱西】 “萌蛇”花饽饽最抢手

一进腊月门,莱西的“巧姑娘”们将做花饽饽提上了日程。在莱西,花饽饽不仅是非遗传承的延续,还做出了许多蛇年的新元素、新花样,醒狮帽、福袋、元宝等元素的点缀让“萌蛇”造型的花饽饽栩栩如生、十分可爱,深受市场欢迎。日前,莱西非遗项目“莱西花饽饽”亮相央视《经济信息联播》《第一时间》两档节目,“巧姑娘”花饽饽非遗传承人周淑英将传统技艺与现代元素相结合,向全国观众展示了胶东花饽饽的独特魅力。

连日来,“巧姑娘”花饽饽非遗传承人周淑英每天一大早便忙碌起来。只见她把面团搓圆搓长后,用果蔬汁调制颜色,用3D打印的模具在面团上刻出“萌蛇”的五官,再给它披上“醒狮帽”,周围点缀上“福袋”“元宝”等喜庆



莱西“巧姑娘”花饽饽。

元素,一个可爱的“萌蛇”花饽饽就做好了。“我们推出的蛇年新款花饽饽,造型卡通、颜色鲜艳,蛇身金黄色,头戴红色的‘醒狮帽’,祝愿人们新年红红火火,周围还点缀着喜庆元素,寓意八方来财、万福金安。这些花饽饽既有观赏性,又是健康食品,自推出以来,广受欢迎。”周淑英说。

莱西的“巧姑娘”们不仅将胶东花饽饽传承延续,还把自己所学的建模和设计等专业与传统花饽饽制作结合到了一起,通过特制的模具和面塑手艺,将花饽饽做成可爱的卡通形象,一经推出销售爆火。“目前,不仅线下门店供不应求,我们还利用电商平台为莱西花饽饽拓宽了销路。现在,我们每天的订单量在两万个左右。”“巧姑娘”花饽饽线上运营总监李娜说,“我们也希望借助莱西区域特色产品多的资源优势,把店埠胡萝卜、姜山南瓜、院上板栗等土特产继续与传统面食结合,不断开发粗粮、杂粮等面食系列产品,致力打造‘莱西有礼·有面’区域特色品牌,让莱西花饽饽继续走向全国。”



扫码观看相关视频
剪辑 记者 江彩雯

“萌蛇”花饽饽供不应求。

记者手记

青岛花馍蒸出“年味”

王哥庄大馒头、莱西花饽饽、即墨花馍……作为春节重要的传统文化符号,无不向世界展示着“非遗闹春”的浓浓年味。

在多元化的信息时代,许多人都已经习惯了网上购物、网上订餐……然而,信息越发达,人就越怀旧,回忆小时候的年味,总是让人感觉幸福满满。全家人一起蒸馒头、包饺子,团团圆圆过大年,那叫一个热闹,有网友感叹,“每每过年,就想起了妈妈揉面蒸馒头的样子。”还有人说,“小时候过年,看着热气腾腾的花馍出锅,过年的氛围特别有味道。”

近年来,青岛的非遗文化不仅传承得好,而且被很好地具象实践化。比如胶东花馍、花饽饽,在传承中不断创新,面塑不仅成了可以欣赏的“艺术品”,而且成了青岛人节日里的“主角”,生日宴、结婚宴都要摆上桌,尤其是到了春节,家家户户都要准备花饽饽,这似乎成了青岛人过年的传统“标配”。

青岛的年味传统又时尚。传统的有舞龙、猜灯谜,热闹非凡的糖球会,高高挂起的大红灯笼等;时尚的是大海听潮、文艺街、灯光秀……

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者
康晓欢 袁超 通讯员 张涛