

新春走基层

麦香四溢年味浓 巧手蒸出“好彩头”



独具匠心的骏马花馍。



双喜花馍。

□新畿辅-保定晚报记者 赵琳
实习生 刘佳瑶 田子杨

当一块面团被灵巧的双手赋予美好的祝愿,它便不再是简单的食物,而成为承载情感、延续文化的“艺术品”。蒸花馍是很多人记忆中最有香气的民俗,更是春节里的时兴年货。春节前夕,记者在保定市有客食品制造有限公司(以下简称有客食品)看到,花样繁多、热气腾腾的福植甜花馍,在麦香四溢中为新春增添祥瑞。

花馍,又称面花、窝窝花、糕花,也称面塑,流行于河北、山东、山西、河南、陕西、甘肃等北方地区,已经有上千年的历史。特别是在乡村,春节里家家户户都要蒸花馍,寄托“蒸蒸日上”的美好期盼。保定各县区也有不少村子沿袭这样的习俗,逢年过节办喜事的大日子里蒸花馍。

有客食品负责人陈玲告诉记者,为弘扬地域文化,复苏民间艺术,自己蒸制河北花馍已经有十余年时间。“每年腊八便进入最忙的时节,通常要忙碌到正月十五。”今年,在福植甜众多寓意吉祥的花馍造型中,气势恢宏、匠心独运的骏马花馍尤为引人注目。这款花馍以马为核心造型,神采飞扬的骏马层叠奔腾而上,马身肌肉线条以面塑手法勾勒得饱满流畅,鬃毛与马尾则以细剪出的面丝呈现,栩栩如生。整体呈层叠上升的宝塔形,辅以祥云、元宝、中国结等传统元素,寓意步步高升、家业稳固。

“70后”陈玲,自幼在老家定州长大,脑海里满是与花馍有关的童年记忆。“姥姥家会蒸各种花馍,葫芦、鱼儿、刺猬,蒸熟了孩子们抢着吃,麦香浓郁,吃得停不下来。”长大后,陈玲仍对花馍情有独钟。2011年起,她开始研究河北花馍。那时的花馍还没有如此缤纷多彩的造型,只是用模子在普通的馍上印刻出福、禄、寿、喜等吉祥字样。“当年春节,我们一共蒸制300套,没想到大受欢迎,很快被抢购一空。”



工人们正在赶制寿桃型花馍。

从此,陈玲和她的团队在创新中不断精进,并创立福植甜品牌。“花馍制作工艺是传统,但也要适应社会发展,倡导健康理念,满足人们的多样化需求。”从磨面、筛面、和面、手工制酵到发面、定型、再发面,都有火候上的讲究。之后,还要经历搓、团、捻、擀、剪、切、扎、按、捏、卷十道手工工序,展示手工艺的精巧与智慧。

“为确保花馍质量,从收麦子、磨面粉就要进行严格的甄选。”陈玲告诉记者,筛好的面粉要进行调色,这是蒸制花馍重要的环节。福植甜花馍缤纷的色彩全都提取自纯天然的果蔬,比如火龙果汁、菠菜、南瓜、胡萝卜……这样做出来的花馍好看又健康,而且自带果蔬清香。

花馍造型五花八门,各有讲究和寓意。石榴花馍,象征多子多福;凤凰、牡丹花馍,象征荣华富贵;金鱼、荷花花馍,象征连年有余;牛、羊花馍,象征六畜兴旺;祭灶神的

枣馍,象征风调雨顺;麦秸集花馍,象征五谷丰登等。

悠悠岁月,花馍诉说着古老的饮食文化故事,折射出人们对和谐、丰饶、幸福的恒久期盼。

(本文配图均由受访者提供)



适合春节氛围的喜庆花馍。



便民服务

疏通服务

疏通 3033345

保洁服务

保洁 17532059115

大辞典

天天刊登价格更实惠

保定晚报分类广告 一次性付款
每周至少刊登三次 即可享受优惠服务

- 10次赠1次
- 20次赠3次