

舌尖上的年味:

鲁南花馍

记者 张晶 通讯员 孙中喆 摄影报道



▲王欣在给学生讲解面塑制作方法。



▲向女儿传授面塑制作技艺。

鲁南地区有逢春节、婚庆、寿诞等节庆场合制作花馍的习俗。这不,新年期间市中区非物质文化遗产鲁南花馍传承人王欣在家中便忙活了起来。

鲁南花馍是一种特色食品,用料主要是小麦面粉和红枣。它是人工用面做成的各种样式的馒头,花式各样,从而命名为花馍。鲁南花馍造型别致、栩栩如生,既与陕西、山西等地花馍有相似之处,又有自己独特的韵味。花馍有“花糕”、“花馍”、“吉祥物”、“盘顶”四大系列200多个品种,逢年过节、婚丧嫁娶、祭奠祖

先、老人过寿、小孩满月等等,都有各类造型和不同用途,是我国民间艺术的奇葩,制作主要是以家庭为核心进行。其传承主要是由母亲传给女儿,尽管花馍本身并不能久存,但它作为一种传统文化和艺术,却一代又一代传承并发展下来,成为人们馈赠亲友表示情谊的佳品。王欣是鲁南花馍的第三代传人。有着美术功底的王欣从十年前就开始跟婆婆学习制作鲁南花馍。十多年来,王欣制作的“花馍”“三阳开泰”“龙凤呈祥”“喜洋洋闹新春”等作品深受群众的喜爱。



▲王欣制作的鲁南花馍。



▲在家中教邻居制作鲁南花馍。



▲运河石头大饼制作工艺非常考究。

舌尖上的年味:

运河石头大饼

记者 王飞龙 通讯员 高启民 摄影报道



▲孙茂印师傅和儿子展示运河石头大饼。

2月11日,在台儿庄古城美食街区,孙茂印师傅和他的儿子孙景峰在店里正忙着制作运河石头大饼。

据了解,运河石头大饼始于北宋初年,明清时期为鲁南苏北运河沿岸传统地方名吃。石头大饼因将融入各种原料的饼胚放于燃烧的卵石上加工烙制而得名,以两面金黄,外酥里嫩,油香饶舌而闻名。据孙师傅介绍,石头大饼制作起来看似简单,实则步骤复

杂。要选上等小麦粉、表面光滑而且大小均匀的麦饭石、鸡蛋、牛肉、白糖、酥油、芝麻、再加入祖传秘方百年老汤,十多分钟后香喷喷的石头大饼就可以出锅了。运河石头大饼最初只有一种原味,现在根据市场和消费者的需求,石头大饼被孙茂印师傅开发成五谷杂粮,肉类,五香,水果,板栗等十多种。春节临近,孙师傅赶制着香甜可口的运河石头大饼,为新春增添着浓浓的年味。



▲赶制香甜可口的运河石头大饼,为新春增添年味。



▲石头大饼因将饼胚放于燃烧的卵石上加工而得名。

排
队
等
候
不
喧
哗
文
明
举
止
人
人
夸