



滨州味道

鲁北晚报

04

2024.2.6 星期二
责编:孟星

以“食”为媒,打造“滨州味道·香飘世界”餐饮品牌,以“滨州味道”吸引全市全国乃至全球的目光,让更多的人通过美食走进滨州了解滨州爱上滨州;通过特色美食激发全市市民“在滨州、知滨州、爱滨州、建滨州”的归属感和认同感,市新闻传媒中心(集团)社区事业部推出“滨州味道·香飘世界”系列报道,推荐滨州特色美食、餐饮名店,让“滨州味道”成为滨州的一张新名片。

栏目合作电话:
15505430155



牵禧花饽饽 手作“国风”馍

□晚报记者 石雪婷
王红 陈利军

逢年过节做花饽饽、吃花饽饽,是胶东地区的重要民俗。寓意美好的巧思创意加上悠久的历史传承,让花饽饽极具文化特色。民以食为天,说起面食,不得不提起“面食顶流”山东花饽饽。有重要节日的时候,花饽饽都是山东人餐桌的颜值担当。

花饽饽又称“面花、礼馍”,距今已有300多年历史,是我国传统艺术之一,同时也是山东省省级非物质文化遗产。牵禧花饽饽位于黄河十六路渤海一路,店老板吝爱红师承中式面点传承人、首席技师杨京章,在传统特色的文化基础上,开发符合滨州习俗的营养、喜庆、祝福的美食艺术品,让牵禧花饽饽成为滨州舌尖上的美食。

1975年出生的吝爱红,做了十几年的幼儿园教师,负责教孩子们手工,因为对花饽饽非常感兴趣,2022年在淄博学习技艺两个月后,回到滨州开了店面,“现在会做花饽饽的人越来越少,希望可以将传统技艺传承下去。”吝爱红说。

如今,花饽饽已变身为节庆活动的潮流单品。麦香浓郁、嚼劲十足的特色面食成为名副其实的“香饽饽”。如果说日常大饽饽只是一种生活中的普通主食,那在此之上升华而出的花饽饽就是一种高于生活的艺术表现。花样繁多的花饽饽,承载了不同的寄托,在结婚、生子、

新年等节日里有重要位置,常用于祈求五谷丰登、阖家团圆、馈赠亲友等民间节日风俗中。

鲤鱼、龙、凤、寿桃……各种寓意造型,蒸熟凉透,再点染五彩缤纷的颜色,便成了一件件栩栩如生的“艺术品”。造型多样,以“精”著称的花饽饽,每种造型富有美好寓意,内里可以添加馅料,内外兼修,色香味俱佳。

在民间,经常有这样的习俗,每遇上喜庆的日子,像过年、结婚、老人过生日……家家户户都要蒸花饽饽。“进入腊月以来,线上、门店订单暴增,手工花饽饽供不应求”,牵禧花饽饽店老板吝爱红说,随着新春临近,店里花饽饽的订单满满当当,每天要生产50、60件产品,一天只能睡3个小时。“花饽饽不仅仅是食物,更是礼物,饱含着爱意和关心,一定能够在创新中不断焕发新的生机。”和面、发酵、塑形、蒸制、上色、点缀……吝爱红正在紧张地赶制花饽饽订单,一个个颜色鲜亮、活灵活现的花饽饽惹人喜爱。

“我们的花饽饽选用优质面粉,添加新鲜的瓜果蔬菜汁,并加入鸡蛋、白糖调面,借用针、刀、剪等工具,配合揉、捏、剪、修等手法,制作出各种造型优美,营养美味的面食艺术品。”吝爱红说,随着人们对食品安全的要求不断提高,纯手工,纯天然的花饽饽越来越受到大家的喜爱。逢年过节,婚庆寿宴,升学开业,中式蛋糕花饽饽都是人们餐桌上的必选佳品。

采用纯天然果蔬(南瓜、胡萝卜、红曲米、紫薯、菠菜)鲜榨汁和面而成,不仅好看而且营养丰富。相较于其他的面点,适用人群更广泛,只因在和面时选择不加入色素、香精和糖,进而确保每位客户都能够食用。饽饽讲究纯天然手工制作,原料全部采用优质面粉和新鲜的瓜果蔬菜,无任何添加色素,融合了粮食瓜果蔬菜的营养,营养价值极高,老少皆宜。

基础造型做好之后,还要做彩色装饰。吝爱红用各种蔬菜、水果的汁液做出彩色的面团,比如黄色用的是南瓜汁,绿色是菠菜汁,红色是红曲米,然后用模具刻出相应的树叶、花瓣等形状贴在花饽饽上,这样不仅解决了“花饽饽”自然上色的问题,也确保了食品安全。

“很多南方食客吃不惯传统的北方大馒头,觉得硬实难嚼,我们又在传统配方里增加了奶粉、鸡蛋,使之松软香甜,又通过手揉的力道,蒸出来的花饽饽松软不失劲道。”吝爱红通过精准的工艺来保证每个花饽饽的造型完整和口感适度,这需要反复试验,果蔬汁和面粉、牛奶、绵白糖的精准比例,做出既不会很甜,又让人很喜欢吃的刚刚好的味道。

