

3年前,32岁的刘文静不顾家人的反对,只身一人前往外地学习花馍制作技艺。如今,她的花馍每年都能卖出万余个——

把馒头做出“花”

本报记者 齐晓梅

用10袋面粉“练手”

刘文静在老家盐山县原本经营一家美容馆。2019年一次偶然的的机会,她接触了花馍,发现市场潜力很大,决定开始制作花馍。

得知她的想法后,爱人和父母都不支持,“蒸饅饽能挣几个钱?以后还有时间和精力管理美容馆吗”。

但刘文静决心已定,她把美容馆托付给家人,自己则专门到各地拜师学艺。“花馍制作技艺复杂,需要进行专业培训,为此我去过上海、山西、山东……近处我自己开车去,远的地方,我就把车放在机场

停车场坐飞机去。”

学成归来,刘文静更坚定了在花馍上做一番事业的念想。然而,真正开始独立制作时,她才发现想要学会传统的花馍手艺并不是一件容易的事。

备料、榨汁、和面、做造型、蒸制,一连蒸了几锅花馍,不是面醒发过了,里面满是蜂窝,就是各种果蔬泥温度掌握不好,醒发时间不统一,做出来的样子不好看。

“那段时间,家里到处都是面粉,爱人也有怨言。”在刘文静看来,既然认准了做花馍,就不能轻言放弃。自己只有一个选

择:就是不断尝试,边摸索边总结经验教训。

花馍制作的关键是蒸馍,而其中面团的醒发过程尤为重要。要特别注意温度和湿度对面团醒发的影响,控制不好的话,一锅花馍就做废了。

在不断的摸索练习中,刘文静前后用了10袋面粉,终于做出了合格的花馍。她将蒸出来的各式各样的花馍拍照,然后发布到微信朋友圈,很多人咨询、订购。花馍引来网友持续关注,这让她钻研的信心大增。

用果蔬为花馍“上色”

第二年,刘文静在盐山县城租了间商铺,“静一花馍坊”正式开业了。

为了满足消费者的需求,她在质量上下足了功夫,力争花馍样子好看、味道好吃、营养又健康。为此,花馍上各种五颜六色的配饰,都是用新鲜蔬菜、水果等食材提取的天然色素来着色,不含任何人工合成的色素和添加剂。

为了做好黄色的“福袋”,她对比了市面上五六个南瓜品种,最后选择了一种花纹独特的老南瓜。刘文静说:“‘福袋’的整体黄色来自南瓜泥,所以满满的南瓜香味,红色用的是红曲米和甜菜根榨汁和面。不光寓意好,也非常有营

养。”

有一次,顾客紧急订购一批“福袋”。可店里备的南瓜不够,顾客主动提出可以买些南瓜带去。“南瓜是送到了,可榨出来的汁跟我备料的颜色不统一。”食材不同,颜色就会有差异,较真儿的刘文静又去超市买了老南瓜,重新蒸制。

还有一次,朋友托她制作一款喜馍。由于喜馍配饰多,她前一天就着手准备。

“石榴”配饰的绿叶要用菠菜榨汁和面,她像往常一样将菠菜叶和茎一起榨汁,谁知和出来的面颜色不合适,组装造型后效果不好。后来,她试着只用菠菜叶榨汁,再重新和面、蒸制,熬了个通宵才

把满意的作品交给朋友。最终,喜馍得到了朋友及全家的认可。

刘文静说:“因季节不同,果蔬榨出来的汁液颜色也不同。初冬季节,用菠菜榨汁,茎和根一点儿都不能掺。有时候,需要两种果蔬汁‘混搭’才能得到想要的颜色。比如有一款‘柿柿如意’,柿子的橙色就是用红色和黄色果蔬汁混合调制而成的。”

多次尝试后,刘文静总结出了自己的一套“色谱”:南瓜榨的汁是亮黄色,红曲米和甜菜根榨汁是鲜红色,菠菜榨汁是嫩绿色,天蓝色则是一种叫蝶豆花的花茶冲泡而来的……

为工艺改良“偷工减料”

制作花馍有一套严格的工序,越好看的花馍工序越多,特别考验制作者的耐心、细心和手法,每一道都马虎不得。刘文静制作起来严谨认真,一丝不苟。

“有些礼品组合需要用到‘步步高升’花馍,但这种花馍从和面到蒸完大约需要3个小时左右,做一个‘绿叶’就要用时十几分钟。”因为做造型需要一点点地粘小装饰很繁琐,有的粘不牢固还会脱落,费时又费力,整体效果也不太理想,刘文静总想找个省时省力的办法。

一天,刘文静突发奇想:“能不能把‘步步高升’一次成型整体蒸制?”于是,她借鉴“锦鲤”花馍的做法,尝试着把原

有的装饰全部去掉,而是将一两种颜色的果蔬汁和在面团里简单揉搓,来自自然流畅的花纹后,再给面团塑形。

“没想到,出来的成品效果非常不错。我把花馍照片传给师傅,师傅以为我又学了新技艺呢。”刘文静说,因为省去了装饰点缀环节,这款花馍完成的时间比原来节省了1个小时。

此外,刘文静还对部分礼品花馍整体拼装环节进行了优化,尝试将一层组装完后再拼装。

“原来都是把底座拼装好后再一个将单品花馍固定在底座上。现在,则是将一层花馍全部安装在底座上,最后整体拼装,这样一来就顺畅多了。”

随着制作花馍的技术日益娴熟,花

馍坊的订单也慢慢多了起来。刘文静不断推陈出新,渐渐得到了不少顾客的认可,老顾客带新顾客,新顾客又成了老顾客……

如今,刘文静又在一些社交平台上发布制作花馍的短视频,让更多的人了解花馍工艺。

不少人在看到刘文静的短视频后很感兴趣,想学习和掌握花馍制作技术,于是她又开设花馍制作教学,以线下实地和一对一视频的形式教授了十几名全国各地的学员。

刘文静说,花馍制作是非物质文化遗产,下一步她将申请花馍制作技艺非遗传承人,将这份美好坚持下去,让更多的人了解这项美食。



刘文静展示制作的花馍。

本报通讯员 摄

沧州盐山:开展消防宣传“进家庭”活动

为进一步提高辖区居民的消防安全意识,增强居民自防自救能力,减少家庭火灾的发生,近日,盐山县消防救援大队宣传人员走进辖区居民家中,深入开展消防宣传“进家庭”活动,提高居民群众消防安全意识和抗御火灾能力。

活动中,宣传人员都将《家庭

日常防火常识》《消防安全常识二十条》等消防宣传资料发放到居民的手中,用通俗易懂的语言仔细讲解家庭火灾的危害、日常防火常识、如何正确报警、如何扑救初起火灾和正确逃生等,并提醒广大居民:家庭用火、用电一定要提高安全防范意识,日常生活中做到“三清三关”,保证不

在楼道内堆放杂物,确保疏散通道畅通。

在宣传防火常识的同时,宣传人员还为居民排查了家中的安全隐患,受到了居民的一致好评。下一步盐山县消防救援大队将持续开展此项活动,全力做好辖区冬季火灾防控工作。

赵娜

刊登广告须知

- 一、产品广告持营业执照副本、商标注册证、生产许可证、产品合格证;
- 二、专利、药品、农药、兽药、食品等广告须提供省级以上有关部门广告审批证明;
- 三、化妆品广告须出具卫生许可

- 证和生产许可证;
- 四、招工、招干广告须到劳动人事部门所属的职业介绍机构办理登记手续;

- 五、社会力量办学招生广告以学历教育为主的到教委办理登记手续,以职业技能为主的到劳动部门办理手续;
 - 六、广告内容须加盖单位公章;
 - 七、凡限购特价商品,一律到物价、公证部门分别办理认证和公证手续。
- 沧州晚报广告部

分类广告



电话:15694825900

常年上门回收

二手家具,空调,冰箱,洗衣机,上下床,以及单位、学校、工厂、宾馆等内一切民用旧货!

13833985689

出售

篷布、格栅、土工布、土工膜、无纺布、绿化用品、防汛沙袋

3503972 13582727331

专业空调维修
移机 加氟 回收
15832799876

回收门窗

回收各种铝塑、断桥门窗,以及各种旧货。

19933729319(微信同号)

特价现房出售

沧州知名开发商,大型花园洋房社区,现房已交付。特价房2200元/平起。电话:3039321

上门收车

长期收购电动四轮车、轿车、各种二手闲置车辆。电话:15612705419

沧州晚报广告部

地址:解放西路传媒大厦17楼