

“我的家园 大美沧州”摄影作品背后的故事

福寿花馍

本报记者 马艳

在吴桥,面食也能做出花样来。这里的习俗是过年过节、老人过寿、娶媳妇,都要做花馍。家喻户晓的传统面食,被一双巧手做成了美轮美奂的艺术品。寄托了人们期盼五谷丰登、年年有余,祝福老人健康长寿、孩子茁壮成长。

这幅《福寿花馍》在“我的家园 大美沧州”摄影大赛中获得了三等奖。照片中,市级非遗吴桥花馍代表性传承人梁红军将刚刚做好的两个福寿花馍端上操作台,摄影师汪海燕用镜头记录下这一美好瞬间。

拍摄当天正值盛夏,汪海燕和沧州市黑白艺术摄影协会的朋友们相约去吴桥,一起观看了吴桥花馍的整个制作过程。从和面、制作蔬菜汁,到塑形制作,摄影师们被面点师梁红军精湛的技艺所折服。汪海燕称其为中国特有的传统艺术美食,“作为女性摄影师,我也经常做家务,真没想到面食也能做成艺术品。”

拍摄的时候,因为后厨空间有限,不利于找角度,几位摄影师就在厨房外面,隔着玻璃拍摄。天气炎热,汗水湿透

了衣服。等到拍摄结束,每个摄影师都是满身大汗,好像是刚刚从蒸笼里出来的一样。

花馍艺术是中国民俗文化的瑰宝,是劳动人们智慧的结晶。正所谓一方水土养一方人,生长在运河岸边的吴桥人,用勤劳的双手创作出精美的花馍艺术。

梁红军是吴桥百盛庄园假日酒店的一名面点师傅,今年42岁,却有着20多年的实践经验,是个妥妥的面点老师傅。

从小梁红军就喜欢跟着妈妈在厨房里忙活。她说:“逢年过节或是村里有老人过寿、孩子满月办酒席的时候,家里都会做花馍。不过,那时候的花馍造型比较简单,顶多用红色的颜料点个红点。”现在,梁红军制作的花馍绚丽多彩,给人视觉、味觉的双重享受。

梁红军说,她给面粉染色的“颜料”都是来自普通的水果、蔬菜,主打一个纯天然。面粉用牛奶和面更加香甜,花馍黄色部分加了南瓜汁,绿色部分加了菠菜汁……保留了食物最原始的味道,营养价值更高。



汪海燕 摄

福禄双全的葫芦,健康长寿的寿桃,鱼跃龙门、金榜题名……一个个外形美观的花馍,寄托着人们最朴素的心愿。一个个制作精美的花馍,见证着从古至今

人们对美好生活的憧憬。

花馍用最朴素的味道、最明艳的色彩、最吉祥的祝福,让每一位食客都品尝到生活的香甜。



来尝尝

葡萄成熟了,果农看着一串串的葡萄喜笑颜开,希望大家都能来尝一尝。 海阔天高 摄于青县



学书法

老师认真教,学生专心写。公园里,老师正在义务教授书法,引来众人驻足围观。 军旅 摄于人民公园



出发

运河边,迎着朝阳的骑行者,成了一道美丽的风景线。 行舟大海 摄



想一想

公园里,两个青年沉下心,静坐下来,正进行一场对弈。 安合林 摄于人民公园

“大家拍”
常年征稿

“大家拍”欢迎普通读者参与,更欢迎摄影“大家”和“大咖”的作品。

用心体会,平凡的生活中总有让您感动的瞬间、幸福的画面、惊艳的场景……人人都可以是摄影师,快拿起您的手机、相机,拍摄身边有趣的事,和大家分享您的美丽心情吧。

投稿方式: 邮箱: czwbpk@sina.com

(注意事项:来稿请附图片说明文字、拍摄时间地点、作者姓名、联系方式以及通讯地址。)



“我累了”

玩累了,索性就直接趴在公园的躺椅上休息一会儿。 箭箭 摄于青县