



鄄城是全国闻名的馒头之乡,如今,除去白面馒头,造型各异并被赋予美好祝福的纯手工艺花馍,受到市民的喜爱。1月22日,牡丹晚报全媒体记者来到鄄城县古泉街道温泉新村,见到了“糖果奶奶”苏晓萍,一探

她的花馍创新之路。  
“这个是‘发财蛇’花馍,客户定制的,刚刚完成,马上通过快递发走。”捧着手中胖乎乎、造型可爱的花馍,苏晓萍满眼喜爱之情,“不仅好看,而且有营养,黄色是用南瓜和面,绿色用菠菜,所有颜色均来源于果蔬汁水,和面基料是20元一桶的纯净水以及牛奶等,入口的东西,安全上必须要从第一道防线做起。”  
“兴趣是最好的老师”,在苏晓萍身上,这句话得到了生



## 巧手捏花馍

动的诠释。记者了解到,苏晓萍是一名退休职工,自幼便对面点制作有着浓厚的兴趣。一个普普通通的小面团只要到了她的手里,就能变成“寿桃”“鲜花”“卡通小动物”等精美的造型。而且,每当看到精美的花馍图案,她研究一会儿就能模仿做出来。  
为了提高自己做花馍的技艺,苏晓萍还特意到东营学习了一段时间。让她没想到的是,她的“小店铺”在朋友圈一开张就吸引了很多客户。回头客越来越多,而且,这些回头客还给她介绍了不少新客户。  
“乔迁新居、给老人祝寿、各种节日都有人找我制

作花馍,还有孩子喜欢吃的各种造型的小花馍,销售情况都很好。”苏晓萍笑着说,在她的微信朋友圈里,记者看到了她做的花馍,有漂亮的馒头玫瑰花束、精雕细琢的花山、活灵活现的面塑蛇、福气满满的寿桃、憨态可掬的各种小动物,一个个形态美观、惟妙惟肖,展现出了她高超的技艺和丰富的想象力。  
牡丹晚报全媒体记者 孟欣 摄影报道

### 寻找爱生活有故事的人

即日起,本版“烟火菏泽”栏目与您见面了。  
该栏目旨在通过图片的形式,聚焦生活在城市角落及乡村的爱生活、有故事的人,讲述他们为生计辛劳、为

梦想奔波、为社会增添微光的故事,为您呈现一个有血有肉有灵魂、热气腾腾的烟火菏泽。  
如果您或您身边有这样的人和事,请联系我们。  
投稿邮箱: xinshijieyhhz@sina.com

