

从指尖匠心到富民产业,鄄城馒头“蒸”出产业新活力

“捏”出致富路 “蒸”出幸福味

□牡丹晚报全媒体记者 姜璐璐

2月7日,农历腊月二十,鄄城县的年味在热气蒸腾的花馍面香中愈发浓郁。该县第四届“尧舜文化艺术节”馒头节现场,一场花馍技艺大赛火热进行。来自全县17个镇(街道)的26名巧手同台竞技,将普通的面团化作千姿百态的新春“福馍”。

这不仅展现出传统面食技艺的深厚底蕴,更以节促产、以艺兴业,推动“鄄城馒头”品牌日益响亮,也让手艺人凭借一双巧手稳步增收、踏实致富。一场比赛,连接着传统与现代,也讲述着勤劳致富的生动故事。



牡丹造型作品

花馍竞秀年味浓,一场为产业与匠心搭台的盛会

2月7日,鄄城县“尧舜文化艺术节”馒头节现场锣鼓喧天、人头攒动,舞狮、舞蹈、武术、歌曲等文艺节目轮番上演,“黄河大集”新春季暨“乐购鄄城”迎新春消费季活动同步开启。人们逛大集、赏花馍、选好物、品年味,处处洋溢着喜庆的新春氛围。

赛场上,琳琅满目的花馍作品一字排开,栩栩如生,引得围观群众纷纷举起手机,拍照声与赞叹声不绝于耳。传统花枣糕层次分明、枣香浓郁;龙凤呈祥、锦鲤纳福承载新春祝愿;牡丹、玫瑰、孔雀开屏精巧逼真;恰逢马年,昂首奔腾的骏马、憨态可掬的萌马、马背福到、马到成功等主题作品将生肖文化与吉祥如意融为一体,成为全场焦点。评委组围绕造型创意、发酵程度、色泽质感、火候把控、口感弹性等标准逐项打分。经过激烈角逐,董口镇1号选手黄



马年主题作品亮点纷呈

冬梅凭借融合传统与创新的系列作品摘得一等奖。

近年来,鄄城县深耕馒头产业,通过育人才、培企业、拓渠道、强宣传,推动“鄄城馒头”走出县域、走向全国。本届活动将馒头节、黄河大集、迎新春消费季同步举办,在春节前夕满足群众物质与文化需求的同时,既搭建了展示交流平台,释放城乡消费活力,也让年味更浓、产业更旺。



大赛一等奖得主黄冬梅(前排右三)展示其牡丹花篮等作品

守正创新求突破,老手艺做出新市场

摘得本届花馍技艺大赛一等奖的黄冬梅,是董口镇邢屯村的馒头店经营者,一家人守着面食生意已走过十余个年头。

比赛现场,黄冬梅带来十多款新作,以红薯粉、红曲米粉、南瓜粉等天然食材调色,制作出色彩艳丽、形态逼真的牡丹花束、花篮与“牡丹花山”,传统花枣馍搭配鲜花造型,寓意日子蒸蒸日上、岁岁安康。马年主题作品更是亮点纷呈,多匹骏马立于多层花馍之上,搭配鲜艳花卉,“马背福来”“马到

成功”的美好祝愿跃然“馍”上。

“以前只做传统花糕,用料就是面粉和大枣,只有过年才有订单。”黄冬梅坦言,转变始于客户的新需求。前些年,客户提出定制花馍,她便在传统基础上主动创新,自学造型、配色、塑形技巧,把普通面团做成可观赏、可食用、可赠送的民俗艺术品。花馍制作工序繁琐,讲究精细,发酵要恰到好处,揉面要劲道均匀,捏花要灵动传神,蒸制要控温守时,每一步都容不得马虎。“不同场景、不同用途,款式和寓

意不一样,接单前要反复构思、试做,全身心投入才能出精品。”

从季节性定制到全年畅销,从几十元基础款到几百元精品定制,创新带来的不仅是技艺提升,更是实实在在的收

入增长。逢年过节,老人祝寿、订婚嫁娶,周边群众纷纷上门定制,订单源源不断。已连续参加4届馒头节,黄冬梅说:“比赛给了作品展示的平台,也带来更多新客户,我会一直创新

样式,坚持参赛,把鄄城花馍做得更出彩。”

从守着传统花糕到开拓多彩花馍市场,黄冬梅的路径,正是许多鄄城馒头手艺人通过创新实现价值提升、勤劳致富的缩影。

代代相传守根脉,传承中尽显乡土情怀

赛场上,像黄冬梅这样扎根乡土、坚守匠心的手艺人不在少数。馒头节的舞台上,既有大胆创新,也有深情守望。传承的力量,为这项产业注入深厚的文化底蕴和不变的匠心。

同样来自董口镇的孙松芝,将个人爱好的剪纸艺术造型融入花馍创作。她的作品“五谷丰登”,采用老手艺的分

层做法,五层花枣馍层层可揭,夹层嵌满红枣与蜜枣,以南瓜、菠菜、紫薯等蔬菜和面调色,既保留传统风味,又兼具视觉美感,寄托着对来年丰收增收的质朴期盼。“就是盼着咱老百姓年年有好收成、好收入。”她表示,她经营馒头店十多年,将剪纸灵感融入面塑,是对老手艺的创新。

78岁的张翠苹与女儿崔

艳春携手参赛,成为现场一道温情风景。这是四代传承的面食世家,把老手艺稳稳接续。张翠苹的技艺来自母亲,母亲的手艺传自张翠苹的姥姥。如今,她又把老手艺悉数传给女儿崔艳春。母女俩带来十二生肖、双龙戏珠、传统寿桃等经典作品,白面保持传统微黄色,工艺恪守传统手法,造型古朴生动,吸引了许

多人尤其是小朋友的目光。在她们经营的馒头店里,依古法制作的“龙凤呈祥”花馍春节期间最畅销。“老手艺是根,不能丢,更要好好地做下去。”崔艳春的话道出许多传统手艺人的心声。老味道、老造型、老工艺,留住了乡土情怀,也守住了客源。

麦香四溢,匠心传承;花馍虽微,可筑大业。在鄄城,越来

越多手艺人以家庭为单元、以门店为载体,坚守传统、勇于创新、拓展市场,形成“一人带一户、一户带一片”的增收格局。他们以一双双巧手捏出吉祥的年味,用一个个馒头蒸出致富的希望,让黄河岸边的面食文化薪火相传。一个个面团里,揉进了鄄城人的勤劳智慧,也“发酵”出乡村振兴的无限可能。