

# 乙巳花馍 绽放年俗之美

蛇年到,花馍俏。1月8日,夏县水头镇的夏水馒头工作室里一片热闹而忙碌的景象。工作室负责人姜莎正站在晾晒架前,仔细地整理着刚做好的各式果蔬花馍。那一个个造型别致、色彩鲜艳的花馍,仿佛在诉说着即将到来的蛇年的喜庆与欢乐。

为充分满足春节市场的旺盛需求,姜莎和工作室里的师傅们都在加紧生产传统花馍。其中,十二生肖花馍尤其受欢迎,销量十分可观,是大家争抢购买的热门产品。“今天晾晒的40套十二生肖花馍,是一个太原客户提前预订的产品,下午打包好后,就发过去。”姜莎说。

“过年期间,订单比平日多出不少呢!”姜莎脸上洋溢着喜悦的笑容,热情地介绍道。她说,制作花馍是个精细活儿,先是用新鲜的果蔬汁和优质的面粉混合作为原料,经过擀、压、切、搓、捏、剪等十几道工序制作而成,颜色好看,味道可口有营养。

花馍不单单是用来食用的美食,它还承载着人们诸多美好的寓意,民间广泛用于喜宴、寿宴、百日宴等多种场合。

“现在,我们工作室已经接到40余个订单,生日宴、喜宴居多,还有一些过年用的福馍和福袋订单。”姜莎说,春节来临,她还精心设计了多款带有“蛇元素”“醒狮元素”“元宝元素”的花馍,表达了人们对生活的美好向往。

据姜莎介绍,年前工作室会根据订单情况,临时增加制作师傅,争分夺秒赶制花馍,只为让更多的人能在蛇年拥有这份带着美好寓意的传统美食,满足市场的供应需求。

目前,这些饱含心意的花馍,通过线上线下相结合的销售方式,正源源不断地送往客户手中,把最真挚的祝福传递到每一个角落,让大家都能感受到这浓浓的年味儿。

记者 陶登肖 / 摄影 记者 薛俊 茹雅

