

過大年，蒸饅頭，期盼來年的日子蒸蒸日上、紅紅火火，是山東膠東地區的風俗。進入臘月，膠東各大花饅頭生產廠家迎來產銷兩旺的好勢頭。醒獅兔、抱仔兔、小萌兔，卡通兔、長耳兔……各種以兔子為主題的花饅頭成為兔年春節暢銷款。師傅們使出渾身解數，把兔子形象融入到花饅頭的創作中。

◆文：香港文匯報記者 殷江宏 山東報道/圖：受訪者供圖

網友線上辦年貨尋味山東年： 「太好看了，捨不得吃！」



◆醒獅兔饅頭

膠東花饅頭 萌兔銷全國



◆兔饅頭

膠東花饅頭是饅頭的一種，也叫麵塑或者捏麵花，是膠東地區特有的一種民間傳統美食。與饅頭有所不同，花饅頭做成各種形狀，就像工藝品一樣。花饅頭最早可以追溯到漢代，至今仍然流行於山東煙台、威海等膠東地區。威海文登膠東花饅頭民俗和膠東花饅頭民俗（萊州麵塑）均被列入山東省非物質文化遺產。

兔年限定花饅頭供不應求

在威海長林生態農業有限公司10萬級無菌生產車間裏，工人們正忙着蒸製裝運花饅頭，發往全國各地。公司今年特別設計了三款兔元素的花饅頭，為兔年增添一份喜慶。

位於山東省萊州市的昭泰食品廠，工人師傅正在緊張地忙碌着。生意如此興隆，老闆孟昭泰喜悅中卻帶着一絲焦急。「我們現在是訂單式生產，廠裏沒有庫存。」孟昭泰說，受疫情影響一些工人陸續請假，40萬斤花饅頭的訂單只能加班加點努力完成。今年昭泰食品準備了仙桃、喜饅頭、蓮子、棗饅頭、玉兔成祥等多種產品，尤其是那些潔白的小兔子，一經推出供不應求。

最引人注目的是醒獅兔，雖然各家公司的樣式有所不同，創作理念卻頗為一致，把威武的醒獅和萌萌的兔子元素結合在一起，象徵着吉祥如意、興旺發達、遍地生財。炯炯有神的大眼睛，圓圓的身體，威風凜凜的虎頭帽，有的背後還帶着一個福字，看起來憨態可掬充滿喜感，與其說是麵食，更像是兔年吉祥物。

直播首日破萬單 銷量一路走高

香港文匯報記者在淘寶等電商平台看到，今年各廠家的花饅頭禮盒分為多種組合，價格從幾十元到幾百元不等，由於銷售火爆，一些產品已註明要正月初八以後才能發貨。「開箱後就覺得很驚艷，太好看了，真是捨不得吃！」在淘寶一家花饅頭店鋪，一名買家留言評價道。通過發達的冷鏈運輸，精緻的花饅頭運送到客人手中時，依然能夠保持原樣，口味亦沒有變化。



◆威海文登區金長林食品公司花饅頭生產車間

新年前，文登花饅頭亮相東方甄閱。選直播間，直播首日即突破1萬單，產品一上架便被粉絲們搶購一空。進入兔年春節銷售旺季以來，威海文登花饅頭銷量一路走高。作為「山東省花饅頭之鄉」，文登已將發展花饅頭產業列入「十四五」發展規劃，並出台了《文登區關於推進花饅頭產業發展的扶持意見》，規劃建設花饅頭產業園區和花饅頭特色小鎮。

非遺進萬家 蒸出致富「香饅頭」

侯家鎮是文登「最會蒸饅頭」的地方之一。這是一個擁有千年歷史的文化小鎮，每逢節日慶典、祝壽抓周、祭海等重要日子，家家戶戶就會蒸製石榴、棗饅頭、壽桃等形態各異、顏色鮮艷的花饅頭。該鎮整合17個村集體和花饅頭文創產業基地800萬元（人民幣，下同）資金，建設6,000平方米花饅頭生產基地，引進了威海秋陽綠色食品、益康花饅頭等企業「拎包入住」，年銷量近20萬箱。

據統計，膠東地區大大小小的花饅頭生產企業至少數百家。其中文登有花饅頭生產企業27家、小作坊118家以及大量的民間家庭製作間，花饅頭產業總產值從2015年的300萬元增至如今的3億元，預計2023年產值將達5億元。

古時珍貴上品 今時仍佔C位

話你知

古時候，老百姓挑選最好的麥子磨成頭等麵粉，輔以最上乘的配料做成大饅頭供奉先祖和神靈，藉此祈求來年風調雨順，吉祥幸福。那時麵粉非常珍貴，人們將能夠填飽肚子、保全性命的麵食作為一種祝福，就等於贈送給對方最為珍貴的禮物。近年來，隨着生活水平的不斷提高，走親訪友的禮品漸漸地被各種便攜的禮盒所替代，但膠東人招待賓朋的餐桌上，大饅頭是主角的地位依舊不可撼動。

老麵醒發 酵母難及

特稿

以往只在膠東地區流行的花饅頭，如今早已走出鄉村銷往全國。山東省非物質文化遺產膠東花饅頭習俗（萊州麵塑）代表性傳承人孟昭泰曾連續三年受邀參加中國國際進口博覽會，兩次參加跨國公司領導人峰會，把膠東花饅頭帶到了國際舞台。

今年69歲的孟昭泰，從12歲開始跟隨祖母學習製作花饅頭，迄今已有50餘年。他創作的小聖蟲、小玉兔、小鯉魚、小刺蝟、小富貴、小壽桃、大壽桃、年年有餘等麵點，獲得國家外觀設計專利。

吃起來仍是「小時候的味道」



◆年年有餘

「花饅頭看着很簡單，其實是非常難做的。它有個醒發過程，不是想做什麼樣就什麼樣。在家裏吃的話醒發大小都可以，但作為商品，每次做都要同一個標準，這就加大了難度。」孟昭泰的工廠裏一直保持着傳統的老麵發酵，而不是用酵母粉，吃起來仍是「小時候的味道」。在保留傳統的同時，孟昭泰還在原材料和造型上做了許多創新，研發了果蔬產品和卡通造型的各式各樣的花饅頭。

孟昭泰回憶，過去老百姓從臘八就開始忙年，要趕集購買過年需要的東西。臘月廿三家戶戶開始蒸饅頭，年前要把它全部做好，按習俗在正月十五之前都不會再蒸了。「小時候孩子們都盼望着吃大饅頭穿新衣服，用大米白麵做的大饅頭都是敬天敬地的，一般人都吃不到。現在百姓自己做的少了，煤氣灶上的小鍋蒸不了大饅頭，一般都是買點現成的。」

據了解，花饅頭的製作流程包括和麵、發麵、揉麵、捏型、雕刻、鍋蒸、上色等步驟，以刀、剪、筆等工具進行創作。在製作技法上，不同地域各有特色，風格不同。按人生禮儀、歲時節節和各地習俗，通常分為「結婚」「送三」「百歲」「過年」等幾個大類別。



◆山東省非物質文化遺產膠東花饅頭習俗（萊州麵塑）代表性傳承人孟昭泰

「就想把這點老祖宗傳的東西傳下去」

2018年，孟昭泰創建國內第一家麵塑藝術博物館——萊州市昭泰麵塑藝術博物館。「自己從心裏愛好這個東西，就想把這點老祖宗傳的東西傳下去。」談起建設博物館的初衷，孟昭泰說。

博物館分為麵塑特色展覽館、鄉村生產生活記憶區、生態休閒區、麵塑文化體驗館、麵塑文化長廊等區域，共展出2,000餘件不同類型的麵塑作品，介紹膠東地區逢年過節的各式花饅頭習俗。館內的鎮館之寶是一件重達80多斤的「大聖蟲」，用二龍戲珠、八仙過海等148個小件組成。

每個節日都有獨特的花饅頭

在「大聖蟲」的背後，流傳着一個美麗的故事。相傳在很久以前，萊州有個大戶人家娶親，新娘心地十分善良，她在花轎上看到路邊有一個凍僵的小蛇（當地叫長蟲），就讓轎

夫停轎。按照當地風俗，花轎是不能在中途停下的，但因新娘堅持，轎夫只好停了下來。新娘子拿出手絹讓轎夫幫忙把小蛇包起來，然後把牠揣在懷裏帶到夫家，偷偷地把小蛇藏在糧倉裏。

一年以後，當地發生饑荒，許多老百姓無糧吃不上飯。新娘子勸婆婆開倉放糧接濟鄉鄰。等他們放糧三天回到糧倉時，驚訝地發現糧食不但沒少反而增加了。原來是小蛇化為聖蟲報答恩情。從那以後，萊州家家戶戶過年都會蒸個「大聖蟲」放在糧缸裏或錢袋裏，祈禱來年有糧吃有錢花，到農曆二月初二才拿出來吃。

在膠東，過年、過壽、結婚、小孩滿月，每個不同的日子蒸的花饅頭都有所不同。清明節捏燕子；六月初八祭龍王；七月初七牛郎會織女；從正月到臘月，從孩子出生到老人做壽，膠東人民都愛用花饅頭來表達對美好生活的祝福和嚮往。



◆鎮館之寶「大聖蟲」