

# 春节就要搭配好吃好看的“香饽饽” “龙里龙气”的花馍很受年轻人欢迎

□记者 李晓旭

“

距离龙年春节还有不到一个月的时间，市面上的龙元素大受欢迎，这其中不仅有常见的龙年衣服首饰，还有一些手作店、甜品店都开启了龙年馒头的预订。

”



## 龙年馒头出锅 年味来了

在Yo妈手作工作室，面点师傅每天都在忙着做龙年馒头，客人的预订早在半个月前就开始了。

Yo妈手作经营者朱丹丹说：“前两年我们就在做这个新年馒头，今年离过年还有一段距离，就有很多老顾客提前预订，所以我们今年的新年馒头做得就特别早。”

在工作室中，面点师傅正在为新年制作的龙年盘龙馒头进行最后的装裱，龙的形状、胡须、眼睛、鼻子，包括盘龙上面的祥云等，都是组装盘龙馒头的配件，要先把这些配件制作出来，再进行装裱。

“这个花馍的制作工艺很复杂，比方说做这个盘龙，黑眼珠和白眼珠，还有云朵、胡须、鼻子，整个做下来，可能有几十个步骤。”朱丹丹说。

除了盘龙馒头以外，她今年还研发了六七种龙年馒头，有聚宝盆、发财龙、龙年福袋、招财进宝和充满年味的红鲤鱼馒头，大馒头不仅造型好看，还可以订制馅料，红豆、奶黄、黑芝麻馅都可以制作。当六七种龙年馒头放进蒸箱，新年的年味扑鼻而来。等馒头晾凉后，这些新年馒头会进行真空打包，速冻后保质期有两个月，放到过年吃完全没问题，最近已经有不少顾客来提货，准备谢年的时候用。

## 她把山东网红款“发财龙” 卖到了舟山

YO妈最初是因为给宝宝做辅食开了线上店，渐渐有了做面点的基础，前几年，她看到北方城市很流行的花馍都已经做成了很好看的新年馒头，她也有了一种想把花馍带进舟山的想法。

摸索了两三年后，为了提高新年馒头的制作工艺和打磨款式，她还是决定外出学习。2023年9月，她分别去了河南、安徽，12月又去了山东，特意研究了面点这一块，今年她把山东的花馍带进了舟山市场。

在山东，花馍又称“面花”，可以说是一种游走在指尖上的非遗技艺。每到腊月，潍坊高密的花馍手艺人总会用面花的形式，来迎接新春的脚步，他们以面为素材，以手

为刀具，徒手捏花馍，传递新气象。

“我今年特地做了发财龙，就是山东那边今年的网红款。”朱丹丹说。今年，“发财龙”一个就重达860g，它肚子里“藏”有八个大元宝，颜色全部由不同的果蔬汁调制而成。因形象憨厚可爱，加上美好的寓意，销售极其火爆。“今年发财龙的订单很多，我有客人已经吃过了，沉甸甸一个，样子可爱又好吃。”

## 舟山人对面点 似乎越来越喜欢了

花馍制作工序看上去简单，但要做好，却是件费心费力的事。发酵、揉面、捏花、蒸制，每一道工序都需精益求精。醒面时，要掌握好时间和温度，确保面团不变形、不干裂且湿润光滑。花馍制作的最后一道工序是装饰，也是花馍制作最值得欣赏的地方。

在临城的江江面包店，揉面、醒面都可以交给工作室的其他成员，唯有最后一道拼接的工序需要主理人江琳自己上手。

一把小剪刀、一根筷子，再加上一双巧手，一个个普通的面团就变成了活灵活现、造型各异的艺术品，既增添了浓浓的年味儿，又有新的一年蒸蒸日上的寓意。

“最后这个拼接的过程一定要快，不然面团醒发过头，就没办法做造型了。”江

琳说。去年，她做了新年醒狮和醒狮兔，今年做了盆龙，感觉今年的龙年馒头更受欢迎，本身龙的造型就比兔子的造型更容易做出年味。

前几个月，江江面包店和临城译声手作工作室合并，三个女生一起做研发，为了做今年春节的产品，她们从一个月前就开始在工作室打样，今年不仅推出了新年醒狮，还有盆龙、金龙送福和芋泥八宝饭等龙年新春套餐。因为人手多了，今年的出货量也比去年更多。

“这几年面点真的挺受舟山人欢迎的，去年的醒狮兔，大家的反馈就是不仅好看，也很好吃，舟山人对于面食的喜爱也很出乎我的意料。”江琳说。

## 喜气吉祥的龙年馒头 被大家加入年货清单

江琳发现今年的客人来买馒头，都不是一只一只买，而是一买就是好几份，毕竟这样的馒头作为礼物送人也是相当不错的。“我们的新春套餐有3款产品，有一整套包装，拎上去沉甸甸的，这样的年货送朋友，会感觉非常喜庆。”

其实岛城今年卖花馍的可不只有这两家手作店，还有一些甜品店也做起了花馍。“都是主攻面粉的店嘛，每个店有自己的客户群，裱花都会的甜品师，学习做花馍也是一件比较好上手的事情。”新城嘉惠烘焙的负责人说。

越来越多的商家做花馍，是因为岛城的年轻人喜欢花馍，愿意为花馍买单。“要过春节了，放烟花、贴春联这种有仪式感的事情一定要去做，所以我预订了花馍，等着年三十那天蒸一下端上桌，感觉会很好看。”新城的一位消费者陈女士说。

