

荷花， 没水也能活下来

本报记者 徐瀚云

夏天，微山湖里的荷花都开了，可一到冬天，荷花没了，荷叶干枯凋零，湖面上一片萧瑟景象。偏偏有个人站在岸边琢磨，怎么才能让这美丽的荷花、荷叶不受四季制约，长久与人相伴呢？微山湖的荷花就这样被殷广山搬回了家，在墙上、桌上、瓷器上生了根。

5月14日，殷广山把他的荷叶制品搬到了深圳文博会山东展区，大受欢迎，闻着这些家具和摆设散发的悠悠荷香，人们仿佛看到了荷香飘逸的微山湖。

在微山湖百多里的湖面上生长着十万亩荷花，它们是明末清初随着湖成而生的。荷花面积大小片不等，接天连壤，十分壮观。十多年前，看着微山湖里美不胜收的荷花，漫山遍野的翠绿，殷广山萌生了一个想法，要把叶子在最美好的时候留下来。

殷广山想要的并不是没有生机的叶子标本，他要做的是让叶子尽可能保持原状，真实的叶脉、花、草都尽可能按照自然的样子展示出来。这是一件别人从来没有做过的事。

殷广山开始动手，从一张纸到所有家具。

“一开始并没有这么精细，最初的作品就是一张纸。”殷广山运用传统造纸的一些工艺，完成了最初的尝试，就像做了一些叶子的标本。随后他更进一步，尝试将叶片与生活中的家具、物件结合在一起。家具表面上就像覆盖着一张鲜活的荷叶，既起到表面涂层的作用，又没有化学制品的污染，营造出一种生活在大自然中的意境。

殷广山的工作室里，到处都是荷，“生长”在玻璃万桌上的荷叶，宛若漂浮在水上，叶脉清晰可见，透着一股生命的气息，似乎仍在承担着传输养分的工作。

“如今产品越做越好，亲戚朋友问我‘啥时候能挣钱啊’。”殷广山说，这钱不是想挣就能挣的，受制于生产能力，将叶片、花朵“种植”在家具和装饰品上，还是一种比较复杂的工艺。新鲜的荷叶、树叶经过洗选后进行高温烘干、漂白压缩、冷



置设计定型，然后着色，自然风干而得成品，前后要四五十道工序，工匠稍有不慎，就会影响产品质量，甚至做出残次品。繁复的工艺和个性化的作品注定无法完全利用现代化的生产线进行生产，想让荷花荷叶换个“环境”活下来，手工制作还是无法取代。

非遗，从来不仅是历史，而是传统，是现在。味道，也从来不仅是滋味，而是感情，是乡愁，是一种无法言说和替代的温暖。

当非遗和味道结合在一起，那又是什么？

从本期起，我们推出“味道非遗”系列，带着您，再去寻回那种驻留在心中的滋味，永远无法忘却的记忆和感受。

那么，有文化的吃货们，食客中的性情中人，跟我们来吧。

用饽饽橛子“拴住”娃

5月20日早上7点，慈爱布赶紧起来忙活，每当来了活儿，她就睡不踏实。明天是同村小孩过百岁“抓举举”的日子，定好了今晚来拿花饽饽。

大花饽饽是胶东特有的食俗，以面为原料，用简单的工具捏塑成各种各样的模样，或是千姿百态的人物，或是吐着舌头的动物，甚至是一段故事的讲述。老人常说：天上飞的，地下跑的，什么都能做。

在文登，用大花饽饽“抓周”，是老祖宗留下来的习俗。

一瓢一瓢，慈爱布把面粉舀到垫了纸的秤上，到了八斤，就立刻停下来。捧起纸倾倒入大盆中，鸡蛋、奶粉、白糖、花生油，交杂在一起，很快在筷子的搅拌下与面粉混成一团，放在一边，慈爱布说，这是发酵。

每样材料，慈爱布都要先过秤，多一点或少一点，做出来的大花饽饽样子和口感都不一样。

称好了一小块面，慈爱布在盆里揉搓起来，直到面光、手光、盆光。揉面也讲究技术，边揉边和着干面，这样饽饽更白，皮嫩细腻，蒸出来的饽饽就会光滑。慈爱布说，这是做饽饽的规矩，皮面锃亮，孩子以后长得就会漂亮。对于寿桃饽饽来说，皮面整洁，蒸出来的饽饽容易裂口，像是寿桃在笑，意蕴着吉祥美好。

大花饽饽抓周宴有固定的样子，一个虎头和一个双花饽饽在中间，两个橛子围绕两边，上下各是元宝和长命锁。

“不要把情绪带到饽饽中来，因为你是做什么，就会做成什么。”多少年过去了，慈爱布仍然记得母亲说的那句话。

在胶东，曾经的物资匮乏和美好感情，塑造各种形状的大花饽饽，凝结着胶东人的寄托和期望。从敬畏，到食物，再到如今的艺术品，大花饽饽的意义在不断地更改着，唯一不变的，是它所承载的严谨和真诚。

文/片 本报记者 陈玮

做花饽饽 其实是做自己



慈爱布仍在用传统的蒸锅。

文登农村女孩的“必修课”

慈爱布的老家在文登市泽库镇，凡是临海的居民，都会把自己住的地方叫南海。每当推开门，慈爱布就会看到远方的海浪，一个卷着一个拍打过来，但家里的老人不让她靠前，怕她被海浪带走，无影无踪。

过去生长在海边的人家，男人基本靠出海打鱼为生，每当出海前，女人就做好各种象征吉运的大花饽饽，摆放在海边的供桌上，磕头祭拜，保佑自家男人能顺利平安归来。然后放鞭炮，把花饽饽抛进海里，算是对海神的供奉，否则，船就不会走。

对于贫穷人家来说，买不起元宝长命锁，就用颜色和面捏成代替。随着时间推移，这种祝福的意味流传开来，成为节日相互赠送的佳礼。明清时期，文登就有了用花饽饽来庆祝节日的记载。

这成了文登农村女孩的“必修课”，每个女孩从小就要学会做花饽饽。在生产力落后的当时，花饽饽不存在如今的市场交易，只能是自家人在庆收祈福等场合需要时自己做，这就要求家里的女性必须承担起这项工作。

慈爱布从记事起，就坐在小板凳上跟着母亲学做花饽饽，母亲告诉她，花饽饽做得精致好看，就会受到夸奖，会被传颂，良好的声誉会在未来找婆家时加分。在农历七月初七前一天，慈爱布跟着母亲和姥姥做好剪刀样子的花饽饽，第二天天不亮，熟睡的慈爱布就被叫起来，把蒸好的“剪刀”吃掉，保佑她以后会做出更精致的饽饽。

慈爱布嫁了人才知道，男人在迎來送往时，饽饽就成了重要的礼品，如果被客人赞扬一番，男人的脸上就会有光彩，对于当时的女人来说，为家挣得面子，是至高无上的荣誉。

在胶东花饽饽传承人林永涛记忆里，小时候家里穷，奶奶磨出细粒的玉米面，揉成大饽饽，蒸熟后用毛笔在上面画上颜色。林永涛总是被那些小动物的样子吸引，弥补了难以下咽的艰涩。

到了小年，奶奶就带着母亲还有家里的其他女人，围成一团，把积攒了一年的白面全倒出来，做起真正的大花饽饽。屋里弥漫着蒸饽饽的香甜气，让人垂涎欲滴，然而等到热腾腾的大花饽饽端出来，奶奶却直接将饽饽摆上了供桌，供奉神灵，其他的都倒入袋子，拿给爷爷，用来走亲访友。

对文登人来说，大花饽饽是“知时”的，到了清明节，大人用剪刀剪出一个燕子，让孩子们比着样子做大花饽饽。春天要做牡丹，夏天做荷花，在慈爱布做的葫芦大饽饽上面，她还用南瓜汁做了一只橘色的蝴蝶，她记得每当院里种的葫芦开花时，都会有蝴蝶落在上面。

对文登人来说，大花饽饽是“知时”的，到了清明节，大人用剪刀剪出一个燕子，让孩子们比着样子做大花饽饽。春天要做牡丹，夏天做荷花，在慈爱布做的葫芦大饽饽上面，她还用南瓜汁做了一只橘色的蝴蝶，她记得每当院里种的葫芦开花时，都会有蝴蝶落在上面。

别把情绪带到饽饽里

每过十几分钟，慈爱布就去看面的情况。“做大花饽饽，每个细节都要做好，做错一点，就是另外的样子。”

林永涛拿着小刀，一刀一刀地在南瓜汁做成的凤凰尾巴上刻出鳞片。本来可以用模具一盖就好，但林永涛觉得，那样不形象，没有韵味。

“每当做一个细节，就有一种诚意在里面，对方会感受到。”5月9日，慈爱布的儿子结婚，她连夜做了一份“龙凤呈祥”的大花饽饽，一条龙须，一片羽毛，都是她亲手雕琢，每刻一刀，她都觉得自己的心在里面，凝结成对儿子的爱。

慈爱布的母亲经常对她说，不要把情绪带到饽饽中来，因为你是做什么，就会做成什么。她常拿着和儿子做的老虎饽饽向大家调侃，自己做的秀气，而儿子做的却很威猛。“其实花饽饽做的都是自己，所以要开心地去做，

这样大家就能感受到你的开心。”

这么多年，慈爱布终于明白，把花饽饽捏塑得逼真而精致，需要一种严谨的态度。在生活上亦是如此，慈爱布家里收拾得一尘不染，林永涛做完寿桃饽饽，都要把里面掺杂的黑米粒一粒粒拣出来，容不得有一丝瑕疵。

如今，大花饽饽渐渐从习俗变成了一种艺术品。林永涛和慈爱布所做的大花饽饽，被搬上了非遗博览会，慈爱布剪出的刺猬饽饽屡屡获奖。从食物到艺术品的并行，让胶东大花饽饽有了新的意义。

慈爱布在灶台上支起大锅，将醒好的饽饽端上去蒸。她仍然习惯于这种传统的方式，蒸好的饽饽，底部会有一层微微烧糊的硬皮，嚼在嘴里却是香气四溢。“这是机器带不来的美味。”