

新春走基层

人间烟火气·滇味年货街



“囍”字米花团喜庆又美味

昆明
晋宁

米花团团 幸福团圆

“糯米糯米团团，火烧龙船……”每年春节即将到来之际，这首童谣就会在昆明市晋宁区晋城街道回龙村响起。这里至今还保留着春节制作米花团的习俗，因为只要有米花团相伴，村庄就年味十足。

每年腊月，回龙村村民李会芬一家就开始制作米花团。将质地优良的香米洗净、蒸熟、着色、晒干，便开始了制作。传统的炭火、特制的铁锅、滇池边的海砂，一切都还是几十年前的工艺。李会芬将海砂倒进锅中加热，加入菜籽油以防粘锅，用中号搪瓷碗舀大半碗干米放入锅中，迅速翻炒，很快便能看到干米膨胀，米花香味四溢，此时可快速出锅倒入自制的滤网，筛出海砂继续下锅，留下的便全是米花了。

这种最传统的制作工艺虽然费时，但更能保留米花的原汁原味，当然也更讲究火候和翻炒速度。李会芬夫妻配合默契，整个过程既快又好，米花饱满又不沾锅。

李会芬家制作米花团是祖传的手艺，传到她已经是第5代。前些年，村里有四五家人会这项手艺，这几年只有她家过年时还做。李会芬遗憾地说，现在的孩子都不认识米花团了。而她喜欢做，会把这项手艺传下去。如今，她把手艺传给了28岁

的儿子张志超。“每年都有人找儿子预订，每年300多公斤米的的花团都由儿子制作。”

村里老人熟练地制作米花团。她们穿上工作服、戴上口罩，把米花用麦芽糖浆搅拌均匀，平铺在刻有“春”“福”“吉”“祥”字样的各种模具缝里，再用红、黄色米花盖上面，白色米花团上就会镶嵌有红、黄颜色的喜庆字样，特别有春节的气氛。

形状大小不一的米花团做好后，大的喜气，小的可爱，拿起一块咬上一口，香脆中带有甜味，带糖的米花偶尔粘在脸上，幸福感满满。米花团用袋子密封24小时后，就可以让食客带走了。米花团团就是年，这是春节的仪式感。

本报记者 杨质高
通讯员 冯静 杨艳 吴艳涛
宋光旭 摄影报道



制作完成的米花团年味十足



贺岁醒狮兔面点惹人爱

曲靖

花式馒头 成香饽饽

在曲靖，象征吉祥安康、年年有余等美好寓意的年糕、花团、馒头等已成为过年必备品。今年的曲靖市场上，各种美味特色面点成为抢购对象，其中一款手工制作的贺岁醒狮兔花式馒头特别抢眼，成了香饽饽。

曲靖城区有一家名叫“花麦麦”的中式面点店，不在闹市区，生意却十分红火。走进店内，面点的香气从烘烤房弥漫出来。店内摆满了各种精致的面点，兔子、老虎、狮子等造型惹人喜爱，新人订婚、结婚，老人祝寿，孩子抓周等应景的面点造型一应俱全，每件都有讲究。

面点店老板娘叫祝萍，她介绍，做这种面点，需要提前一天醒面，醒好面后，在面团里装上南瓜等制作而成的“桔子”和“元宝”，寓意“大吉大利”“财源滚滚”。接着就要在白面上进行面塑，这也是最出彩的一部分，使用剪刀、筷子、篦梳等工具，采用捏、贴、拼、剪、塑等技艺，对面团进行一番“精雕细琢”。只见祝萍的巧手在白面上不停地摆弄，很快，贺岁醒狮兔就呈现在眼前。

“上锅，蒸馒头！锅盖一开，年味即来。新的一年，就要蒸蒸日上，前‘兔’无量！”祝萍吆喝着，笑声回荡在房间里。她说曲靖很多农村还沿袭着这样的年俗，过年时自己发面做包子、蒸馒头，满足家人味蕾，图个好彩头，“发面”的“发”意喻发财、发家，“蒸馒头”的“蒸”则象征蒸蒸日上。

蒸好出锅的面点，凉透后进行包装，陆续发往苏州、北京等地。据悉，常温下可放7天，冰箱冷冻保存最长60天左右。

祝萍从小就跟着擅长做面点的外婆学手艺，2010年主要做西式糕点。后来她觉得中式面点也很有意思，有自己的市场和文化底蕴，应该发扬光大。因此，这些年她和家人就一心扑在了中式面点的发展上，主要做一些兼具实用与观赏价值的产品。传统的手艺、鲜艳的色彩、独特的造型、吉祥的寓意，寄托着人们对美好生活的向往和祝愿，这样的面点受到顾客的欢迎和好评。

本报记者 蒋琼波 摄影报道



花式面点很抢手