

寻找年味

2021 新春特别策划

一起牛福年
[牛年]

年味,在手艺人的匠心里

真牛! 艺术家两年刻出22米长卷“全景郑州”



□东方今报·猛犸新闻记者 张晓冬 通讯员 永胜

2月7日,春节前夕,一幅用“刀尖”雕刻的惊人长卷《黄河明珠图》在郑州问世,大红色的剪纸艺术,给春节增添了许多喜庆和看点。

画卷中,从炎黄二帝到大禹治水;从商都古城到千年少林;从百年德化到郑东新区;从嵩岳寺塔到千禧广场;从老火车站到新郑国际机场等,22米的巨幅长卷,以中原郑州为坐标,以五千年历史文化为时

间线,从华夏文明的发祥,到建设中的国家中心城市,土生土长的艺术家,用一把刻刀记录下发生在这片土地上的巨变。

据郑州非物质文化遗产剪纸项目传承人黄建军介绍,这幅22米的剪纸长卷,他从构思到实地采风,从勾勒起稿到创作完成,用去了两年多的时间。为了达到理想的效果,在实地采景和收集素材的过程中,他在楼群中爬上爬下,经常一个景点要反复五六趟才能定稿。整幅长

卷,他总算赶在2021年春节前创作完成,为春节献上一道看点,也是通过剪纸艺术,让大家了解郑州的文化历史。



扫码看视频

“祖传年货”太好吃! 老汉每年要爆2万斤大米



□东方今报·猛犸新闻记者 张晓冬 通讯员 赵民强

每逢春节,在河南以及中国北方一些地区,一种传统美食因为太好吃,几乎是家家户户必备的年货之一,民间称其为花米团。

近日,河南省伊川县一老汉正每日在作坊中忙着用老式爆米花机爆大米。老人介绍说,他从上世纪八十年代开始专门做爆米花,已经近四十年了。特别是到了过年的时候,几乎忙个不停。周围几个县的人都知道他爆出来的品质好,都会来找他爆米

花,他平均每年要爆出两万斤大米。几十年来,仅仅是架爆米花机用的木墩子,已用坏几十个了。

据当地人介绍,过年想要吃到美味的花米团,首先要爆出来好品质的大米。然后,用玉米熬制的糖稀,再加入白糖、花生、芝麻和葡萄干等。将爆好的米花搅拌均匀后,用特制的工具,一个一个转成大大的花米团,再经过简单晾晒,一种传统美食就做成了。

爆米花老汉说,虽然现在有许多新式爆米花设备,但许多人还是偏爱

老炉火爆出的米花。不过,因为操作这种老式的爆米花机较为麻烦,现代的年轻人也不愿意从事这一行,这种传统的爆米花技艺,也越来越少见了!



扫码看视频

郑州一馒头店爆红! 每天卖万余个 总是排长队

□东方今报·猛犸新闻记者 周兰 见习记者 刘旭

下午5点,郑州冉屯路上的一家馒头店外,长队已经排到了马路边。直到晚上8点,还有人专程跑来买这个店蒸出来的十层馒头。馒头店的老板侯先生今年39岁,来自周口,在郑州经营这家店已9个月,每天用40袋面粉,卖出一万多个馒头,他说,要在馒头这个行业做到底,喜欢这种踏实的感觉。

“他家馒头吃着有原香味,吃着好吃……”很多排队的市民这样评价这家馒头店。经过此处的路人看到排起的长队,都会忍不住观望一番,甚至拿出手机来拍。据市民们介绍,之前来买馒头也是排长队,最近在网走红后,来买的人更多了。在排队的市民中,老人居多,有人早上6点就来排队买馒头,有人晚上排队等一个多小时。春节将至,买馒头的量也在增加,很多人提前进行了预订。

馒头店一共前后两间屋子,前面的屋子放着蒸笼,门口有人在售卖,后面的屋子放置面粉用来做馒头。侯先生每天在两间屋子忙里忙外,在气温零下的冬天,他只穿了件白大褂还汗流浹背。侯先生介绍,他每天2点半就起床开始工作,不停歇地忙碌,不出门只在这两间屋子里,每天的运动步数达三万多步。

侯先生已经卖馒头11年,之前在老家周口开店。2020年4月份,他在郑州亲戚的介绍下,开了这家店。刚开店时一天出2锅馒头,大概3000个,后来数量不断增加,如今,他一天能卖一万多个馒头。馒头价格2元4个,一直没有改变过。

“虽然做馒头很累,但这是自己喜欢的事情,从面粉到成形,经过发酵再膨胀,从蒸笼里取出,热腾腾看起来就像是自己的作品一样,不仅漂亮,而且心里也有劲儿。”侯先生说,做馒头已经成为他生活的一部分,会在这个行业做到底。

侯先生有一个女儿和一个儿子,闺女跟他一起卖馒头,马上春节,他让儿子先回老家,等这几天忙完也会带着女儿和妻子回去过年。对于未来的打算,他说等一切稳定后,会考虑扩大门店,这个行业稳当、靠谱,虽然辛苦但很踏实,等自己做到50岁,会交给自己的孩子。



扫码看视频