



# “签子馒头”蒸蒸日上

滨州日报/滨州网通讯员 初宝瑞

春节临近,无棣县“签子馒头”迎来了加工旺季。当地加工企业加紧生产满足市场需求,厂房里一派繁忙景象。

“签子馒头”又称签子馍馍、尖馍馍,呈现“两头尖,中间粗”形状,因插入竹签蒸制而得名,是鲁北地区的传统特色面食。签子馒头口感筋道、味道香甜,深受当地群众喜爱。

每逢腊月,各大馒头坊就会通宵达旦地赶做加工,家家户户几十斤、几百斤地买来储备,冻在冰箱里。既可以作为走亲访友的馈赠礼物,也可以作为招待客人的一道主食。

好吃的签子馒头是怎么加工出来的呢?首先,原料的选择最重要。对比市场上比较花哨的面食,签子馒头最大的特性就是朴实,它朴实在用老面发酵,这样做出来的馒头外观可能不好看,面皮颜色略发黄。这样的老面馒头做出来,充满了浓浓的麦香味、麦甜味。其次,手工制作关系到馒头的口感。经过人工双手得多次揉搓,面被调理得十分筋道,即使不插签子,馒头也能立住,这样的馒头嚼在嘴里会感觉软而有劲,再来点鲁北咸梭鱼就着,饭量不大增才怪。最后,是馒头的形状。将面切成块状,继而揉成球状,再用特制木杠反复挤压,手搓成“两头尖、中间粗”的形状,然后插入带竹签的蒸笼,锅炉急火汽蒸20分钟,即可出笼食用。刚出锅的馒头膨胀饱满,色白润如玉,油光有微亮,让人见了非常有食欲。随着设备和工艺的改良,目前的和面、切断、成型等工艺已经可以用机器代替。



经过双手的多次揉搓,老面被调理得十分筋道。



为了便于大规模生产,和面、切断、成型等工艺大多用机器代替。



筋道的面被切成块状,等待下一步“揉圆搓扁”。



工人们用手将面块搓成“两头尖、中间粗”的形状,签子馒头初成型。



工人将生馒头挨个插入带竹签的蒸笼。



刚出锅的签子馒头松软饱满,看着就有食欲。

# 做身新旗袍 锦绣迎佳节

滨州日报/滨州网通讯员 董乃德

过新年裁新衣。1月11日,邹平市西董街道农村旗袍走秀队的妇女们约着来到当地的旗袍制衣店订做新旗袍,为春节期间旗袍走秀活动做准备。队员们在设计师的帮助下选布料、量尺寸、做新衣,高高兴兴迎佳节。近年来,妇女旗袍走秀成为邹平市农村一项重要的文化活动,也成为乡村的一道新风景。



旗袍队成员在旗袍制衣店里量尺寸,准备做新旗袍。



在设计师的帮助下,旗袍队成员挑选着心仪的花色。



旗袍走秀成为农村一项特色文化活动,妇女们裁剪新衣迎佳节。

讲文明树新风  
公益广告

中国精神 中国形象  
中国文化 中国表达

# 中国孝 辈辈传

孙儿口中糖,  
吮吸无比香;  
突然抽将出,  
送与奶奶尝,  
奶奶只需闻,  
甜意透心房。  
仁孝好传统,  
山高水亦长。

一清



中国网络电视台制 天津泥人张彩塑 王润莱作