



老师向学员传授“花馍”着色技巧。



“花馍”品相圆，也能得高分。

**劳动光荣
聚焦一线**
【线索征集邮箱: ldwbgh@126.com】

“花馍”特色村

□本报记者 陈艺 摄影报道

新年伊始，在延庆区张山营镇小海坨山下的中羊坊村村民们正在学着做“花馍”……捏、搓、揉、拽、剪、贴等多种手法，捏出花果、人物、鸟兽等形象，栩栩如生，惟妙惟肖，再经过蒸制、晾晒、着色，成为百姓礼俗餐桌上的艺术品。

在张山营镇小海坨山正在建设2022年北京冬奥会延庆赛区主场馆，施工人员忙得热火朝天。山脚下中羊坊村也不甘寂寞，60余名村民齐聚在“花馍”大课堂跟着秦玉新老师学捏“花馍”。有学揉寿桃的，有学捏面老虎的，手巧的有面点基础的还捏出了“冰雪健儿”的“花馍”。

学员徐宝振兴奋地说，中羊坊村紧邻万科石京

龙滑雪场，随着冬奥会的临近，来这里旅游的游客日渐增多。她借助冬奥会在家门口举办的契机，将自家600多平米的农家院作为试点，打造以“花馍”为特色的民俗院，带动村民共同致富奔小康。

延庆区人力社保局副局长朱记林介绍说，延庆立足冬奥会这个千载难逢的机遇，将根据村落特色开展各种培训，让村民掌握一些技能促就业，帮助村民实现致富增收。

据了解，中羊坊村要着力打造“花馍”民俗产业，提升民俗品质、品牌。下一步还将为村民开展主食制作、家常菜烹饪、客房服务等一系列有针对性的专项培训。



创新的“花馍”惹人爱。



▲醒面和揉面的基本功不可轻视。



比比谁的作品俏。



◀剪面是个细致活儿。