



罗源人订婚 为何要有1333个礼饼

N海都记者 林涓/文
毛朝青/图

近日,福州公布了第八批市级非物质文化遗产代表性项目名录,罗源礼饼制作技艺(中房坂墩礼饼)入选其中。礼饼在福州地区的民俗文化中占据着重要地位。在男女订婚之时,礼饼是不可或缺的聘礼,福州民间流传着“礼饼方有礼,其他不为礼”的说法。每当中秋佳节来临,礼饼更是成为人们走亲访友的首选礼品,承载着浓浓的亲情与祝福。

15日,记者走近中房礼饼非遗传承人游振同,听他讲述礼饼背后多彩的福州民俗故事。



烘焙前,还要再加点油



晾干后,中房礼饼就能出炉了



礼饼独特的口味,是甜甜津津的口感,是中房

订婚必备 以前还在婚宴现场制作

礼饼的历史源远流长。相传,在三国时期,孙权欲与刘备结亲,诸葛亮献上一妙计,送出万个龙凤饼至千家万户。一时间,“刘备东吴来成亲,龙凤喜饼是媒证”的佳话,在江南大地传颂开来。这便是历史上“喜饼”名称的首次亮相。

自此,江南一带便形成了独具特色的民俗,而闽东地区也将“喜饼”作为中秋佳节和婚嫁喜事的重要礼品,“礼饼”之名应运而生。

“在罗源,订婚、结婚都一定会做礼饼。”今年42岁的游振同自小就在耳濡目染中学会了制作礼饼。游振同说,中房礼饼在罗源的订婚仪式中扮演着极为重要的角色。以前,礼饼的数量有着特殊的讲究,“3”在罗源人眼中是个吉祥的数

字,因此人们常常会定做1333个礼饼。

那时候,只要有人订婚,游振同一家老小就得忙活起来,从早上6点一直持续到晚上9点。“我16岁开始,就会和父母、哥哥在婚宴旁边支起台子现场制作礼饼,制作全靠手工,猪油都是自家杀猪熬制的。”一家人分工协作,要处理大量的原材料。比如,要将面粉和猪油等按比例揉成合适的外皮面团,还要准备复杂多样的馅料,各种食材的处理都很费工夫。

“要在一天之内完成1333个礼饼,制作过程中不能有丝毫懈怠。”虽然整个过程紧张又忙碌,但游振同认为这种热闹是邻里乡亲共享欢乐的时刻,每个礼饼都承载着对新人满满的祝福。



按比例揉成合适的外皮面团,很考验手艺

口味独特 中房礼饼还出口到了美国

与福州其他地区的礼饼相比,中房礼饼有着独特的口味。

“福州有些礼饼是一层皮直接包裹馅料,而中房礼饼的口感层次分明。”礼饼选用精面粉、麦芽糖、猪油,揉搓成皮,馅中有冬瓜条、肥膘肉、葱花、花生、芝麻、时令果仁等原材料,经过传统工艺精制而成。其中的肥肉块,皆为去膜除筋腌制过的肥膘,呈白色,轻轻一咬如冬瓜条般清脆可口,丝毫没有肥膘的油腻感,反而有一种甜津

津的口感,让人百吃不厌。这种独特的口感,是中房礼饼历经三代传承而不衰的秘诀之一。“很多以往不喜欢礼饼里肥肉的顾客品尝后,都没吃出来有肥肉的味道。”

渐渐的,中房礼饼的好味道从中房镇传到了罗源县城,又从罗源县城走向了世界。“现在,连美国都有我们的订单呢!”游振同说,未来自己还会秉持对传统技艺的敬重与热爱,让小小礼饼中的万千情义,跨越山海,走向世界。

“讲文明 树新风”公益广告



修福 修善

公益广告印信篇

中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣