



12月30日,工作人员在制作“红石榴”喜馍产品。

“你看,这朵红色玫瑰花是用火龙果榨汁和面做成的,还有这绿色花叶是用菠菜汁和面做成的。‘红石榴’喜馍上的花草草、百鸟鱼虫等,全部是我们根据需要用各种果蔬汁和面捏制而成。”“春节前,一个订单就要8000多套喜馍,手工一点点捏‘花’做‘鸟’很慢,怕耽误交货,我们早就开始加班加点了……”12月30日,在“红石榴”喜馍制作工坊采访时,工坊负责人牛芸向记者介绍说。

枣庄是我国石榴集中连片种植面积最大、品种最多、产业链最完整的地区之一,素有“中国石榴之乡”的美誉。目前,全市石榴种植面积12万亩,石榴已成为枣庄人引以为豪的“城市名片”。近年来,枣庄在做大做强做好“品牌”“品质”“产业链”和“共同富裕”的文章中,把园、花、果、叶、皮、根、景、产、学、研、游等融合起来,由过去的单一卖石榴,发展到如今能生产石榴茶、石

榴酒、石榴汁、石榴口服液、石榴化妆品、石榴盆景、石榴煎饼等系列产品20余种,石榴“产业链”不断拉长……

“红石榴”喜馍制作工坊以石榴为“样本”进行石榴文创产品的研发,他们聘请民间艺人和有一技之长的师傅,把石榴、美食和传统艺术相融合,用面粉、蔬菜、水果等食材,通过榨汁、和面、发酵、揉面、捏花、蒸制等10多道工序,制作出“红石榴”喜馍系列产品100多种。这些被五颜六色的果蔬汁装扮一新的喜馍,香味扑鼻,形态逼真,让人垂涎欲滴。

“红石榴”喜馍在体现陕西、山西、胶东等地“花馍”特色的同时,把榴园人家热情、好客、耿直的性格特点作为喜馍元素“揉”进去,让喜馍多了一份喜庆,多了一份“枣庄味”。如今喜馍已成为贺寿、庆满月、婚庆等喜宴上馈赠亲朋的佳品,并通过线上线下销售,香飘四面八方……



12月29日,工作人员在整理制作“红石榴”喜馍。

12月29日,工作人员在用南瓜榨汁准备和面制作“红石榴”喜馍。



12月29日,工作人员在按照订单制作“红石榴”喜馍系列产品。



12月29日,工作人员在制作“红石榴”喜馍系列产品《孔雀》。



12月29日,工作人员在“红石榴”喜馍上黏贴“石榴籽”。



12月29日,工作人员通过网络直播介绍“红石榴”喜馍制作方法。

# 「红石榴」喜馍香四方

本报记者 梁文利 邓巧 通讯员 王海梅 吉喆 摄影报道

## 公告

枣庄仟佰科新能源科技有限公司:

本委受理李本先与你单位劳动人事争议一案,申请人要求你(单位)工伤赔偿等事项,已审理终结。因与你(单位)无法联系,根据《劳动人事争议仲裁办案规则》第二十条规定,向你(单位)公告送达本委(市中劳人仲案字2024)第360号)裁决书。自发布公告之日起,经过30日即视为送达。送达后15日内不服本裁决,可以向人民法院起诉,逾期不起诉,本裁决书即发生法律效力。

特此公告  
枣庄市市中区劳动人事争议仲裁委员会

# 欢迎刊登中缝广告

电话:3316016

12月29日,工作人员在展示制作的“石榴籽”。