



醒面



缠面



压条



缠型

多少济宁人 就好这口馓子

馓子,在中国有着悠久的历史和文化背景,最早可追溯到春秋战国时期。那时候,为纪念春秋时期晋国名臣义士介子推,寒食节要禁火三天,于是人们便提前炸好一些环状面食,作为寒食节期间的快餐。北方馓子多以麦面为主料,南方则多以米面为主料。

组图中正在缠面的人叫张远,徐州人,2017年4月来兖州创业,现在在三河村便民疏导点经营金燕金丝馓子店。他秉承传统与创新并进的观念,体现了当地的文化特色和饮食传统,使馓子不仅成为一种老少皆宜的美味佳肴,也承载着丰富的历史文化意义。

(济宁晚报全媒体记者 董绍进 通讯员 袁东生)