

讲种类

口味多 用途广

王广春是“王粘糕”的后人,1997年下岗后重操祖业,继续做粘糕卖。“酒香不怕巷子深”,虽然王家旧宅已拆迁,但是临沂城的老住户、附近乡村的百姓,仍千方百计地打听到王家的新住址,到他家里定做粘糕。21日,记者在市区富民小区一家路边店见到了王广春。

说起粘糕,王广春打开了话匣子。王家粘糕品种多样,有喜糕、寿糕、除夕糕、普通糕。喜糕是结婚用的。一直以来,临沂城乡有个风俗,儿子结婚时,家里要备一个大粘糕,糕上面有一个大“囍”字,用大红布包好,放在一个升上。升是过去常用的量具,方形,底小口大。升里面放上一些栗子、花生、核桃、大枣。新媳妇到婆家下花轿时,双脚一定要踩在升上面的粘糕上,意在“早生贵子,步步高升”。“好日子扎堆的时候,办喜事的就多,喜糕都做不上卖的,凡是有结婚的就提前打电话预订。”在王广春的销售记录本上,记者看到逢单日来取喜糕的预约少则三四个,多则七八个。说话的工夫,就有两人前来取喜糕。

寿糕是给老人祝寿时使用的。临沂的风俗,家中老人年过60岁就开始祝寿,其中60、80岁的大寿格外隆重,必须要用粘糕。糕上面做一个大寿字,取意“年年高寿”,使老人的寿辰更显热闹喜气。

普通糕是平时吃的粘糕。这种粘糕没有图案文字装饰,但要在糕顶上多放些大枣。



粘糕刚一出锅,就有市民前来购买。

王家粘糕 香飘百年

过年吃年糕,结婚用喜糕,过生日有寿糕,而说起临沂的王氏粘糕许多人都会竖起大拇指。

“他家的粘糕不仅香甜可口,老少爱吃,而且货真价实,从不缺斤少两。有人跑上几十里路,就是为了前来品尝一下王家粘糕。”听周宝田老人讲,“王氏粘糕”在旧城内颇为有名,而且历经百年而不衰。

讲工艺

选料精良 制作精细

王广春告诉记者,王家做粘糕均选用优质原料。主料是糯米、豇豆,辅料主要是大枣,制作工艺简单但讲究。早上将泡好的糯米磨成面粉,提前煮好豇豆。准备好原料,就可以动手蒸粘糕了。把大铁锅放在火炉上,加上适量的水,搁上蒸笼,铺上笼布,加大火力烧开水,让它始终沸腾着。然后在笼布上放一层熟豇豆铺

底,在上面撒一层拌有豇豆的面粉,放一层大枣,如此反复,一层一层,盖上笼盖,待蒸汽满笼了,再烧个十几分钟,粘糕熟透就可以下笼了。刚出笼的粘糕香气扑鼻,令人垂涎欲滴。

王广春告诉记者,王家粘糕是一种健康食品,所有原料都有一定的保健作用。大枣养脾气、润肺、止咳、补五脏;糯米暖脾胃;豇豆能补肾。

制作中没放任何添加剂,经过高温蒸熟,杀菌消毒,让人吃着放心。

王广春听90多岁的老妈妈讲,过去王家粘糕除了在家里卖,也出门销售。解放前,他家卖粘糕一般用独轮车,在车上放一块木板,板上铺块笼布,放上粘糕,上面再加盖小棉被保温,带上切刀、水罐、小插棍,推着小车走街串巷沿途叫卖。

讲传承

有注册

未来还想开公司

没有敞亮的店面,也没有美观的包装,只是简陋的路边店,生意却异常红火,王氏粘糕凭借什么经久不衰?

“老字号的口碑、精良的选材、精细的制作都是王家粘糕得以热销的原因吧。”王广春给自己总结道。事实上,每做一个粘糕就要总结出一条经验来,十多年下来,她把祖传的工艺又改进了不少。“看似简单,其实里面学问不少。”

如今,逢年过节,王氏粘糕作坊里就忙得不可开交,全国各地订粘糕的电话络绎不绝。“我家的粘糕不愁销路,就怕订单做不出来。”王广春说,因为是传统的手工艺,没有现代化机器可以替代,所以过节前家里就要聘人来帮忙。“每年春节前,四五十斤重的粘糕能销售四千多个。所以专门定制了包装礼盒,并注册了商标。”

销路虽火,但王广春并不满足于路边店的经销模式,她还是想让“王氏粘糕”能够走出小区,让更多的临沂人知道。“现在我已经注册了商标‘王家粘糕’,只要时间成熟,我就会到繁华路段开家店,重振‘王家粘糕’的雄风。”王广春告诉记者,她在爱尔兰留学的女儿也一直在支持她,并表示大学毕业,就回到母亲身边,娘俩一起开家粘糕公司。

文/片 本报记者 林伟 胡跃东





由齐鲁晚报报业集团主办2011年度“走遍齐鲁——山东省30县市区汽车巡展”活动,是齐鲁大地首次全省范围的公益性活动,旨在弘扬汽车文化,普及汽车知识,提高全民交通安全意识,为市民提供购车、用车、养车、修车等方面的咨询服务。

走遍齐鲁 山东省30县市区汽车巡展

主办: 齐鲁晚报 鲁南商报

沂水站 活动时间: 2011年6月25-26日
活动地点: 沂水县体育广场

招商咨询电话: 0539-8137703 13869917789