

本报互动平台

1 拨打24新闻热线: 96706 6982110

2 搜索网址: <http://taian.qwb.com.cn/>

3 @齐鲁晚报·今日泰山 <http://t.qq.com/jinritaihan>

欢迎通过以上方式联系我们

传统花糕还是熟悉的味道

七百多人预订 小店清晨就开工

“过新年,蒸花糕,欢度春节乐淘淘。”过年蒸花糕,是泰安人传统习俗,一团团花糕寄托了人们对新一年的蒸蒸日上美好祝愿。9日,记者了解到,传统花糕等年节美食已经上市,销售和预订都很火爆,有的馒头房已经预订了七百多个花糕。

文/片 本报记者 陈新

传统花糕上市 一斤8元左右

9日,记者从泰城各大超市和农贸市场看到,临近春节,传统花糕等年节美食已经上市,销售挺火爆。

财东农贸市场有个专门销售花糕的摊位,一层一层的花糕上点缀着大红枣,看起来十分诱人,这些花糕大的十几层,小的两三层,一斤卖8元钱左右。“这种花糕又叫做花馍馍,是泰安人春节家里必备的传统美食。”销售花糕的周女士说,花糕从现在开始卖,一直卖到过完春节。

在这个摊位前,不少市民围在摊子前面询价,也有不少人前来预订。“一天能卖出十几个。”周女士说。

“以前在老家的时候,每到年底,家家都蒸花馍馍,现在超市还有集市上,都卖现成的,直接买就行省了不少事。”年过七旬的刘老太说。

除了花糕,在超市还有面鱼、年糕等春节面点。工作人员介绍,虽然现在许多市民不再延续自己制作年节面食的习惯,但是传统的花糕、年糕、

鱼型馒头等面食,还是依旧深受市民欢迎。“毕竟花糕、年糕还是很有年味儿的,过年买上几个放在家里,挺有过年的感觉。”

花糕出笼 得两个小时

“从昨天开始做花糕,每一笼都做上一两个,已经做好十几个。”在中七里社区附近一家馒头房,记者体验了花糕制作的整个过程。

这家馒头房是一对小夫妻经营的,馒头房这两天更加忙碌,妻子的父亲和妹妹也来店里帮忙。做馒头的工作大多数由这对夫妻完成,丈夫把发好的面倒进和面机插上电,机器通过中间一个搅拌棍,上下搅动把面粉均匀和好,大约用了20分钟。

“花糕是和馒头一起蒸的,现在馒头销量也增大,我们得先做够当天卖的馒头。”夫妻俩说,做完馒头,把剩下的面压成面饼,用模子在面饼上压出花边,将花边用刀切一下,捏成花瓣,每个花瓣上放一个红枣,中间再填上红枣,一层花糕就做好了。每做好两



热腾腾的花糕出笼啦。

层花糕,就摞在一起放在笼屉上。“笼屉空间有限,不能一次性放一个多层的花糕上去,只能两层一起蒸熟之后再摞起来。”

将近一小时时间,夫妻俩做好了两个花糕,一个八层一个六层,六层的花糕最下面一层直径大概有五厘米,二十厘米高,里面塞的全是红枣。

“从上锅到蒸熟需要半个多小时时间,整个过程得两个小时,由于花糕比较难熟,上锅的时候需要放在最下面一层。临近春节,这段时间特别忙,每天四点就起来工作。”夫妻俩开心地说,不少人来预订花糕,现在已经预订出去700多个,有的一次性要两三个。

财源街道各社区 都有热闹演出

本报泰安2月9日讯(记者 陈新)

近日,财源办事处新春文化活动开启,每个社区都有两项以上活动。“春节文化剧场”、“新春社区大舞台”、“优秀剧团展演”、“新春戏曲展演”、“新春大拜年”等系列活动,丰富居民春节期间文化生活。

7日下午,在松园小区院内小广场上搭起简易舞台,上百名居民自带小马扎围坐在舞台周围,街道优秀剧团文化惠民演出松园专场在这里开演。由松园社区老年人组成的艺术团带来17个节目,有舞蹈、豫剧、独唱、二人转等,引来观众的欢呼和掌声。

工作人员介绍,新春文化活动已经拉开序幕,从现在到3月份,每个社区都有2个以上文化演出。2月14日—3月5日,后七里、王庄、更新、东七里将上演“春节文化剧场”;2月25日—3月5日,社区“新春社区大舞台”在三联、科山、青山新村、财源新村文化小广场举办;2月10日—3月5日,望岳、东更道、铁路新村、财源四个社区有“新春戏曲展演”,地点在社区文化小广场;2月20日到3月5日,各社区腰鼓队、秧歌队在社区街巷走访,进行“新春大拜年”。



排列3 15040期 4 6 6
排列5 15040期 4 6 6 9 7
大乐透 15017期
07 13 16 17 29 01 07

(张伟)