



制作来的生花糕样子很诱人。



花糕出炉。

蒸花糕 过大年



把面团制成各种花糕的样式,将上面捏上枣。

本报记者 李军 通讯员 赵玉国

1月24日,山东省聊城市茌平县贾寨镇前寨村,堤头袁村的村民在制作花糕。他们先利用红枣和面粉制作成呈层层的圆塔形的枣糕,再将枣糕顶部装饰上不同的彩色图案,然后下锅蒸熟,从而制出各式各样的花糕。

据了解,我国北方鲁西地区有春节蒸花糕的习俗,过年时家家利用传统手工艺做蒸花糕、蒸花馍、枣花。象征过年吉祥如意,寓意着日子过的一年比一年好,寓意人们的生活“年年高”。



各式各样的花糕成品。



今年聊城马上流行 吃喝玩乐购就到振华购物中心来

2014我们在一起吧!

开发区振华购物中心大型公益相亲会

主办单位: 齐鲁晚报·今日聊城 开发区振华购物中心

报名阶段: 2月9日至13日

活动时间: 2月14日至2月16日

活动地点: 开发区振华购物中心

本届相亲会不收取任何费用,但需出示身份证,提供5寸或7寸个人靓照1张(最好是电子版)。如亲友代报名,则需要提供报名者的相关信息和代报名者的身份证。欢迎符合条件的单身男女自愿报名参加,也欢迎企事业单位集体报名。凡城区范围内超过10人团体报名的,可拨打齐鲁晚报热线电话8451234,邀请工作人员上门接受信息审核登记。

咨询电话:0635-8451234 8277092

报名地点:齐鲁晚报今日聊城编辑部(聊城市兴华西路与向阳路路口西北角)