

“枣糕朱庄”: 手工艺传承200年

□牡丹晚报全媒体记者 郭卫东

在菏泽城东,有这么一个村,被周边村民称为“枣糕朱庄”。据了解,自清嘉庆年间1820年左右,村里人就开始制作枣糕(黏米粽子),如今这项制作工艺已经传承了200年。

“枣糕朱庄”就是目前位于菏泽市开发区岳程街道办事处的朱庄社区。6月20日,牡丹晚报全媒体记者驱车赶到朱庄社区。紧靠着市黄河路的朱庄社区,街道干净整洁。

纯手工制作比较辛苦

在朱庄社区支部书记程相民的带领下,牡丹晚报全媒体记者走进位于社区广场后边的一户人家。一位五十多岁的男子正和妻子在院子里挑选制作枣糕的红枣,看到记者带着相机过来,热情地打招呼。

今年52岁的程元启从结婚后就开始做枣糕,至今已经30年了。程元启告诉记者,这门手艺是老一辈传下来的,平常他也有自己的一些研究。想要枣糕好吃,需采用东北大黄米,新疆大枣,用传统烧柴地锅,枣糕制作虽不复杂,但费时费力,冬天冷夏天热,没有耐心是做不出一锅好枣糕的。

精心挑选的大枣,首先用清水洗几遍。程元启一边清洗米和枣一边向记者介绍说:“制作枣糕首先要用干净的水把

米、枣淘洗干净,用地锅把水烧开,下入枣和米,边煮边搅动,在锅里煮至一个半小时,然后焖一夜。”

在制作枣糕的过程中,记者见程元启不停地翻动锅里煮着的枣糕,不一会儿程元启后背的衣服全湿透了。

记者问平时都是去哪里售卖枣糕,程元启说:“平常就是走街串巷,走到哪儿卖到哪儿,干了30年了,基本上走遍了周边所有村庄、集市,最初时是推着独轮车外出贩卖,现在换成了电三轮车,每天早上5点就要出摊,晚上8点收摊回家,每天可以卖出去100斤左右。”

常年穿梭于大街小巷

谈起制作枣糕的经历,程元启说道,随着年龄越来越大,做枣糕也感觉越来越累。他每天早上4点多出发去菏泽早市上售卖,一般情况下,等到上班的时间,差不多也卖完了。

“这个活确实累人,一年到头我们没有舍得歇着过,一家人全靠制作枣糕过日子,前几天连着下了三天雨,我们都没有停。”程元启的妻子孙明银向记者介绍说。

据朱庄社区支部书记程相民介绍:“现在村里从事枣糕制作的人大部分年龄都比较大,年龄最大的程传政72岁了,年

龄小的也都在40多岁。因为这项工作比较累,耗时长,白天要全天下在外边售卖,下午五点左右还要加班制作第二天要卖的枣糕。并且没有固定的售卖场所,所以比较辛苦,年轻人都不太乐意从事这个行业。在上个世纪90年代,村里有一半人都会制作枣糕,那是村里制作枣糕最辉煌的时候,现在只剩下不到40家了。”

更多的是为了传承技术

“制作枣糕不光为了挣钱,更多的是为了技术传承,希望更多人品尝到我做的枣糕。”程元启告诉记者,他非常喜欢制作枣糕这门手艺,制作过程已经成为他生活甚至生命里的一部分,每年光用红枣就有五千多斤。

据了解,朱庄社区目前有336户居民,自清嘉庆年间1820年左右距今制作枣糕已有200多年的历史,相传为贩卖茶叶的村民从江南地区学习改良而来。现在村里常年做枣糕的村民有40余户,这是朱庄的特色文化,也是村里的传统手艺,亦是鲁西南独具特色的一种美食。

朱庄村的枣糕伴随着勤奋的朱庄人的脚步,走遍了菏泽的大街小巷,香甜的枣糕送进了菏泽周边的千家万户。



走街串巷售卖



精心挑选大枣



不停地翻动



大枣淘洗干净



香甜的枣糕



朱庄村

讲文明树新风公益广告



共建文明家园

同创美好未来

参与文明同行让城市更美丽