

春节花糕惹人爱,火热预订过大年

□牡丹晚报全媒体记者 淑娅 艳粉



2月4日为农历小年,菏泽的街道、广场上灯笼、各类小灯饰已经点亮,年味日益浓郁。快要过年了,家家户户都要蒸馒头、蒸花糕,喜迎新的一年。牡丹晚

报全媒体记者了解到,目前市场上除了预订传统花糕以外,五颜六色的果蔬花糕红红火火,寓意美好,越来越受到市民们的青睐,预订者逐年增多。

巧手厨娘做出多彩花糕

家住市开发区丹阳办事处刘庄社区的张俊玲是一位远近闻名的巧手厨娘,很多色彩鲜艳、造型独特、花式新颖的花糕都出自她的手。临近春节,张俊玲又开始忙碌起来。

2月3日,牡丹晚报全媒体记者来到张俊玲家时,她正在蒸花糕。据了解,她蒸的花糕制作工序比较复杂,仅面团就分为白、红、绿、黄几种颜色。记者在现场看到,面团在她的手里通过揉搓,很快成为一个个小花朵、一条条充满活力的小鱼。整

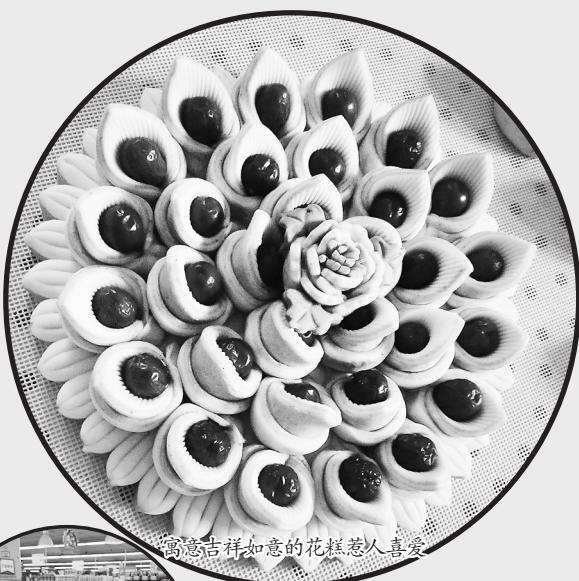
个花糕的多个小部件制作完成后,张俊玲将这些部件组装成一个造型美观、寓意吉祥的花糕。

“过年少不了花糕,咱们本地人喜欢带大红枣和鱼的花糕、花山,寓意步步登高,生活一年比一年好,未来日子红红火火。”张俊玲笑着说,进入腊月后,预订花糕的客户逐渐多了起来,尤其是最近订单较多,张俊玲忙得团团转,几乎每天都要熬到夜里一两点。

“黄色是南瓜做的,绿色

是菠菜汁,红色是红曲米做的。我做的花糕都是按老法子发酵而成的,任何添加剂都没有。”张俊玲说。

张俊玲介绍,要想花糕好吃,从和面、计量、揉面、制作,再到蒸制,各个环节都十分重要,任何一个环节出了问题,做出来的花糕就会口感不佳。制作花糕的各个步骤中,最为重要的是和面和整形。她会根据花糕的造型,合理控制面团的软硬程度。



寓意吉祥如意的花糕惹人喜爱



超市里花糕被摆在显眼位置

2月3日,牡丹晚报全媒体记者来到位于市中华路一大型超市面点区,过年所需花糕、花山摆放在显眼位置,商家还将订购花糕的联系方式张贴出来,方便市民预订。

据了解,春节临近,特别是小年之后,前来订制年馍的市民逐渐增多。牡丹晚报全媒体记者了解到,不管是馍店还是超市面点区,年馍预定一般将

在腊月28结束,很多市民将订单集中在农历小年至腊月28前,而面点师们也进入了最忙碌的时候。

随后,记者又走访了一些馍店了解到,市民预订年馍的真不少,花糕、馒头、豆馅馒头和包子最受欢迎。

一年又一年,人们生活变好了,花糕的样式多了,但那浓浓的年味始终未变。



张俊玲展示自己做好的花糕

市红十字会开展送温暖活动

本报讯(牡丹晚报全媒体记者 淑娅) 1月29日下午,菏泽市红十字会举行2021“博爱菏泽·温暖千万家”送温暖活动,将价值近20万元的大米、食用油分发到各县区、直属医疗单位、敬老院等,救助困难群众和职工。

据介绍,近几年来,全市红十字系统,深入开展“博爱菏泽”创建活动,定期不定期对困难群众开展救助,为扶贫攻坚做出积极贡献。2020年,面对突如其来的新冠肺炎疫情,全市红十字系统积极响应,向社会各界发出倡议,动员社会各界捐献款物,多方募集疫情防控用品,共接受社会捐赠款物5512万元,现金1848万元,物资3664万元,为全市打赢疫情防控阻击战做出了积极贡献。2020年,市红十字会全年共办结应急医疗救助支付80余万元;为42名白血病患儿、77名先天性心脏病患儿申请资助款357



万元,最大限度地对这些重病患者家庭进行了救助。

1月29日,临近新春节假,市红十字会开展“博爱菏泽·温暖千万家”送温暖活动,重点救

助我市的贫困家庭,特别是受灾地区的困难群众、大病患者家庭、生活困难家庭、需要帮助的人体器官捐献和造血干细胞捐献家庭。

曹州公证处乔迁新址

本报讯(通讯员 吉喆) 近日,菏泽市曹州公证处由菏泽市和平路1281号旧址,乔迁至市长江路新址(名门世家北门)。菏泽市司法局局长赵中华,党组成员、副局长晁红波共同为乔迁新址后的菏泽市曹州公证处揭牌。

赵中华表示,公证员是法治政府建设的重要力量,要始终把党的建设放在首位,坚持党对公证工作的全面领导;始终坚持法治为民理念,维护好群众的合法权益;全力提升业务素质和服务能力,为社会提供优质高效便捷的公证服务;严明工作纪律,牢固树立纪律意识和规矩意识。赵中华要

求,公证人员要主动研究社会经济发展,主动到企业、部门走访,提高主动服务意识;要积极研究新型经济发展方式,跟上新时代发展趋势,最大限度帮助、维护好企业和百姓的合法权益。

菏泽市曹州公证处成立于1996年,是省级文明公证处,主要办理国内民事、国内经济、涉外及涉港澳台等各类公证业务,可实现学历、学位、机动车驾驶证公证“跨省通办”。目前,菏泽市曹州公证处新址为:人民路与长江路交会处西200米(名门世家北门),联系方式:0530-5383309。原和平路山东省菏泽市曹州公证处不再受理公证业务。