

春节临近，“龙”花糕走俏

□牡丹晚报全媒体记者 陈淑娅 李艳粉

春节作为我国最重要的传统节日之一，贴春联、蒸年馍是多年来人们一直坚持的习俗，具有特定的意义和仪式感。1月24日是农历腊月十四，随着龙年春节的临近，寓意吉祥的“龙”花糕悄然走俏。



店主展示
做好的“龙”花糕

应景“龙”花糕受欢迎

一条栩栩如生的金龙盘旋在花糕上方，在祥云、福袋、元宝的衬托下显得更加喜庆，花糕上“吉祥如意”四个大红字显示出浓浓的年味……1月24日，牡丹晚报全媒体记者来到市区一家经营创意面点的店铺，被货架上已经蒸好的“龙”花糕深深吸引。

此时，店主李静正坐在案板前，用小刀认真修饰着龙纹和龙爪，“2024年是龙年，人们也喜欢生肖龙，所以今年的年款花糕主要是‘龙’花糕，而这个花糕最费功夫的就是这条龙，正常情况下，光修饰、装扮这条龙就需要半个小时。”

采访中，李静告诉记者，她着手做这些中式蛋糕源于6年前，外公过寿时，姐

姐购买的胶东花饽饽，“那是我第一次看到这么好看花饽饽，就想着一定要学会。”李静说，之后，她便在一学习班系统学习了40多天，回家之后，她反复尝试，但因技术不成熟，遇到了很多问题，李静通过研究都逐一解决了。功夫不负有心人，6个月后，李静开启了属于自己的创意面点店铺，开启了全新的人生之路。

牡丹晚报全媒体记者看到，李静用小刀小心地将龙爪上面多余的面团除去，然后将龙头装扮得栩栩如生，

再在上面搭配上好看的祥云图案和寓意美好的字，的确很费功夫，而这一切准备就绪后，为了不让“龙”经过高温蒸而变形，店家还专门用牙签将其固定，这一系列的工序完成后，才能送进蒸车加温直至蒸熟。



寓意美好的花糕受欢迎



红色福袋



“花开富贵”盖盒
喜糕具有牡丹特色



花糕进蒸笼
前需用牙签固定

订单已排至除夕前

采访中，从一进入腊月，李静就陆续接到了很多龙年花糕的订单，尽管目前她已停止接单，但所接的订单已排到了农历腊月二十九。“这个‘龙’花糕很费功夫，我们4人分工合作，每天忙碌，加班加点，一天最多能做出四五十个，春节用的花糕更需用心做，才能对得起顾客的认可。”李静说。

“龙”花糕搭配上用红色、黄色、橙色等颜色

的果蔬面团做成的寓意美好的福袋、葫芦、鱼、柿子等成为市民走亲访友的佳品。2个多月前，李静就开始着手设计具有龙年特色的花糕，经过半个月的尝试，才将年款花糕的样式定下来，并将做好的成品通过微信朋友圈、抖音等平台推送，“没想到这么受欢迎，现在接到的订单都得忙到农历腊月二十九了。”李静说。

李静之前做的花糕

已通过快递送至顾客手中，得到了顾客的认可。

牡丹晚报全媒体记者了解到，近几年，每到临近春节时，一些寓意吉祥、形态各异的花糕就会被商家摆放在显眼位置，吸引着过往市民的目光。这些花糕不仅外观精致美观，而且寓意着吉祥如意、幸福安康。在春节这个传统的团圆佳节里，一块“龙”花糕更是寄托着人们对家人的思念和祝福。



组装喜糕

特色盖盆喜糕受青睐

牡丹晚报全媒体记者了解到，随着人们生活水平的提高和国潮风的盛行，中式蛋糕、喜糕越来越受到顾客的欢迎和认可。

采访中，在将“龙”花糕蒸好的空闲时间，李静将顾客选购好的盖盆喜糕组装起来，为什么说“组装”呢？因为这款喜糕与传统喜糕大不相同，只见，李静把用果蔬面团蒸好的

葫芦、石榴、福袋、柿子等有序摆放在喜糕上，上面盛开的牡丹花特别精致，很快，这款具有菏泽特色的盖盆喜糕就完成了。“这款是结婚时比较受欢迎的喜糕之一，特别是本地女孩出嫁至外地，都喜欢选购这一款喜糕，因为牡丹是菏泽的特色。”李静说，目前她能做出16种不同款式的喜糕，供顾客挑选。