

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



寓意美好
的花糕受欢迎

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的花饽饽,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。



“花开富贵”盖盆
喜糕具有牡丹特色



红色福袋



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。