



# 腊月里来花糕香 步步高升“步步糕”

滨州日报/滨州网记者 张丹 通讯员 王洪磊

## 记者新春走基层

1月29日是农历腊月二十四,离新年刚好还有一周。记者一走进阳信县牛王堂村魏连恒夫妇家,就被扑面而来的独特糕香包围。这天下午,58岁的魏连恒与妻子刘秀华在自家的院子里烧起蒸锅,热气腾腾的笼屉一掀开,带着浓浓枣香的花糕便出了锅。尝一口,甜而不腻,悠绵绵长,正是年的味道。

魏连恒夫妇的枣花糕,原材料并不复杂,只是面粉与优质无核红枣的“经典”组合。15年前,魏连恒夫妇二人传承了做枣花糕的传统手艺,并一直延续至今。聊起这枣花糕的来历,魏连恒说,在阳信县农村里,逢年过节有上贡的传统,“糕”便是传统贡品之一。女儿出嫁三年,娘家也有送“三年糕”的习俗,象征过年吉祥如意,而枣花糕一层叠一层,寓意日子一年比一年好。

如今,夫妇二人将这一传统工艺活越做越大、花样品种越做越多,2015年还被评为滨州市非物质文化遗产。他们给自己的产品命名为“步步高”,寓意步步高升、圆圆满满。

### 手工枣花糕要经过十余道工序“精雕细琢”

“选枣、泡枣、和面、做花瓣、醒面、下蒸笼、整形、上彩……这十余道工序下来,过程很是繁琐。但机械生产的绝对没有这样的味道。”魏连恒说。

只见刘秀华将和好的面称量之后,分成大小相似的面剂子,然后搓成近一拃长度的条柱状。魏连恒一手拿着搓好的面,一手挑一枚红枣,将面箍住红枣,用力一捏,便做成了一“朵”花糕瓣儿。制作好的糕瓣儿铺放到自制的醒面笼屉里,进行发酵。这笼屉颇有“门道儿”:一米长、半米宽,底部铺装的线路如“电热毯”一般,便于枣糕均匀“苏醒”。刘秀华说,醒面过程非常关键,全靠多年经验的积累,多一分都会影响面团的口感。

近三小时的光景,花糕瓣儿醒制完成,刘秀华将花糕“转移”到蒸笼里,上锅蒸制。不到半小时,整个小院里香气弥漫。夫妻俩将笼屉掀开,一个个白净的花糕煞是喜人。紧接着,两人在面台上将热气腾腾的花糕堆摆起来,一个象征美好寓意的枣花糕就出炉了。这时候还要“趁热打铁”,将圆润的寿桃放到顶部,用毛笔进行上色,笔间生花,栩栩如生,再将刻好的福字、吉祥话附在糕体上,显得年味十足。

### 生意红火订单不断,一个月用掉近3000斤面

正所谓“酒香不怕巷子深”,魏连恒夫妇的枣花糕也是闻名乡里,前来预定者络绎不绝。而腊月到正月,是魏连恒两口最忙碌的时候,在外务工的儿子也会赶回家来帮忙。在操作间,有一个高达一米二的花糕“巨”糕,这是阳信县河流镇的一位顾客定做、祝贺亲友乔迁之喜的。这个“步步高”足有21层,要用50斤面粉,360颗红枣。

由于年节期间订单太多,年糕制作过程又繁琐,为了贮存花糕,魏连恒在2018年初自制了小型的家庭冷库,将做好的糕冷藏,这样就不会出现开裂、变形甚至变质的问题。魏连恒回忆说,没有冷库的时候,进入腊月,俩人要连做半个月,现做现卖。因为品质极好,每年都有客户打电话提前预定。为此,两口子专门买了辆运输花糕的汽车,周边的客户就可以直接“快递上门”了。但由于面食的保质期与长途运输等问题,河南、河北、青岛等地顾客的预定是他俩目前的小难题。

“这是祖辈留下的手艺,我不舍得放弃,这么多年了,有感情了。”刘秀华感慨道。她说,在农村盛行吃花糕的年代,“怎么吃”也颇为讲究,在他们的家族里,总是老人吃糕底,女儿吃中间,儿子吃糕顶。

“现在我们的生意越来越红火。虽然机器逐渐代替了人工,但是这份纯正的手工花糕味道,是永远也替代不了的。”魏连恒说。

腊月二十六,魏连恒夫妇就要开始赶年集卖花糕,年前就能将冷库里的“步步高”全部卖完。这份老手艺也给他们带来不错的收入,大约能有两万元进账。“虽然很辛苦,但是凭本事吃饭,累并快乐着。以后,我们也会继续传承咱这面食制作技艺,让这份老手艺焕发新的风采。”魏连恒脸上洋溢着笑容。



一手拿着搓好的面,一手挑一枚红枣,将面箍住红枣,用力一捏,便做成了一“朵”花糕瓣儿。



红彤彤的枣子被面团包裹,宛如小元宝。



制作好的花糕瓣儿放进特制的方形笼屉上发酵。



贴上大红福字的“步步高”,寄托着对来年的美好祝愿。



趁热将花糕层按大小顺序叠摆起来,“步步高”逐渐成形。



经过两三个小时发酵的花糕小心的放到蒸笼屉上,这是花糕的初步定型阶段。



蒸汽腾腾中,白胖喜人的花糕出锅了,小院里香气弥漫。



做寿桃需要一双巧手。



一家人一起制作花糕,其乐融融、红红火火。



来自青岛的顾客通过微信向刘秀华预定花糕。