



糲



麻酥



磨糲

临近年关 美食飘香

每到岁末,空气中不仅飘着各类美食的香味,还有一种浓浓的年味。永康传统美食种类繁多,制作工艺复杂,虽然很多美食制作人越来越少,但总有一些手艺人保留着传统的制作手法,不仅传承美食,也传承文化。

日前,前仓镇秀山村法莲自然村一家豆腐皮工坊内,村民朱阿婆忙得停不下来。土灶上的四口锅热气腾腾,厨房内弥漫着一股豆制奶香味,只见她用竹签轻轻一挑,一张色泽微黄、薄如纸片的豆皮就捞出来了。过年时包响铃或炒青菜,豆腐皮都是不可或缺的。

每年小寒大寒是我市麻酥飘香的时节。麻酥,半圆形中空的烘烤糕点,永康人习惯叫“烤麻酥”。麻酥的原料是麦粉、麦芽糖、红糖、芝麻,做好的麻酥外酥里糯、香香甜甜。象珠镇派溪吕村村民吕如宛是做麻酥的第四代传人,现已成为金华市非物质文化遗产麻酥制作技艺传承人。

方岩镇先盆村村民程春爱正在熟练地忙活。只见她用铁铲先把黑豆炒制半熟,再加入提前泡过5小时又用温水清洗后沥干的米,快炒熟前加入橘皮,稍炒后盛出放凉。放凉后的炒米再加入红糖,用石磨一圈一圈细细磨压,糲就做好了。糲不仅好吃还有刮油消食、健脾和祛痰燥湿的作用。

融媒记者 卢斌 杨成栋



做麻酥



做豆腐皮



晒糲



加工年糕



糲



晾年糕