



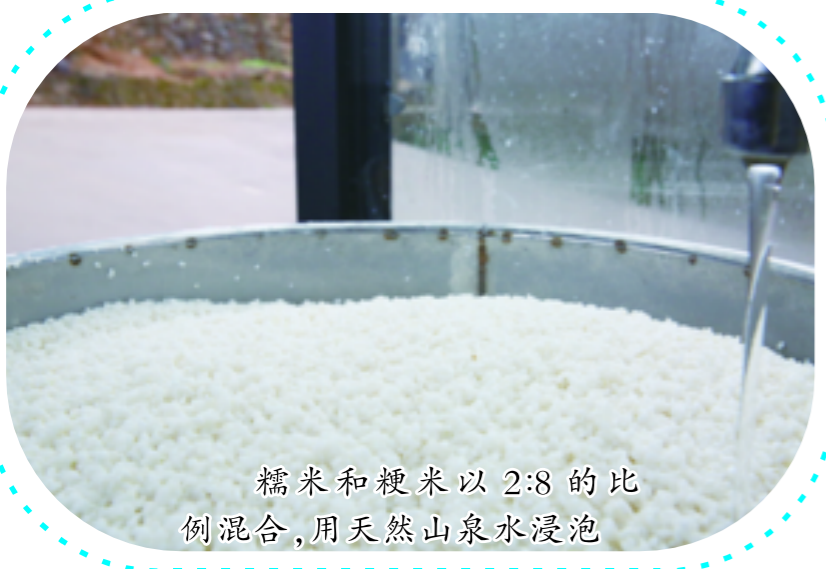
“年糕寓意稍云深,白色如银黄色金。年岁盼高时利,虔诚默祝望财临。”年糕寓意吉祥,深受人们喜爱。近日,在九华乡妙源村的九华春糕馆中,十几名工人正在敲打搓揉着刚蒸好的年糕团,还不时劝记者咬一口新鲜出炉的春糕:“快来尝一口春糕,风调雨顺;再尝一口,吉运整年!”

作为区级非物质文化遗产,妙源手工春糕的制作手法和口感可谓一绝:以珍珠香米为主要原料,糯米和粳米以2:8的比例混合,加入天然山泉水浸泡,经淘米、磨浆、压榨、刨粉、上蒸、翻蒸、碾压、打糕、搓揉、盖印等多道工序制作,且每道工序都有师傅在旁亲自把控速度与时长。尤其在打糕时,春糕经过木头棒槌反复捶打,口感更柔滑细腻,糯而不粘,富有弹性,散发着淡淡的糯香。

除了坚守手工制作的工匠初心,传承春糕的古法手艺,九华春糕馆还在原有基础上创新,在面团中添加黑米、玉米等粗粮,制成健康新颖的彩色年糕,远销全国各地。

图/文 记者 楼郁馨

尝一口春糕,吉运整年!



糯米和粳米以2:8的比例混合,用天然山泉水浸泡



搓揉前的年糕团子



搓揉成型的年糕



配比好的香米放入磨浆机中磨浆



手工打糕



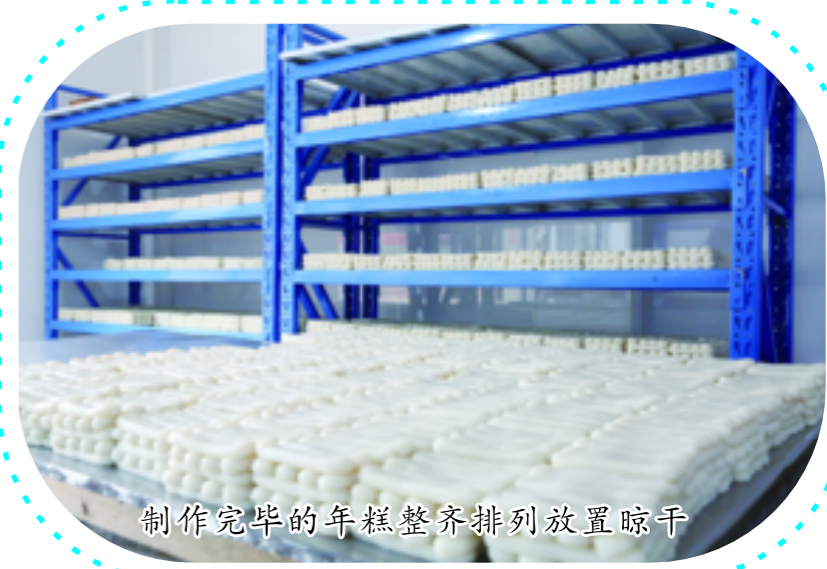
用模具给年糕盖印



磨出米浆



将磨出的粉末进行上蒸



制作完毕的年糕整齐排列放置晾干



挤压出水分的干粉



将干粉倒出刨粉



密封包装的“多彩”年糕

春糕制作流程图