

舟山晚报

亲民友爱 新锐主流



新闻热线 0580-2828110

E-mail: zswb03@znews.com

槐花井年糕近日销量大增 一天做1000多公斤还不够卖

□记者 陈佩佩 郭超 朱蔚

又到了舟山人被年糕“硬控”的时节。在舟山,有一家年糕加工厂生意可谓是相当火爆!一天做1000多公斤还不够卖。

走进位于定海盐仓的槐花井年糕加工厂,蒸腾的热气瞬间扑面而来。屋内雾气氤氲,米香弥漫。工人们正忙着洗米、磨米、和面、蒸粉……一道道工序如精密齿轮般环环相扣,有序运转。

夏新珠一家三代都与年糕有着深深的羁绊,从公公传承而下的技艺,在她手中已摩挲了30余载。

“天一冷,订单就多了,一天最多能卖2000多斤年糕,从早6点忙到晚七八点。”夏新珠话语间虽有疲惫,却难掩自豪,老客户们的长期支持,便是对她手艺的最佳褒奖。

新鲜出炉的年糕恰似白玉团子,热气腾腾,惹人垂涎。夏新珠透露,精准调配大米与糯米的比例,是成就其绝佳口感的关键所在,“我们的配方很干净,就只有晚米和糯米,没有任何添加剂。”

槐花井年糕的前身,是坊间闻名的“侯家年糕”。从爷爷辈开始做年糕,初时只是快到过年时家里人自己做着

吃,到上世纪九十年代,侯家的爸爸把侯家的水磨年糕带到市场上,以其糯滑Q弹的口感,获得大家交口称赞,因而叫出了“侯家年糕”的名气。

如今接力棒传到了女儿,也就是古城槐花井的主理人侯玲玲这里。她为自家的侯家年糕注册了“槐花井”商标,赋予传统年糕崭新标识。在她的精心守护下,槐花井年糕成功跻身区级、市级非遗传承水磨年糕之列,让传统味道得以跨越地域,被更多人知晓。

“吃了年糕年年高!”年糕作为舟山人冬日餐桌的“标配”,显然不止一种吃法。

烤菜年糕。柴火大锅,放入菜籽油、冰糖、猪油,熬出汤汁,再将大头菜煸炒一下,最后放入年糕,一碗热乎乎烤菜年糕出炉了。

煨年糕。农村柴火灶煨年糕,满满都是儿时的烟火气。吃过同款的孩子,你们都多大了?

螃蟹炒年糕。舟山独特的好味道,当然少不了螃蟹炒年糕。年糕吸收了螃蟹的鲜美汤汁,口感糯叽叽,色香味俱佳。

以上哪款是你的最爱?在这冬日里来一口糯叽叽的年糕吧,相信能瞬间将你治愈。

留学生体验 舟山年糕制作

12月22日,定海白泉金山社区非遗文化馆,定海区新时代文明实践中心邀请来自7个国家的留学生开展了一次丰富的体验活动,让留学生们深入了解舟山的传统文化和非遗技艺。现场,留学生们学习舟山的年糕制作技艺,感受到了传统文化的独特魅力。

据定海山客户端



我市残疾人托养机构 实现全覆盖

02版·城事

白泉初中课本剧《长征》获省艺术节一等奖 让课本“活”起来 演绎书香经典



05版·《新区教育》周刊

跨越30年 摇滚经典舟山重现



14版·竞“拍”

广电总局发布管理提示 整治“霸总”乱象 微短剧不得使用恶俗片名

15版·天下