

新春走基层

芝麻糕制作技艺：遵循百年古法 传承家乡年味

全媒体记者 卢丽珍 文/图

悠悠乌伤,积淀了众多底蕴丰厚的非物质文化遗产,传统糕点的制作在义乌已有上百年的历史。去年,义乌芝麻糕制作技艺被列入第八批义乌市非物质文化遗产代表性项目。以芝麻糕为代表的义乌传统糕点,在春节民俗中扮演着重要角色,小时候过年,那一口浓郁的滋味至今萦绕心间。

随着春节脚步临近,许多市民都忙着制作或订制各种美食,芝麻糕就是其中之一。今天,让我们一起走进义亭镇义德小区11幢吴宗谦的芝麻糕加工作坊,一起领略芝麻糕古法制作技艺的精妙,感受家乡年味。

传统糕点让年味更浓



芝麻在我市的种植和使用历史悠久,据《康熙义乌县志》载:“胡麻,即脂麻,名方茎,一名藤弘……白黑赤三色……。”明清时期,糕点流行于江浙一带,之后,逐渐走入寻常百姓家。大约在清代晚期或民国时期,其制作技艺从金华、兰溪传入我市,由擅长制作民间糕点的师傅进行传授,并融入人们的生活,成为义乌特有的糕点。

按照中国传统的待客习俗,平日有客人上门,主人奉上一杯清茶足可表热情。但在正月不一样,大过年的,客人来拜年仅清茶一杯似有怠慢之嫌,还要端上一些“茶配”才显好客。早年间,义乌传统的芝麻糕、炒米糖和花生糖等,是正月的主角,年末时家家都要预备。

对于传统糕点,手艺人吴宗谦有着一番难以释怀的情结。他动情地说:“我们的生活离不开传统糕点,因为它承载了太多我们那一辈人的幸福记忆。所以,我决定把芝麻糕制作技艺传承下来,让众多和我一样的义乌人,多一份儿时记忆。”

吴宗谦出生于50年代,在那个物资相对匮乏的年代,糕点是“奢侈食品”。“当时,我们每月的工资还只有80元左右,糕点无疑成为春节期间探亲送友、招待客人的上佳选择,一度成为‘时髦食品’。”吴宗谦回忆说,那会儿来食品厂买糕点的都是家庭条件比较好的人家,对吃都比较讲究,而且对这类传统食品情有独钟。

“我从小在义亭供销社食品厂隔壁长大,16岁开始学做食品糕点,并得到朱师良、吴林润两位师父真传,学会了烘烤类、油炸类、印模类等多种制作技艺。”吴宗谦说,义乌糕点种类繁多,用料精细讲究,旧时由南货店出售,用以待客佐茶,以甜味为主。从用料区分,有芝麻糕、花生糕、绿豆糕、玫瑰糕等;以形状颜色来分,有回回糕、芙蓉糕、连环糕、双喜糕等。这些传统糕点让年味更浓。

芝麻粉、白糖粉、熟粉、猪油混合而成半成品



敲打倒出芝麻糕

让美好寓意与美味共舞



“选料关系到糕点本质,更关乎糕点的口感。糕点选用的都是小麦粉、芝麻粉、花生粉、绿豆粉等纯天然原料。”吴宗谦说,“原料选好以后,按照配方比例进行配料。配料要求认真细致,绝不能马虎,这样才能确保食品的安全与质量。”

义乌糕点制作以芝麻糕为例,须挑选颗粒饱满的芝麻,以清水淘洗,去杂质泥沙,捞起将水滤干后再下锅炒制。用微火炒至谷黄色时,取出摊开冷却,筛去碎颗粒和杂物,用碾子把芝麻碾破,再筛去芝麻壳,碾成芝麻粉。把面粉放在蒸笼里蒸熟,待面粉的清香散发出来后,倒出凉透,用二十四目筛子将面粉筛后备用。芝麻粉和白糖粉混合后,与蒸熟的面粉按照1:1的比例和在一起,再加入适量的猪油和凉开水搅拌。最后,将雕刻好的木模具放入搅拌好的粉中快速穿插而过,经压实、去边角、敲打再倒出,便成了一个造型美观、味道甜美的糕点。

“糕点不仅是义乌传统美食,也是义乌饮食文化的一种典型代表,是异乡游子对家乡思念的延伸。”吴宗谦介绍,“不管是哪一种材料做成的,都具有较高的人文价值和食用价值,模具上雕刻的花纹和文字也代表着人们对美好生活的追求与向往。”

义乌人习惯了吃味道纯正的芝麻糕过节,春节临近,芝麻糕成了许多市民的伴手礼。

芝麻糕这样的义乌糕点,传承发展至今经历了数代人的坚守,凝聚着一代代人的心血和智慧。传统的糕点永远是经典,而今随着时间流逝,它的制作工艺更发达,更契合现代人的口味。糕点美食文化让我们的生活更加丰富,轻轻咀嚼那一口经典的味道,回味是永恒。



印模

纯手工打造情感寄托



芝麻糕制作技艺,秉持“守住核心技艺,老口味代代传承”的理念。在此基础上,吴宗谦不断挖掘传统糕点制作技艺,严把“取材纯正,技艺传统”两道关口。

“在人们的记忆中,最初的美味都挥之不去。”如今,让吴宗谦念念不忘的仍是小时候供销社食品厂制作的八宝糕,入口柔软,清甜细腻,齿间留有淡淡的核桃香。他说,自己一直坚持做传统手工糕点,除了出于食品健康的考虑,更是因为那不可取代的情感寄托,“在传统手工制作的食品中,有着机器不可复制的味道。”

芝麻糕在配方和制作工艺上并无特殊性,但在制作过程中,不管是哪一道工序都需要娴熟的技艺和丰富的经验,若水分太多或太少,都会影响口感,还有可能不成型或敲打不出来。

采访时,恰逢市民王鑫特意从赤岸赶来定做芝麻糕。他告诉记者,记得小时候每年岁末,父母亲都会备好芝麻糕、米糖、年糕等一些传统美食。随着经济的发展,选择越来越多,许多传统美食渐渐让人淡忘。谈起往事,王鑫感慨,那时对过年印象最深的,就是芝麻糕,过年去亲戚家串门或亲戚来拜年时,自己才可以品尝这美食。“那滋味,现在回想起来都感觉甜丝丝的。”

在采访即将结束的时候,吴宗谦表示,自己会继续在传统糕点行业坚持下去,如初识般美好,用心做好每一块糕点,让传统的家乡年味继续留存下去。“做出更多让大家喜爱的食品,在守护传统的基础上,有所创新,有所进步,迎来更好的明天。”吴宗谦说。



压实

去年市图书馆外借图书82万册次

全媒体记者 卢丽珍

1月21日,记者从市图书馆获悉,去年全年市图书馆共开放365天,累计文献外借33万人次,服务读者200万人次,外借图书82万册次。

有关数据显示,市图书馆去年的借阅榜以儿童书籍为主,其中《鲁滨逊漂流记》《三国演义》《西游记》等图书都是大家熟悉的“老面孔”,而《芭比公主英语启蒙分级绘本》登上借阅榜首。

为方便市民就近借书,去年义乌从线上图书借阅和线下场馆建设等方面共同发力,实现阅读服

务的便利化、智慧化、特色化和规范化。

值得一提的是,去年我市推出“图书一键借阅”掌上数字服务平台,利用数字化改革手段,创新开发“图书馆+书店+软件+物流”的“图书一键借阅”平台,实现市民自主选书、物流到家、新书直借、快递还书等服务,方便市民零门槛、零距离享受优质文化服务,上线3个多月来,累计访问量3万余人次,线上借还图书近2000册次。此外,通过自建和外购,市图书馆累计已有14类16个数据库共127数字资源,供市民随时随地掌上阅读,年访问量超300万次。

佛堂镇倍磊村做龙灯迎新春



小朋友与家长一起绘龙鳞。

全媒体记者 陈洋波 文/摄

舞龙灯,过新年。为进一步弘扬和推广中华优秀传统文化,近日,佛堂镇倍磊村联合倍磊百工坊举办了“巧手做龙灯,温暖迎新春”研学活动。

活动中,制龙灯的老师傅专门为小朋友们设计了画龙身、糊龙身等多个环节。在老师的指导下,小朋友们与父母一起,小心翼翼地 will 将灯笼纸糊到事先做好的竹制骨架上,再用画笔认真地在灯笼纸上勾勒出漂亮的龙鳞

纹。随后,倍磊百工坊的老师傅在倍磊老街上,用龙衣将一节节龙身串联起来,再安上龙头、龙尾和龙鳍,两条漂亮的龙灯就制作完成了。看着亲手完成的作品,小朋友们脸上洋溢着灿烂的笑容。龙灯制作完成后,村里老老小小聚在一起,按照习俗迎起了龙灯。

“通过本次活动,不仅让小朋友从手工制作中收获快乐,锻炼了手眼协调能力,也让大家学习了春节文化知识,充分感受传统文化的魅力。”倍磊村相关负责人表示。

拍张新年公益全家福

1月22日一大早,佛堂老街拥有百年历史的“佛堂照相馆”内,摄影师正在给张道元一家三口拍摄公益全家福。拍摄完成后,55岁的张道元看着相机屏幕上的画面特别有感触,他说已有二十多年没有这样正式拍过全家福

了,这是最好的新年礼物。去年底,百年“佛堂照相馆”在老街原址重新启用后,成了古镇的一大亮点。这次照相馆推出了新年公益拍摄全家福活动,吸引了不少市民前来打卡。

全媒体记者 吕斌 摄



张道元一家三口拍摄公益全家福。

一峰书院城市书房举办迎新活动

全媒体记者 吴雯 文/图

1月23日,一峰书院城市书房在塔下洲社区举办了新年黏土系列活动之“虎虎生威·福虎吉祥”。

“自从两年前去万达无意间‘打卡’了这家网红书院,遇到了李老师,孩子就迷上了黏土课。李老师人好、细心,准备的材料包质量比我们在网上买的都好。现场制作更有氛围,能够很好地锻炼孩子的注意力,为小学听课打基础。制作过程,不仅能锻炼孩子的

动手能力,还能促进亲子关系。”带孩子来参加此次活动的豆豆妈热情地介绍,“书院氛围很好,适合孩子看的书也多,有不少小朋友结伴来这里看书学习。我们算老读者了,两年来,书院工作人员一如既往地热情、负责。”

塔下洲社区负责人表示,打造幸福社区需要完善社区服务功能,不断满足居民对美好生活的向往。一峰书院城市书房成立多年来,以阅读促文明,以服务带治理,取得了良好的社会效应。



「看看我的福虎多漂亮」