

老手艺 老味道 ——义乌百工口述实录

麦角：弯弯如月裹百味

我叫陈娟青，大陈镇善坑村人，今年44岁。

小时候，我看着妈妈做麦角，不知不觉就学会了。后来自己有了小孩，就全身心地为小孩做吃的，慢慢越做越精，越做越通。一次偶然的机会，有人问我做的小吃卖不卖，从此开启了我专职制作义乌传统美食的事业。

麦角是义乌人的传统美食，逢年过节，义乌人的餐桌上经常会出现麦角，这是我们一段时间不吃就会想念的食物。

麦角最重要的步骤是调馅。根据每个人口味不同，可以调各种馅料，比如喜欢吃素的可以包素麦角，喜欢吃肉的可以包肉麦角，雪菜豆腐笋、南瓜豆腐、萝卜牛肉、土豆等都可以包进麦角。

义乌麦角最有特色的是南瓜麦角。南瓜首选甜度高的老南瓜，最好是义乌本地老南瓜，又粉又甜。嫩的南瓜也可以做麦角，但口感不同。

南瓜洗干净，去皮去瓢，刨成细丝，然后用少量盐腌制半小时，等南瓜丝出水后，把水分控干，再切几下。盐腌的过程是为了让南瓜水分渗出，可以让南瓜变得更柔软，炒的时候也不会出很多水。如果没有这一步，南瓜水分多了，麦角吃起来不够香甜。

南瓜麦角里的南瓜可以炒，也可以不炒直接包。我见过有人是直接拿生南瓜丝，加香油和其他调料调制成馅。但对比后，我感觉炒过之后的南瓜更香一点。

锅烧热后倒油，油热后先加豆腐碎。豆腐要选盐卤豆腐，最好是柴火灶里做的豆腐，豆香更浓郁。豆腐要用刀切碎，不能用手掰碎，也不要锅铲碾碎。豆腐碎在油锅中炒透，去除豆腥味，然后加酱油等调味，最后加南瓜，轻轻

翻拌几下，南瓜豆腐馅就炒好了。

包的时候用勺子舀上南瓜馅，放在麦角皮中间，食指沾一点水涂在半圈面皮边沿，将麦角皮对折起来，把两边面皮捏合压紧，一个麦角就包成功了。中间弯曲两头尖，形状恰如一轮弯月，这就是义乌人说的“麦角弯”。

我家这边也流行用馄饨的包法，把麦角包成元宝形状，一个个鼓鼓胖胖的，非常可爱。有的早餐店用正方形的皮包麦角，为了节省时间，包的时候并不捏合饼皮，而是对折后直接下油锅煎，让麦角皮自然黏合，也是一种非常巧妙的办法。

麦角皮和饺子皮很像，但比饺子皮大一圈，做法也很相似。以前麦角皮都是自己做的，选好的面粉，加水，再加一点盐，面粉和水的比例为2:1，冬天用温水和面，夏天用凉水和面。水要分多次倒入，用手先把面粉搓成雪花状，然后揉成团，把面团揉到“面光、盆光、手光”后，经过多次揉面、多次醒面，做出的皮才有韧劲。把面团揪成均匀的小剂子，用手掌按扁，然后用擀面杖擀成麦角皮，这是北方的做法，难度比较高。义乌主妇一般会把面擀成一张薄厚均匀的大饼，然后扣上大小合适的碗，用刀沿着碗口划一圈，一张麦角皮就做好了，如此重复，一个大饼可以制作多张麦角皮。

如今，各大菜场都有机器做的现成的麦角皮卖，但手擀的麦角皮终究有它独特的魅力。

麦角包好之后，注意不要被风干，可以盖一块潮湿的布，同时尽快下锅。煎的时候用颜色较深的菜籽油，油热后放入麦角，加水，盖锅盖，利用水蒸气将麦角的馅焖熟。等到一面结出脆壳，就马上翻面。反复翻面，等水分收干，两面也烤至金黄，麦角就可以出锅了。这样做出来的麦角颜色金灿灿，外皮又香又脆，里面南瓜馅口感绵软，咸鲜中又带一点甜。

除此以外，麦角还可以用蒸的办法做。这样不用油，更健康清爽，如今越来越受到义乌人的青睐。

我最擅长的馅料是肉炒咸菜再加豆腐、笋。好吃的秘诀一个是把握火候，比如炒肉的时候，肉要炒得不软不硬刚刚好。另一个是原材料有讲究，比如笋要用义乌本



陈娟青获得多项荣誉。

地的春笋，或者清明时节的野笋。大陈多高山，山里多珍馐，一到春季，我们全家出动去拔笋或者收笋，焯水后冷冻保存，让大山的鲜味持续一整年。馅料里的咸菜也很有讲究。在我家，腌咸菜是我婆婆的专长，她一般用腌菜或者雪里蕻为原材料，将其洗净晒干加盐，涂抹均匀后放入坛子压实，密封保存20天以上。好吃的咸菜非常提味，脆爽中带着发酵后特有的酸香。此外，馅料中如果加入新鲜炸制的猪油渣，会带来一种特别的油脂香气，能给麦角添色不少。

我专职做美食是从2018年开始的。有一天，我和村里几个姐妹包清明粿，随手拍了照片发到微信朋友圈，结果有人问我卖不卖。我说“卖”，就这样，第一次凭手艺赚到了钱，现在主营清明粿、麦角、粽子、豆腐皮包等义乌传统美食。这一年，通过比赛，我还获得了大陈镇以及义乌市“舌尖巧娘”称号。

2021年，我参加了由省妇女联合会、省农业农村厅、省商务厅、省文化和旅游厅联合举办的浙江省第五届“妈妈的味道”，获得“巧手美食奖”。当时省妇联主席评价说，我包的麦角有妈妈的味道，勾起了她深深的回忆。

这也让我想起儿时妈妈的身影。小时候家里条件不好，爸爸妈妈一年到头忙着干农活。但每到过年，妈妈总会抽出一天时间，自己面和做麦角。虽然馅料里只有咸菜豆腐，但对我来说，那已经是一年中难得的美味。她总是一边做，一边说：“学着做一点，以后不能不会做。”我当时不以为然，想着等我长大了，可以买着吃，但当我真的长大了，却发现这些传统美味已很难买到了。

所以，现在只要有空，我就会走进学校，教小朋友做传统美食，或是带着义乌特色美食走进展会，让更多人了解义乌传统小吃。就像妈妈把她的手艺传给我，我希望能把这门手艺传给更多人，让这种带着家味的美食，延传下去，源远流长。

口述人：陈娟青，1980年生，义乌市大陈镇善坑村人，义乌“舌尖巧娘”，浙江省第五届“妈妈的味道”“巧手美食奖”获得者。

整理人：全媒体记者 华青

“百花迎春”大联欢 彰显文艺新气象

新华社北京1月13日电（记者王思北 高蕾）“百花迎春——中国文学艺术界2024春节大联欢”13日在北京举行。本次大联欢以“龙腾万里 百花迎春”为主题，老中青艺术家同台献礼，各艺术门类的精品力作汇聚一堂，展现文联文艺工作新气象新作为。

本次大联欢分为文明之花、青春之花、时代之花三个篇章，设置多个外景场地，演出的节目跨界混搭、多元融合、紧扣时代，展现文艺界百花齐放、百家争鸣的壮丽图景。

非遗表演《龙行天下》拉开演出序幕，歌曲联唱《唱响幸福歌》唱出美好心愿；创意节目《诗仙》彰显传统文化的恒久魅力；音乐舞蹈《舞动八音盒》灵动优美；尾声歌曲《到人民中去》凸显文艺为人民服务的根本方向……

在现场的互动环节中，中国文联终身成就美术家荣誉称号获得者常沙娜、中国文联第十届荣誉委员田华、“人民艺术家”王蒙为大家送上新春祝福。

“百花迎春——中国文学艺术界春节大联欢”是中国文联的重要品牌活动，至今已举办22届。本次大联欢由中国文联主办、中国文联文艺志愿服务中心承办、各全国文艺家协会协办。

据悉，这台联欢演出将在春节期间通过卫视频道和网络平台播出。

婺剧《小宴》入选浙江省第三批经典保留剧目

全媒体记者 卢丽珍

本报讯 日前，省文化和旅游厅公布全省第三批经典保留剧目名单，婺剧《小宴》成功入选，这对提升婺剧在省内影响力有着积极的作用。

据悉，《小宴》讲述了东汉末年，司徒王允为匡扶汉室，除

掉董卓，设下“连环计”，邀吕布过府饮宴，并安排貂蝉与之见面，两人互生爱慕、坠入情网的故事。

该剧于2004年在义乌剧院公演以来，一直受到领导、专家的高度赞扬和好评，先后赴国内多省市及土耳其等地演出，累计演出300余场，曾荣获中国第五届昆剧艺术节优秀展演奖。

民俗活动迎“腊八”

全媒体记者 傅柏林

本报讯 1月13日—14日，由市妇联、市城投集团主办的腊八节传统习俗活动在鸡鸣阁举行。

腊八节作为中华民族传统节日，承载了人们对美好生活的向往，送上一碗腊八粥，就是送上一份关怀与祝福。鸡鸣阁内，市中医医院中医师应建军为市民介绍了“不一样”的腊八粥。同时，现场设置了特色市集、穿汉服、吹糖人……市民在

沉浸式体验中知民俗、品文化、享乐趣。安保人员则打扮成古装护卫，开展巡逻工作，迎接前来游玩的市民。活动还通过社会招募、定向邀请等多种形式，组织全市40组家庭参加城投研学项目，感受传统文化魅力。

“我们以传统文化为活动元素，开展民俗表演、非遗体验、特色创意派对等主题活动，营造浓厚节日氛围，更好满足市民多样化的游玩需求。”城投旅游公司相关负责人表示。

“文艺赋美”新年再启程



1月11日，《卡农》世界经典音乐之旅音乐会在义乌之心举行，标志着“文艺赋美”工程新年再次启程。

让文艺不限于剧场、不囿于围墙，拉近高雅艺术与每个人的距离，是浙江推动“文艺赋美”工程的初衷。一曲《卡农》，

穿越了300余年时光，2000多种版本都深受全世界人们喜爱。本场音乐会除呈现探戈舞曲《一步之遥》，还有流行音乐《假如爱有天意》，为市民送上一场文化盛宴。

全媒体记者 卢丽珍 图

书画送军营



日前，“春入万家 联动百姓”送文化入军营活动走进大草坪雷达站。市美术家协会及佛堂分会书画家为部队官兵现场书写“福”字50余个、对联20余

副，同时创作国画作品8幅。此外，书画家还与官兵互动，教他们用笔、作画的姿势和技巧，并就书画创作等问题进行交流。

全媒体记者 左翠玉 供图

市摄协创历史佳绩

2023年4件摄影作品入选全国三大权威摄影展

全媒体记者 吕斌

2023年，市摄影家协会在市文联等单位指导下，摄影师生佳作频出，先后有4件摄影作品入选全国三大权威摄影展，创历史佳绩，名列金华地区前茅。获奖摄影作品涵盖共同富裕、电商直播、农创客等题材，从经贸、社会人文等多角度展现蒸蒸日

上的商城义乌。

资深摄影师任子安摄影作品《农创客》入选第十一届全国农民摄影大展。该作品以义乌创客力量赋能乡村振兴，带动村民实现“向往的生活”为背景，用影像展示农创客既为农业提质增效提供新思路、新办法，又为强村富民注入新动能，为推动义乌“三农”工作发展

作出积极贡献。

知名商业摄影师徐伟伟作品《一村一品 共同富裕》入选第五届全国青年摄影大展。他用镜头讲述果蔬，用行动支持“一村一品”，让更多好品质果蔬被大众看见，帮助农民更好地售卖自家果蔬。

摄影师余悦海《“棋”乐无穷》、吕斌《家在义乌》两组作品，同时入选第

29届全国摄影艺术展（纪录类组别）。余悦海的作品全部在家乡上溪镇溪华村拍摄完成，该组照片以“棋”为特色，折射出新时代新农村老百姓和谐相处、衣食无忧之余，精神生活更加丰富。吕斌的《家在义乌》则用全家福方式展现跨越国界的爱情和他们的幸福生活，反映义乌作为融入全球的开放城市，逐年递增的跨国婚姻现象。