

色泽诱人的玉米口味麻糖。



麻糖制作者正在进行麻糖制作的第一步,熬制红糖水。



麻糖制作者把红糖水、年糕等食材充分混合。



麻糖制作者用木碾子快速地将麻糖碾平。



麻糖制作者将压制完成的麻糖分切成块。

# 麻糖飘香年味浓了

俗语说“过了腊八就是年”。腊八一过,过年的气氛一天赛过一天。在远近闻名的“麻糖专业村”——廿三里街道李宅村,一群手工麻糖制作者正忙碌又甜蜜地赶制着各式麻糖。“切麻糖”是义乌过春节的传统习俗,麻糖切好,年味也就浓了。

有关麻糖的起源,可以追溯到宋朝。宋朝钱唐人吴自牧在《梦粱录·诸色杂货》曾这样描述,“又沿街叫卖小儿诸般食件:麻糖、槌子糖、鼓儿饴、铁麻糖、芝麻糖、小麻糖、破麻酥……”

而义乌切麻糖的习俗,在《义乌县志》中也有一笔:除夕前,家家切炒米糖供春节茶食。《义乌风俗志》中则有了更多的描述:春节期间,全县城乡用糯米、粟米、油麻、花生、大豆,经过蒸炒爆后,用红、白、麦芽等糖所切制“麻糖”,或称“炒米糖”“胖米糖”与“寸金糖”。

麻糖是义乌传统小吃,主要品种有糯米糖、芝麻花生糖、小米糖等,色泽鲜亮,入口松软,具有香、甜、酥的特点,是长期以来深受义乌百姓喜爱的食品之一。2019年麻糖制作技艺入选我市第七批非物质文化遗产代表性项目。李宅村拥有15家麻糖制作坊,年产值超500万元。每年义乌红糖开榨后,红糖与谷物混合的香气溢满李宅村。米花糖的松、芝麻糖的香、小米糖的脆、黑米糖的酥……李宅村的传统手工炒麻糖深受居民们的喜爱。

1月10日上午,在李宅村陈宇麻糖作坊,手工麻糖制作者陈宇和父亲、妻子正在制作麻糖。每天上午不到8点,作坊就开工了。“19岁的时候就跟父亲学切麻糖,一直坚持到现在。”陈宇告诉记者,当天他已经接到了100多个麻糖订单。在廿三里街道“廿家”共富工坊,记者看到手工麻糖制作者吕世民麻地铺好米花、红薯丝、玉米粒等食材,紧接着浇上熬制好的红糖水,迅速搅拌均匀。差不多2分钟后,一个滚圆的麻糖球出现在眼前。随后,这颗饱满的“大球”被放在案板上的木框里,压制成型,均匀切成段、片。趁热咬一口,麻糖软糯,满嘴生香。

“李宅麻糖,越吃越香。”李宅村党总支书记李正浜介绍,切麻糖是个技术活,将配好比例的米花、芝麻、花生等倒入锅中“捣鼓”成大球,再用木碾子大力碾平。当麻糖粘成板后,麻糖制作者手起刀落,节奏似击鼓,“咚咚咚”,定制的切刀和案板击打的声音传得老远。在义乌话里,制作麻糖的过程也被形象地称为“切麻糖”。现在前来李宅村购买麻糖的顾客,已不单是为了品尝传统手工麻糖,不少年轻人、孩童更是为了欣赏和观摩麻糖的制作流程。

香甜酥脆的麻糖,承载着浓浓的年味与地方特色。近年来,廿三里街道大力推动传统手工麻糖全产业链发展,盘活非遗文化,助推李宅村麻糖加工从最初的“小而散”,发展为如今规模化、产业化运作。“依托‘廿家’共富工坊,我们致力于打造‘李宅麻糖’品牌。”李正浜介绍,李宅村深入发展麻糖“甜蜜产业”,通过重点打造麻糖一条街,带动村民在家门口增收致富,以产业帮扶叩开共富之门。

全媒体记者 傅柏琳/文  
全媒体记者 王怿杰 实习生 马婧婷/摄

## 电商+工坊

数字赋能拓销路 “线下吆喝”变身“线上直播”

李宅村紧跟直播电商的热潮,融合“乡村味”与“网络”,创新实施新农人计划,打造电商直播基地,探索出一套“农民变为主播,手机变为新农具,数据变为新农资,直播变为新农活”的数字赋能促进共同富裕的模式。在电商直播的助力下,“李宅麻糖”突破了地域限制,走向了更广阔的舞台。



“廿家”共富工坊采用了“电商+工坊”的全新销售模式。



工人把切块的麻糖分装成桶。



手摇“义”字拨浪鼓的卡通人物十分醒目。

## 麻糖二三事

麻糖是义乌传统汉族名点,主要品种有糯米糖、芝麻花生糖、小米糖等,色泽鲜亮,入口松软,具有香、甜、酥的特点,是义乌人长期以来喜爱的食品之一。“切麻糖”是义乌过春节的传统习俗,一定比例的红糖、油和麦芽糖,使糖能粘出粘性又有一定延展性的糖水,倒入其他原料中用木棍迅速搅拌均匀,再倒进一旁案板上的木框里,压制成型,均匀切成段、片,然后切成片,麻糖切好,年味也就浓了。这是义乌人心里对过年的、关于幸福的共同记忆。

现在随着生活条件改善,家家户户切麻糖的忙碌景象也不见了,不过麻糖并未离我们远去,随着红糖产业的发展,切麻糖产业也兴旺起来了。



“廿家”共富工坊展示了义乌麻糖的由来和现状。

## 义乌好好逛 宝藏义乌年 2025



麻糖制作者展示充分混合的“麻糖球”。



琳琅满目的麻糖被整齐地摆放在货架上。