

年味义乌·共迎春晚

# 吴店馒头： 义乌人心中的“福”气年味



每年春节,年夜饭餐桌上,馒头烙肉一定是必不可少的一道菜。白白胖胖、饱满松软的馒头,夹上肥而不腻、软烂入味的烙肉,便是绝配。一口咬下,馒头的松软与猪肉的油香在口中交融融合,那是年的味道,也是家的味道。而这馒头,大家一般喜欢选用上溪镇的吴店馒头。

眼下,除夕夜已至,万家灯火次第点亮。总台2026年春晚义乌分会场即将呈现,而在无数义乌人家的餐桌上,那一笼热气腾腾的吴店馒头,也正以自己的方式,讲述着这座城市的温度与情义。

## 一笼馒头蒸百年 吴店馒头深藏非遗记忆

说起馒头,想必大家都不陌生。作为日常生活中常见的面食之一,馒头能耐饱充饥,更承载着悠久的历史底蕴。

馒头,古称“蛮头”。相传三国时期,诸葛亮征讨孟获时,因战事惨烈,军士为瘴气所困。孟获言是亡魂作祟,需以祭品安抚。诸葛亮不忍杀生,遂以面团捏成人头状,点朱砂蒸熟后撒入河中,瘴气即散。明人郎瑛在《七修类稿》中记载:“蛮地以人头祭神。诸葛之征孟获,命以面包肉为人头以祭,谓之‘蛮头’,今讹而为人头也。”

随着岁月流转,人们觉得“蛮头”二字不够文雅,又因“蛮”与“馒”谐音,便逐渐演变成了如今的“馒头”一说。

各地馒头各有特色,在义乌,吴店馒头堪称一绝,它起源于清末,至今已传承百余年。2006年,吴店馒头被评为“义乌市十大美食”之一;2009年,其制作工艺又被列入义乌市第三批非物质文化遗产代表名录,足见其文化价值与民众认可度。

馒头虽小,传承却大。如今,作为吴店馒头主产地,上溪镇荷市村常年制作馒头的加工坊有3家。每到腊月二十左右,馒头迎来销售旺季,村里的景象便大不相同,平日里安静的村庄骤然热闹起来,成百上千的人从四面八方赶来排队购买,加工作坊也随之增至8家。家家门前白雾升腾,年味扑面而来。

2月14日,记者来到位于荷市村的升兴馒头坊,远远便能望见袅袅白雾从坊间升起,透着浓浓的烟火气息。坊负责人吴国军今年54岁,正忙着为刚出笼的馒头盖上红印,紧接着又转身将发酵好的馒头放入蒸笼,开启新一批的蒸制。“我从小就是看着爷爷做馒头长大的。”说起吴家与馒头的缘分,他自豪地称自己是“馒头三代”。2021年,原本在外经商的他选择回到家乡,跟随叔叔潜心学做吴店馒头。

2025年,他获评义乌市“吴店馒头”非遗代表性传承人,正式接过了守护家乡味道的接力棒。“如今会做这一传统手艺的人越来越少了。我觉得自己肩有一份责任,应该把这份技艺好好传承下去。”

## 古法守住老味道 创新红印盖出义乌年

这几日,吴根禄的作坊成了村里最热闹的地方。“老板,拿50双馒头!”“除夕夜我预订360双!”这样的招呼声此起彼伏。为了应对年前的订单高峰,每天凌晨四点,吴家人便开始了一天的忙碌。从制曲、做酒到最后的出笼、盖章,一道道工序紧密衔接,容不得半点马虎。

能让乡亲们如此大批量订购,吴店馒头究竟有何过人之处?它不像北方馒头那般紧实,而是发酵得更彻底,口感格外柔软。回弹是其独特之处,用手一抓,整个馒头缩于手心,放开则复原如初,入口松软且有韧劲。

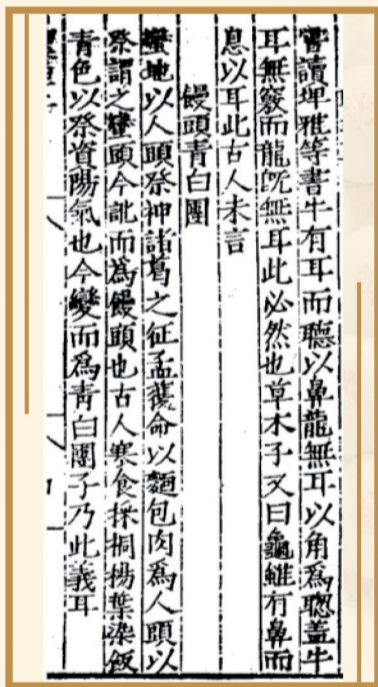
这般独特的口感,玄机便在于传统工艺的每一个细节里。“梧桐落,蓼花秋。吴店馒头酒曲的成分,主要来自蓼草花。”吴根禄介绍说,他们将野生蓼草花与糯米、麦麸等原料一起发酵二十个小时,便成了和面时所用的“酵水”。

这份带着酒香的汁水,正是馒头独特风味的灵魂来源。接着,把面粉和酒酿汁按照合适的比例揉成面团,工人们再将每个一斤重的面团揉搓成饱满的圆球,整齐码入蒸笼,静待发酵,直到面团体积膨大至原先的两倍。

进入蒸制前,还需经过一道重要工序,“游笼”。给蒸屉铺上湿纱布,馒头坯间隔两指摆放,接着蒸锅烧温水后关火,放上蒸笼加热两分钟,取出晾五分钟,如此重复三次,最后再发酵四十分钟,直至手指轻按面团能缓慢回弹。最后上锅蒸二十分钟,半圆形的馒头正式出笼。

而后便是“盖红字”。以前这红印,红白喜事、生辰寿诞都有各自含义不同的图案,需根据使用场合选择不同的印文内容。比如办婚事,馒头会印上“囍”字红印,寓意喜结连理、双喜临门。现在基本上盖一个“福”字,通用并涵盖了一切。当年诸葛亮在“蛮头”上点朱砂是为了驱邪,如今馒头上盖个红艳的“福”字,既是喜庆的象征,也是为了图个吉利。

今年,这份讲究又多了一重新意。随着总台2026年春晚分会场花落义乌,吴店馒头也迎来了一次别开生面的创新。当地特别定制了12种不同内容的印章,如“有情有义世界义乌”“跟着春晚游义乌”“义乌好好逛”“马上有福”等,既有城市温度,也透着年节喜气。红印一落,传统味道里便多了一份时代的气息,也为春晚的到来增添一份独属于义乌的烟火气与自豪感。



《七修类稿》

## “啾啾发发”蒸年味 古俗今用喜万家

“过年别的可以不吃,馒头一定要吃,吃了‘发一发’的。”在义乌人眼里,馒头里隐含有一个“发”字,寓意发财、发家、蒸蒸日上。正因如此,吴店馒头在春节期间尤为不可或缺,是宴请时必不可少的一道传统喜庆点心。

义乌地方志资深专家傅健向记者介绍,旧时义乌,馒头烙肉是最先上桌的一道菜。尤其在春节,无论家境如何拮据的人家,都会备上馒头和烙肉。“如果没有馒头烙肉,任你宴席上山珍海味再多,还是称为便饭。”食用时,拿一个热腾腾的大馒头,对半掰开,挑一块烙肉夹进去,再轻轻合起。松软的馒头,软滑的猪肉,咬上一口,肉汁沁嘴,香酥滑润,酥而不腻,齿颊留香。不过,席间每人只能吃一块烙肉和一只馒头,不能多取。有人甚至舍不得吃,悄悄带回家去孝敬老人或带给小孩。

这一习俗,其实是有渊源的。据宋代王楙《燕翼诒谋录》卷三记载:“大中祥符八年二月丁酉,值仁宗皇帝诞生之日,真宗皇帝喜甚,宰臣以下称贺,宫中出包子以赐臣下,其中皆金珠也。”这一言中“包子”的习俗,很快



为天下臣民所效仿,逐渐演变为民间馈赠、宴席必备的礼仪之物。

直至今日,在义乌,无论是红白喜事、庆寿架梁,人们都要送上几双馒头以示礼事。用义乌方言来说,这叫“啾啾发发”。“发”代表发财、发丁,而“蒸”馒头又有“蒸蒸日上”的寓意。也正是这份敬意与讲究,让吴店馒头始终稳稳地出现在每一张喜事宴请的饭桌上。

馒头的用途远不止宴席。它既是款待宾客的佳品,也是送予亲友的伴手礼。在下聘礼和定亲时,馒头是不可缺少的茶点;在寿宴上,人们在馒头表面印制“寿”字,或其制成蟠桃形状,以象征长寿安康;过元宵节摆“灯篙”时,要用馒头犒赏;建新屋上梁时,更有扔馒头讨彩的习俗,寓意“满屋福气”。

这看似简单的馒头,早已超越了食物的范畴。在义乌人心中,吴店馒头是一种象征符号,承载着民俗的痕迹,也烙上了文化的印记。它发于此,兴于斯,在一代代义乌人的手中传递,也在一年一度的蒸笼里升腾。

全媒体记者 何彦婕 文  
何彦婕 王悻杰 摄

## 《赤岸镇志》 入选中国名镇志丛书

全媒体记者 王佳丽

本报讯 日前,中国地方志工作办公室发布《关于公布第十批中国名镇志丛书、第九批中国名村志丛书入选名单的通知》,由赤岸镇志编纂委员会编纂的《赤岸镇志》成功入选第十批中国名镇志丛书,成为全国7部入选志书之一。这为义乌地方志事业再添国家级荣誉,也为这座千年古镇的文化遗产事业绘就浓墨重彩的一笔。

赤岸镇山水灵秀,文脉绵长,素有“千年古镇、人文赤岸”的美誉。作为义乌南部连通东阳、永康、武义的交通要塞,这里不仅坐拥得天独厚地理位置,更积淀着千年建置沿革的厚重底蕴与丰饶的自然资源。从唐代设镇至今,赤岸镇的历史脉络、人文胜景、经济变迁与社会事业发展,都在《赤岸镇志》中得到系统梳理与全景呈现。

自编纂工作启动以来,赤岸镇专门成立镇志编纂委员会,组建专业编纂团队。历经多年深耕细作、广征博采,编纂团队全面梳理历史沿革、人文风貌、社会发展、生态建设等珍贵史料,系统收录冯雪峰等名人史迹,古月桥等文保单位,传统民俗与特色物产,让千年文脉可感可触、代代相传。

这部志书既忠实记录了古镇的沧桑变迁,又生动展现了新时代赤岸在产业发展、乡村振兴、文化传承、生态保护等方面的丰硕成果,实现了历史与现实的交融、文脉与发展的辉映。

据了解,中国名镇志文化工程是中国地方志工作办公室组织实施的国家级文化工程,旨在遴选具有独特历史、文化、地理或经济价值的镇级行政单位,编纂出版高质量志书,传承中华优秀传统文化,服务乡村振兴与新型城镇化建设。

## 义乌市书协 迎新春书法邀请展启幕

全媒体记者 王佳丽

本报讯 近日,“向阳而生——义乌市书协迎新春书法邀请展”在赤岸镇尚阳村珠灯展示厅启幕。本次活动以“笔墨寄情、汉字抒怀”为主线,集展览、创作、惠民于一体,不仅展出40幅书法作品,更将书写春联、赠送“福”字作为核心环节,让传统的翰墨雅事融入市井温情,为古城新春增添浓厚的文化年味。

此次展览作品涵盖篆、隶、楷、行、草诸体,风格多样,技艺

精湛,集中呈现了书法艺术在当代的创作风貌。“向阳而生”的主题,既呼应春回大地的自然时序,也寓意着对生活热忱与向上精神的礼赞。展厅内观众驻足品评,静享艺术之美。

现场春联书写环节上,书法家与本地书法爱好者凝神运笔,挥毫泼墨。红纸铺展,墨香浮动,一句句吉祥佳话跃然纸上,一个个饱满的“福”字传递祝愿。市民们按需选取心仪的作品,将一份份有温度的手写祝福带回家。

## 北苑街道举办 书画文化系列活动

全媒体记者 陈张彪

本报讯 近日,北苑街道军民迎春送福活动、首届“书画之家”表彰暨公益名师书法班作品联展启动仪式同步举行。

北苑街道自2023年7月引进浙中书院以来,深耕书画文化。活动现场,驻义部队书法爱好者、公益班学员及居民书法家现场挥毫,在红纸翻飞间书写千余副春联与“福”字,免费赠予市民,延续

军民鱼水深情。义乌市首届“书画之家”评选结果也正式揭晓,经居民自荐、社区推荐及联评公示,20户家庭脱颖而出,获授“书画之家”称号。

本次活动的另一大亮点是81件书画作品联展,当中既有“书画之家”代表性作品、浙中名师书法班师生佳作,也有杨街小区、留雅小区及北苑中心幼儿园的少儿书画公益教学成果,全方位展现北苑全域书画文化的培育成效。此次联展将持续至农历正月十五。

## 福暖童心 爱满家园

全媒体记者 魏佳佳  
通讯员 何国华

本报讯 “这个红包是给春可的,这个红包是给小杰的……祝你们新年快乐,学习进步,健康成长!”连日来,义乌市儿童福利院内张灯结彩,欢声笑语不断。为迎接马年新春,市儿童福利院精心组织了“福暖童心、爱满家园”迎新春活动,为孩子们送上新年礼物和压岁钱,祝愿他们岁岁平安、健康成长。

活动当天,市儿童福利院组织开展“迎春纳福”“童心贺岁”“游园集市”“团圆年夜饭”等活动,并邀请部分困境儿童、留守儿童以及流动儿童一同参与。活动内容丰富多彩,在“迎春纳福”环节,爱心人士捐赠的100余张“福”字被孩子们贴到自己居室门口。“童心贺岁”才艺小舞台上,舞龙、古诗词秀、歌曲《逆战》等节目赢得阵阵掌声。

“游园集市”则设置了“福气碰碰乐”“智慧猜猜猜”“新春打卡照相馆”“心愿留言板”等多个趣味点位,孩子们通过参与投篮、猜谜、诗词接龙等活动累积积分,兑换心仪奖品。

## 巧手迎新春 福马添吉祥

全媒体记者 华青

本报讯 春节前夕,城西街道汇港社区活动中中心暖意融融,20余组亲子家庭齐聚一堂,参加“巧手迎新春·福马添吉祥”DIY福马挂包活动。此次活动巧妙融合传统手作、儿童议事与心愿寄语,让孩子们在动手实践中感受年味,在建言献策中参与社区共建。

活动现场,社区工作人员首先向孩子们讲解春节习俗及“马”在中国文化中的吉祥寓意。“马到成功”“龙马精神”……孩子们踊跃分享带“马”的祝福语。

随后,在手工老师的指导下,亲子家庭协作缝制福马挂包。孩子们发挥创意,为挂包添加亮片、彩绘纹饰,作品各具特色。

手工环节结束后,活动转入“童言议社区”时间。“我希望小区多些滑梯和秋千。”“可以多办种花草的手工课吗?”“路灯能不能再亮一点?”孩子们纷纷举手,提出对社区建设的建议。工作人员表示,可行建议未来将成为社区服务优化的重要参考。

在“未来心愿树”环节,孩子们写下新年愿望,郑重挂上枝头。五彩卡片随风轻摆,承载着对成长的期待。

吴店馒头是义乌宴席上必不可少的一道美食。