

永康麻酥

麻酥,看似简单的一道小吃,却蕴含着永康人民多年的智慧和传承。为了让更多的年轻人了解传统炭火烤麻酥的工艺,金华市麻酥制作技艺代表性传承人吕如窕专门制作了一个烤箱,再现传统的麻酥制作手法。

12月13日,记者来到象珠镇派溪吕村吕如窕家时,她和母亲吴秋儿正在生炭火。烤炉锅底用炭,在锅盖上也烧木柴,上下一起加热。随着温度的升高,麻酥的香味渐渐弥漫开来。烤炉内,麻酥的颜色逐渐变深,变得金黄,诱人的色泽让人垂涎欲滴。

不一会儿,麻酥就烤好了。吕如窕小心翼翼地将它们从烤炉中取出,放在一旁晾凉。此时的麻酥,香气扑鼻,轻轻咬上一口,酥脆的外皮在口中瞬间破裂,露出里面香甜的内馅,芝麻的香气和红糖的甜味在口中交织融合,让人回味无穷。

为了让这一传统美食得以传承和发展,吕如窕将麻酥进行包装和推广,让更多的人能够品尝到这一美味。吕如窕说,以前只在春节前后做一两个月,如今在国庆以后就开炉,一直忙碌到第二年的清明节。

融媒记者 卢斌

香酥

传承百年



馅和面



搓成球形



包馅



粘上芝麻



烤炉生火

小朋友吃得津津有味



麻酥坯

麻酥

