

新春佳节 金华馒头又飘香



行行摄摄

时补法 文/摄

岁末年初,金华婺城区雅畈镇朱记馒头作坊里又热气腾腾、热火朝天,工人们正加班加点在制作“大酵馒头”,供应金华及周边节日市场。

随着新春佳节的到来,有着中国馒头“活化石”之说的金华馒头,也卖得越来越火红了。金华雅畈和仙桥的数十家馒头作坊里都是蒸蒸日上,馒头飘香。据雅畈朱记馒头作坊的老板娘邢英俊介绍,她和爱人朱建丰已在镇上开了13年的馒头作坊,在每年春节前后的个把月里,店里都要临时请上二十多位工人,每天加班加点“连轴转”,赶制三四万只金华馒头投放市场。

金华馒头又称“大酵馒头”,流行于浙中金、丽、衢盆地的大市小镇,大多出自馒头传统作坊,过年、喜庆筵宴少不了它。说起金华馒头,老金华人都说仙桥和雅畈的馒头最出名,其松软、香甜,略带酸味,吃起来松软不黏牙,极易消化而闻名于世。

过年,金华人年夜饭的餐桌上少不了一道压轴菜——扣肉馒头。圆圆的馒头有“团团圆圆、蒸蒸日上”的寓意。每逢过年过节、办喜事宴桌上都能见到印有大红印章的金华馒头,这是金华的民间风俗。

