



天
工
慈
城
传
统
节
庆
活
动

尝
新
一
起
打
年
糕

2014年

由慈城古县城发起传统节庆系列活动
从小雪(2014年11月22日,农历十月一日)开始举行
“尝新一起打年糕”活动
一直延续到春节前后

初冬尝新打年糕

农历十月,正是慈城优质晚粳米收获的季节,收了晚粳米,就开始揉打制作年糕了。这个时节到慈城,有机会到城外稻田看农民喜收秋谷。周末,到慈城城隍庙年糕馆一睹传统揉年糕的热闹场景,还可以自己动手制作各式年糕。在冬寒的日子里热热身,干干农活,一起动手并品尝美食。天工慈城等着您!



小雪亲手“揉糍”

在宁波,小雪时节,人们便开始制作各种腌肉、咸鱼或鳗鲞。与此同时,宁波人开始吃糍粑,亲自动手“揉糍”。古时,糍粑是南方传统的节日祭品。俗语“十月朝,糍粑禄禄烧”,指的就是祭祀事件。“糍”有很多种吃法:可清蒸,直接放在大灶里煨着吃;和特产苔条一起油余;还可以和青菜一起煮。这些老底子的传统食物,在慈城年糕馆里都可以品尝到。



慈城印花糕

慈城印花糕由来已久,是慈城著名的“三块版”(年糕版、印糕版、金团版)之一,每当逢年过节家家户户都会做。印花糕原料大多就地取材,松花粉、米粉、黄豆粉兑上香甜的糖汁,撒上点芝麻糕合而成,放进印模中揿实、刮平,再将印糕版敲打几下,“微型浮雕”就从印模中脱颖而出。所制印花糕甜而不腻、营养丰富、易于吸收,是一道健康美食。慈城印花糕里有着丰富且渐行渐远的民俗文化,倾注了千年来老百姓对美好生活的向往。

活动期间举办打年糕、做花糕等民俗项目
欢迎个人、亲子或团体预约参加
预约电话 18968299952



扫一扫,看新闻



扫一扫,看新闻

● 旅游咨询电话 / Tourism Inquiry Tel: 0574-87572398
● 招商咨询电话 / Investment Tel: 0574-87572368