



清末民初《打年糕》插画

# 尝新一起打年糕

天工慈城传统节庆活动

农历十月，慈城家家户户开始打年糕。宁波水磨年糕好吃，其中又以慈城的最佳，慈城因此被誉为“中国年糕之乡”。

2015年，由慈城古县城发起传统节庆系列活动，在小雪节气（2015年11月22日，农历十月十一），邀您“尝新一起打年糕”，一直延续到春节前后。

## 小雪尝新打年糕

天

慈城水磨年糕采用当年新产的晚稻粳米为原料。经过浸泡、磨粉、蒸熟，熟米粉再经过揉捣、塑形，年糕便打好了。来慈城年糕馆，亲手打年糕，体验传统劳作的热闹与喜悦吧。

工

慈

逛慈城年糕馆，聊年糕文化

城

了解年糕传说、制作工艺、烹调方法、营养价值……

传

承

之

城

## 做米糰，制印花糕

米糰由糯米蒸好捣成，糰“亏”同音，“吃小糰，有大福”。松花粉、米粉、黄豆粉等放入印模压实就成了印花糕，甜而不腻，营养丰富。

初冬的慈城洋溢着丰收的喜悦，空气中飘着年糕、米糰、印花糕的香味。在冬寒的日子里打打年糕、热热身，品尝自己动手制成的美食，天工慈城等着你！

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



扫一扫，进微博



扫一扫，进微信



“五代高寿”年糕



米糰



硬鱼干

● 旅游咨询电话：0574-87572398  
● 招商咨询电话：0574-87572368

