



用石磨制作水磨糯米粉



猜灯谜



制作虎头



包汤圆

# 旧石磨 转出 老底子宁波汤圆味道

在元宵节来临之际,为弘扬中华民族非遗文化,让市民游客感受到浓浓的传统节日氛围,2月10日,镇海区澥浦镇在郑氏十七房明清古村落的龙凤戏台,举行了一场别开生面的迎元宵活动。

来自宁波百年老店缸鸭狗的老师傅带来了石磨,现场演示水磨糯米粉的制作过程。

“宁波汤圆的面粉用的是水磨糯米粉,以前没有机械设备的时候,我们老一辈的宁波人都是用石磨加工糯米的,糯米浸泡过夜,然后一勺一勺放进石磨磨成粉,水磨糯米粉做成的米面团柔软香糯,口感好。”老师傅一边操作一边向现场围观的市民游客介绍。

活动现场,工作人员准备了水磨糯米粉、芝麻、猪油等食材,在师傅的指导下,孩子和家长一起包汤圆,品尝自己亲手制作的宁波汤圆。

“这是我第一次自己包汤圆,挺好玩的,自己包的汤圆又大又甜,我要带几个回家给爸爸尝尝。”小朋友尚欣依和妈妈来郑氏十七房游玩,恰好遇到了这个活动,便参与进来,提前感受到了元宵节的热闹氛围,还参加了猜灯谜、制作虎头等活动。

记者 郑凯侠 通讯员 戴旭光 汤越 文/摄



小朋友戴虎头