



读新闻
聊话题
送福利

6611111

总第5562期 今日8版

讲真话 / 办实事 / 树正气

金报网:www.jinbaonet.com

清明

寻味甬城

既追印糕也追流年
老宁波跨过半座城



◀米粉开出的糕花里,浓缩着老宁波的童年小美好。



说起老宁波清明要吃的传统糕点,定少不了印糕。昨天,记者穿过交错纵横的小巷,寻到了高新区贵驷街道飘来的印糕香。

清明前夕印糕销量最好,也是高新区塔顶食品厂最忙的时节。客户很多是路林市场的批发商,大多是老客户。

刘兴和是这家厂子的当家人,今年67岁,做印糕生意快30年了。工厂不大,但五脏俱全。100平方米左右的空间干净整洁,制作室、加工室、储藏室、检测室一应俱全。

每天早上7点,刘兴和都会准时来到工厂做印糕。做印糕,需要三样主料:早米、芝麻和糖水。早米磨粉,与糖水搅拌,再放入筛粉机进一步打散,然后取一些放到模具上,一倒,一推,一压,一取,米粉成型,开出一朵朵印糕“花”。

“以前都是用手工模具,做着很慢,还压不匀。我们想扩大点规模,改成机器制造。”刘兴和骄傲地告诉记者,机器都是他亲自设计改良的,便捷实用,效率比手工高出几十倍。

压制完毕,印糕雏形初具,但要想长时间保存,烤制必不可少。“销往市场,肯定不能三五天就坏掉,烤制是最天然的好方法。”30分钟后,香喷喷的印糕出炉了。刘兴和热情地招呼记者品尝。结实的糕体味道微甜,在口中咀嚼一阵融化开来,芝麻和早米粉在舌头和牙齿间摩擦,这种奇妙的口感,让爱者欲罢不能,不爱者敬而远之。

“很多年纪大的朋友,特意从市区过来买,因为这是他们小时候的味道。他们对我说,刘兴和你继续做,这个行业你不要放弃,你放弃了,印糕这个老底子味道就很难找了。”刘兴和说,“做这个的越来越少,为了那些喜爱老味道的朋友,我也要继续做下去,能做几年就做几年。”

通讯员 秦羽 沈王紫 严雷 记者 童云 制图 张靖宇



刘兴和用来制作印糕的工具
通讯员 沈王紫 摄

广告



信任传承·相伴成长



微信公众号二维码



依法扫黑除恶 打造平安宁波

宁波市涉黑涉恶举报电话 110 0574-81984526