

## 绿豆糕甜又糯

# 小记者探寻 非遗糕点的制作“秘密”



“绿豆糕一年四季都有吗？”“绿豆糕的原料是什么呀？”“为何绿豆糕出锅后要刷一层油？”10月29日，余姚丈亭镇祖安糕食店里，来自余姚市陆埠镇中心小学的宁波晚报（现代金报）小记者，团团围住余姚绿豆糕非遗技艺传承人顾祖安师傅，一个个抛出心中的疑问。

□现代金报 | 甬上教育 记者 张培坚



小记者给绿豆糕刷香油。

“制作绿豆糕的原料不仅有绿豆粉，还要用到小麦粉、麦芽糖、白糖等。”顾师傅介绍说，制作绿豆糕全程手工，看似简单，但其原料的配比十分关键，搅拌时要靠双手不停地揉搓才能渐渐调配好。

“我们小时候，绿豆糕是高档糕点，只有长辈才能吃，小孩子只能去长辈那边讨一块来吃！”顾师傅一边制作着绿豆糕，一边给小记者们讲述着童年趣事。

丈亭绿豆糕历史悠久，其选料讲究、做工精细，在姚东、慈南一带颇有名气。在余姚众多的传统食品中，绿豆糕属于身价较高的一种，是逢年过节小辈孝敬长辈的经典礼物。

“我的爷爷就是做绿豆糕的师傅，后来我父亲接了我爷爷的班。”顾师傅给小记者介绍说，自己耳濡目染下，也逐渐掌握了一些制作技艺，30岁时，他辞去工厂的工作，开起了糕点店，并尝试做绿豆糕，摸索了很久才熟练掌握其中的规律。“那时候做绿豆糕的人还挺多的，大家生意还都不错，现在余姚乃至宁波地区还在做传统手工绿豆糕的人不多了。”

撒粉、放红豆馅、铺平……顾师傅将工序一道道地给小记者们演示，随后便让同学们亲手参与制作。



小记者们一起合影留念。

制作环节最难的是将压在模板里的绿豆糕敲出来，稍不注意，就会敲到自己的手，因此顾师傅格外细心地帮同学们完成这一道工序。顾师傅说，自己起初掌握不好力道，爷爷传下来的一块模板就被敲坏了。“现在我用的两块模板，一块是爷爷传下来的，有六七十年的历史了，另外一块也有三十年历史，是我当时定做的。”顾师傅指着上面的花纹说，当初每格花纹雕刻的工钱就要3块钱，一块模板有36个格子，雕刻

花了100多块钱，在当时也是不小的开支了，“现在都找不到工匠给雕刻喽！”

小记者们一番操作下，一块块绿豆糕初具模型，接下来就是上锅蒸的过程。10分钟后，热气腾腾的绿豆糕便出炉了，小记者们不禁大呼“好香呀！”

绿豆糕出锅后还有一道工序需要完成，就是要给其刷上一层香油。“为何要刷油呢？”几位小记者不约而同地问出同一个问题。“刷上香油，一是用来增香，二来能够保持水分，不容易干裂。”顾师傅给小记者解释说道。

分装完毕后，顾师傅将制作好的绿豆糕分发给小记者们品尝。“好松软！”“甜甜的，很好吃！”“这是过去的味道吧？”品尝着亲手制作的绿豆糕，小记者们一个个感叹道。

“虽然现在科技很发达，但是这种非遗需要我们传承和保护下去。”尚新汶同学如此总结自己的收获与感悟。吕钰莹同学则表示，自己了解到了绿豆糕配料的“秘密”，在提升动手能力的同时，也品尝到了传统糕点的味道，“收获很大”。



小记者们在制作绿豆糕。



顾师傅给小记者演示制作工序。



新出锅的绿豆糕。

## 制作绿豆糕

●今天，我探访了非遗糕点的制作秘密——如何制作又甜又糯的绿豆糕。

一大早，我来到余姚丈亭祖安糕食店，大家围着顾祖安师傅抛出心中一个个的疑问，在顾师傅耐心的解答中，我了解了制作绿豆糕的全过程。顾师傅告诉我们，制作手工绿豆糕看似简单，但原料的配比十分关键，不仅有绿豆粉，还要有小麦粉、麦芽糖、白糖等，其中，绿豆粉和小麦粉的比例是3:7。另外，搅拌时要靠双手不停地揉搓才能渐渐调配好。

听完了顾师傅的讲解，我们开始了操作。我们先把绿豆粉倒在模具上，然后把豆沙一个个放在模具格子上，接着再把绿豆粉铺在模具上面，最后把压在模板里的绿豆糕敲出来。接下来就是上锅蒸，10分钟后，热气腾腾的绿豆糕便出炉了。出锅后给绿豆糕刷上一层香油，一是用来增香，二来能够保持水分，不容易干裂。

又香又糯的绿豆糕制作成功了，我们开心地吃着自己做的绿豆糕，真满足！

余姚市陆埠镇中心小学302班  
舒乐怡(证号2203207)  
指导老师 王军

●丈亭镇祖安糕食店，是一家历史悠久的糕点店。今天，我在这里体验了制作绿豆糕的全过程。

店主顾祖安是非遗技艺传承人，他看着70多岁，戴着鸭舌帽，系着一条白色围裙。台面上放了一大堆绿豆粉和几个模版，顾师傅熟练地向我们展示了做绿豆糕的全过程，小伙伴们惊喜地看着豆粉变成绿豆糕，不时地发出一阵阵惊叹声！

接下来，两人一组开始动手参与制作。首先将绿豆粉通过筛子均匀筛入36格的模版中，再把一颗颗豆沙球均匀地铺满模版，然后再把大量豆沙粉均匀倒入模版，将其铺得满满当当。随后，我利用工具把粉推开，最后，套上模版盖翻个面，脱模就完成啦。看着绿豆糕整齐地排列着，黄绿中又带了一抹红褐的豆沙色，鼓鼓囊囊，可爱极了！

随后，顾师傅将一碟碟绿豆糕放入蒸箱，十分钟后出炉啦，顾师傅刷上一层香油，好吃的绿豆糕大功告成了。

你们知道为什么最后需要刷上一层香油吗？一是为了给绿豆糕增加香味；二是为了防止绿豆糕表面接触空气导致开裂，以便更好地保存！

余姚市陆埠镇中心小学505班  
罗煜衡(证号2203259)  
指导老师 袁娜清

●上周六，我来到丈亭祖安糕食点，开启了一段非遗传承之旅。

“制作绿豆糕的原料不仅有绿豆粉，还要用到小麦粉、麦芽糖、白糖。”店主顾祖安一边耐心地介绍绿豆糕的构成，一边讲他们家做绿豆糕的历史，满脸自豪的表情。“我的爷爷就是做绿豆糕的师傅，后来我父亲接了他的班，自己耳濡目染下，也逐渐掌握了一些制作技艺。那时候买绿豆糕的人挺多的，生意也不错。现在余姚做纯手工绿豆糕的人不多了。”

顾师傅演示了一番后，同学们轮流上阵。终于轮到我了，我先用筛子筛粉，均匀分布的绿豆粉好似一场纷纷扬扬的大雪飞入各个模具中，打好了底，我拿了块豆沙，用尽全力把它捏入模板中。紧接着，铺平，压实……制作环节最难的是将压在模板里的绿豆糕敲出来，稍不注意，就会打到自己的手。

经过大家的共同努力，一块块淡绿色的绿豆糕被送上蒸锅，十分钟后便出炉了。那绿豆糕黄中带绿，又点缀着点点深红，一阵阵香甜钻进鼻腔，在全身穿梭，根根神经，滴滴血液，都沉醉了……轻轻咬下，软软的，糯糯的，嚼一嚼，麦芽糖的甜在舌尖散发出来。余姚市陆埠镇中心小学505班

徐裕茜(证号2203268)  
指导老师 袁娜清