

# 金塘麻糍唤醒舌尖春意

□记者 乐珂琰 朱凯华 通讯员 张玮 文摄影



采艾备料



大棚培育的艾草



包装精美的金塘麻糍

春风送暖，年味未消，定海人舌尖上的春日限定美食金塘麻糍如期上市，带着独有的艾草清香，成为这个时节最动人的烟火滋味。

走进金塘镇河平村的一家麻糍制作工坊，蒸汽氤氲、香气扑鼻，70岁的瞿治芳正带领一家人专注地忙碌着，用传承了五十余载的老手艺，唤醒这份专属春日的味蕾记忆。

据介绍，麻糍制作从3月开始进入旺季，一直持续至谷雨前后。价格方面，目前该工坊的麻糍礼盒装售价为8元一斤。



晾凉定型



蒸制糯米



艾草与糯米搅拌



捣揉成团



擀成薄片



平铺晾凉



分切成型