

糍味 年味



扫一扫 看视频

文/茂名晚报记者 李光耀
图/茂名日报社全媒体记者 甘杨松

做糍
过年,是茂名
风俗,一代代茂
名人过年的回忆!

过年做糍,人们喜
欢做糯米糍,其中艾糍较
常见,以艾香与糯米香相结
合,各式馅香融为一体,食颊
齿留香。每年到了农历十二
月二十六或二十七,就开始张
罗,准备馅料和糯米做糍。

昨日,记者来到茂南区
公馆镇莫屋村莫家,一睹
其做糍全程。莫家是做
糍的“大户”人家,今年
准备做150斤米糍。近
十年来,莫家每年做糍
都超过100斤米,坚持
传承“年”的味道。

在前一天,莫家就
做好了做糍的准备:采
摘清洗菠萝叶,买各式
馅料及香糯米。昨日一
大早就泡米磨粉炒馅料
煮艾绒。经过2个小时
准备,正式进入做糍工
序。

只见女士们将糯米
大米粉合搓成团,分出略
小于拳头一样大小的小
粉团,指捏成薄片,放入
预先准备好的花生碎粒、
椰丝、绿豆等馅料包好,
随后进入印糍工序。用
不同的糍印,印出了不
同形状的糍。最后用菠
萝叶垫好底部放入蒸
锅中,木柴烧起,炉内
通红,满满的农村烟火
味!

过年做糍,连系着一家
人的过年情怀,是舌尖
上的年味!



淘洗糯米。



做好的印糍要上锅蒸熟。



翻煮糯米粉团。



煮艾绒。



揉糯米粉团。



包糍。



亲朋好友一起做糍。