



翻煮糯米粉团。



揉糯米面团。



筛出花生衣。

做糍,过大年!

文/图 茂名日报社全媒体记者 李光耀 甘杨松



印好的艾糍。



绿豆芝麻馅。



包糍。

做糍过年,是茂名风俗,是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。

25日,记者来到茂南区公馆镇莫屋村麦家,一睹其做糍全程。麦家是做糍的“大户”人家,今年准备做150斤米糍。近十年来,麦家每年做糍都超过100斤米,坚持传承“年”的味道。

在前一天,麦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。25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!



扫一扫 更精彩

视频制作:甘杨松



做好的印糍要上锅蒸熟。



亲朋好友一起做糍。



新鲜出炉的糍味道好极了。