

## 双桥粉干



“双桥粉干”加工技艺源于明朝末年，至今已有400余年的历史，是双桥祖先自创发明的当地特色小吃。双桥粉干选料精细，制作考究，工艺复杂，一直以来深受民众喜爱。具有煮之不断、不糊，食之柔韧、软滑的特点，在当地及周边地区享有很高的美誉度和知名度。两度获得衢江区十大非遗小吃评选金奖。

## 杜泽灌肠



杜泽灌肠又叫杜泽糯米肠，是杜泽镇特色民间小吃，一直以来深受百姓喜爱，距今已有200余年历史。

将上乘的猪肠洗净后，灌入配好香料的糯米或米浆，再用新鲜的粽叶分段扎紧，放入锅里配上盐、酒、酱油、辣椒、茴香等一起煮，调好火候煮上个把小时就可出锅了。煮熟的糯米肠形状圆墩胖乎，出锅前淋上酱油，香气扑鼻，让人垂涎欲滴，回味无穷，是杜泽镇及周边地区远近闻名的特色小吃。

## 桂花饼



桂花饼当地人又叫空心饼，起源于清代，至今已有100多年的历史。

桂花饼外形扁圆，内层空心，饼皮只有薄薄的一层，正面铺着薄薄的一层白芝麻，背面则由面粉烤制而成。由面粉、白糖、桂花调制成的馅，紧粘在饼面上，中间则是空的。

在杜泽，还有“桂花饼夹月饼”的传统吃法，就是将桂花饼切一个口子，将月饼夹进去，这样吃起来甜而不腻，香润可口。在当地，一直以来都有不吃桂花饼不算过中秋的说法。

## 上方鸡蛋糕



上方鸡蛋糕是用鸡蛋、面粉制作的一道衢江特色小吃，以其香、脆、嫩等独特口感深受当地居民喜爱。

鸡蛋糕制作方法主要是把事先调制好的鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内，继续煎烙后烤制而成，饼皮酥脆蛋香。鸡蛋糕作为早餐的一个主要品种，有蛋有面有青菜，既营养又方便，一直以来很受大家欢迎，是衢江的特色风味食品之一。

## 邂逅「衢江非遗」



6月13日是全国第四个文化和自然遗产日，今年非遗活动的主题是“非遗传承，健康生活”。

文化和自然遗产日源自文化遗产日，是每年6月的第二个星期六，为中国文化建设重要主题之一，体现了党和国家对文化遗产保护的高度重视和战略远见。目的是营造保护文化遗产的良好氛围，提高人民群众对文化遗产保护重要性的认识，动员全社会共同参与、关注和保护文化遗产，增强全社会的文化遗产保护意识。

目前，我区有各级非物质文化遗产项目166个，其中国家级1项、省级非遗名录项目11个、市级非遗名录项目34个，区级非遗名录项目120个。

在许多人的印象中，非遗是藏匿在时光深处的民俗记忆，是独具特色与魅力的视觉艺术，是承载着文化传承的历史遗物，但其实，非遗也充满了人间烟火味，尤其是当它与美食邂逅时。

## 全旺芋饺



全旺芋饺因出自全旺镇而得名，芋饺又名山粉饺，由此可知饺子皮是由山粉制作的。芋饺貌似北方水饺，又有点像馄饨。

当地人用煮熟的芋艿和山粉，按一定比例混合，制作饺子皮(山粉即红薯淀粉)。这种饺子皮具有口感细腻、软糯嫩滑的特点，且汤汁浓稠、有粘性，让人回味无穷。当地人都会做芋饺，逢年过节做得尤其多，是最有特色的地方小吃之一。

## 芋荷糍



芋荷糍是湖南镇的一道传统特色小吃，至今已有200余年历史。

芋荷糍具有健脾热骨除湿之功效。食材主要有芋杆、猪肉、菜油以及配比好的米粉(糯米糙米)等。芋荷糍制作方法独特，口感细腻，是衢南小区特有的民间小吃之一，具有较高的保护价值。

## 高家葱花馒头



高家葱花馒头是衢江各地比较常见的民间小吃，其中又以高家葱花馒头名气最大，是当地群众逢年过节必备的点心之一。

高家馒头制作工艺已有100多年历史，在衢龙地区一带享有一定美誉。馒头以软、糯、香为口感最佳。每一只小小的葱花馒头都包含了很多的情愫和技巧，蕴含着丰富的人文气息，具有较好的历史传承和保护价值。

## 灰煎糕



灰煎糕又叫灰煎糍、千层糕，色泽淡黄，煮熟后用线分割成两头尖尖的形状，像晶莹剔透的玉石。最早是农历七月半祭祖的供品，也是农民稻谷丰收的喜悦的体现。

灰煎糕主要用新米稻草灰泡水，将大米浸入稻草灰水中，等大米完全吸收后，磨浆制作而成。灰煎糕香味浓郁，口感独特，可甜可咸，可蒸可煎，可以当主食，也可以当菜肴，是当地人最喜爱的美食之一。

区文广旅体局