



丰城市首届冻米糖美食文化节现场

冻米飘香 寻味丰城

探寻“丰”水宝地，品味江南小切。12月28日，丰城市首届冻米糖美食文化节在丰城市剑邑广场开幕，一场美食与文化相互交织的盛宴精彩上演。

文化节现场，欢快的音乐和热烈的掌声此起彼伏，表演节目精彩纷呈。本届冻米糖美食文化节旨在进一步弘扬丰城冻米糖文化，展示丰城冻米糖产业的最新成果，搭建交流合作平台，推动冻米糖生产工艺的传承与创新。游客不仅可以品尝琳琅满目的冻米糖，参与有奖知识竞答，还能身临其境地体验冻米糖制作过程，深入了解丰城非遗技艺，感受丰城工匠精神的独特魅力。

丰城冻米糖俗称“江南小切”，是一种承载着丰城悠久历史和厚重文化的传统美食，以其“洁白如玉、香甜酥脆、落口消融”的独特风味闻名遐迩，自明朝万历年间诞生以来，已经走过了400多年的灿烂历程。相传，明朝著名民族英雄丰城人邓子龙将军将把糯米饭晾干，炒成爆米花，以糖粘拌，切成小块包装，并取名“小切”以备行军打仗作干粮食用。清乾隆二十一年(1756年)，乾隆皇帝下江南途经丰城县城“胡记点心店”，品尝冻米糖后，连声称好，赞其“香甜酥脆”，并赐名为“江南小切”。此后，丰城冻米糖便成为皇室贡品，成为江西“四大名点”之一。

丰城冻米糖的制作工艺十分讲究，首先，选用颗粒饱满、洁白如玉的糯米，经过浸泡、蒸煮、冷却等步骤制成冻米。该过程需要严格控制时间和温度，以确保冻米品质。接着，将冻米用茶

油煎炒至蓬松酥脆，再用融化的饴糖和桂花、红柚丝等佐料搅拌均匀。最后，将混合好的冻米糖倒入模具中压实成型，再切成大小均匀的小块。整个制作过程需要经过二十多道工序，每一步都需要精心操作，才能制作出品质上乘的丰城冻米糖。

近年来，丰城市杜市镇不断探索实施“乡贤+产业”发展模式，激活乡贤资源，盘活本地资源，发展特色产业，拓宽群众增收渠道。“我们现在主要坚持的是守正创新。我们守正不守旧，把丰城冻米糖酥脆香甜的特色，以及原材料和传统制作工艺的底线守住。未来会推出多种不同口味的冻米糖。”丰城冻米糖制作技艺非遗传承人徐意说。

当下，正值生产冻米的旺季，丰城市拖船镇的20多家冻米糖企业纷纷启动生产线，为岁末年初的消费市场做好准备。目前，拖船镇已形成完整的冻米糖产业链，冻米糖产业年产量达180万斤，年销售额超1亿元。

冻米糖产业不仅仅是一张亮丽的产业名片，更是促进乡村振兴、带动农民增收致富的重要产业。近年来，丰城市高度重视冻米糖产业的扶持和冻米糖文化的挖掘，大力支持企业发展，充分发挥龙头企业示范引领作用，推动优势资源整合，在校企联合、创新研发、拓展市场、人才引进等方面持续发力，进一步做大产量、做优品质，丰富产品种类、讲好品牌故事，不断提升丰城冻米糖的品牌影响力，让丰城冻米糖“老字号”焕发新的生机和活力。 (占佩璐 杨琳)

冻米糖部分制作过程



1 丰城市拖船镇丰家村冻米糖基地，工人正在蒸煮糯米



2 无人机航拍丰城市拖船镇丰家村冻米糖基地，工人正在晾晒糯米



3 将晾晒后的熟糯米油炸出锅



4 机器正在给冻米压板成型



5 丰城市子龙冻米糖厂，工人在自动化包装线上给冻米糖作包装准备



6 丰城市子龙冻米糖厂，工人正忙碌而有序地进行冻米糖的抽检包装工作

(本版图片由丰城市委宣传部提供)



美食文化节现场，工作人员正在制作冻米糖



市民在美食文化节现场试吃冻米糖



主播在网络直播平台上推介冻米糖产品



顾客在子龙冻米糖店购买产品