## 常家芝麻酥糖:农家作坊走出百年名吃

滨州日报/滨州网记者 田军 张丹 通讯员 林雪枫

炉火静静燃烧着,锅中晶莹透亮的糖浆翻 着泡沫,守在灶膛前的常祥军不时用汤勺搅动 糖浆……这是滨城区市东街道常家村芝麻酥 糖作坊的忙碌景象

临近年关,芝麻酥糖的需求量增大,这让 平日里就忙得不可开交的常祥军一家愈发忙 碌了。

#### "好糖不怕巷子深",小作坊里的滨 州名吃不简单

每年九月到春节前后,是芝麻酥糖的需求 旺季。作为滨州芝麻酥糖的老字号,常祥军家 的小作坊更是引得大家慕名而来。每到此时, 常祥军一家便一起开工制作,从早晨7点一直 忙到晚上9点,偶尔还需加班加点。逢年过 节,慕名而来的客人一买就是好几箱。

常祥军说:"这些年,我们也没扩大经营, 在常家村里守住这些老古董。酒香不怕巷子 深,好糖也是这样,真想吃好糖的人,不怕寻不 着咱这地方。"

选材、芝麻搓皮、炒熟、压碎、熬糖、拉条、 拔丝、包装,常家人将每一个步骤、每一道工序 都做到精致。负责制作酥糖的是哥哥常祥军、 弟弟常农村、弟媳妇以及妹妹四人,他们共同 制作酥糖已经十多年了,彼此之间分工合作、

什么才是好吃的酥糖?常祥军告诉记者, 好吃的酥糖不仅无香精、无色素、纯粮食制作, 而且要酥糖拉伸长、层次多,最重要的就是手

此时,锅中的糖已熬得差不多,常祥军说, "现在糖的温度已经达到了180度左右,颜色 发黄了,冒的泡很大,这样就是熬好了,可以端 起来了"。他把糖倒在案板上冷却,剩下的活 就交给了自己的弟弟常农村。

"打糖的活儿一般人可干不了,因为糖实 在是太重了,打糖就是个膨化的过程。"说话 间,常农村已经用木棍挑起糖的两端,不断地 翻打、对折、推拉……如此反复,就像玩泥巴一 样,一层层裹起来。经过一番"专业操作",糖 由金黄变至雪白,仔细观察这一大块糖的糖 面,细腻如指纹的纹路清晰可见。刚刚这道 "打糖"的工序一共打了38圈儿。此时,常祥 军已把糖放进盛满芝麻的锅内,四个人开始了



金灿灿、黄澄澄的芝麻酥糖做好了,这些酥糖马上就要经过喜庆的包装,送到千家万户。

经过拔丝,糖丝成

倍增加。16圈过后会 有2600根糖丝呈现。



用木棍挑起糖的两端,不断翻打。 对折、推拉……处理后的糖渐渐由金黄 变至雪白。



2017年3月,芝麻酥糖顺利通过国家地理标志证明商标审 核和公告程序,这是我市第一个。

糖拔丝这道工序。绾上一圈,糖丝成倍地增 加。16圈过后开始冷却,经过拔丝,2600根糖 丝呈现在记者面前。糖丝冷却之后,香酥脆甜 的酥糖便成功"走下生产线"了。金灿灿、黄澄 澄、成排的芝麻酥糖尽在眼前,这些酥糖马上 就要经过喜庆的包装,送到千家万户。

#### 百年传承,传统工艺在新时代熠熠生辉

酥糖的制作工艺不是一朝一夕就成型的, 而是经过了多年的经验积累和沉淀。芝麻酥 糖制作工艺的形成要追溯到清朝咸丰年间。

清朝末年,常祥军的曾祖父常立亭逃荒到 天津杨柳青,当时京津一带民间流传手工制作

酥糖的技术,好学的常立亭一边打工务农,一 边拜师学艺。手艺成熟后,常立亭回到老家, 开始购置设备办起小作坊,做起芝麻酥糖的小 买卖,由此成为了滨州芝麻酥糖的第一创始

四代人的百年传承,承载了城市背后久远 的文化、礼仪和风俗,让常家芝麻酥糖背后繁 复的制作工艺多了一份返璞归真的滋味。虽 然目前现代化工业食品对传统食品制作工艺 的冲击很大,但是常家芝麻酥糖依然凭借原生 态的工艺获得大家的青睐。常祥军说:"用机 器制作芝麻酥糖,产量必然会翻倍,但在我看 来,工业化的东西还不足以称为'民间工艺'。

何况机器制作的酥糖口感相比手工制作,还是 逊色很多。"

#### 连获多项荣誉,年销量增加20000多盒

常家芝麻酥糖不仅在滨州家喻户晓,精细 的工艺、优质的产品还让常家芝麻酥糖获得了 多项国家级荣誉。1988年,常家芝麻酥糖获得 全国食品博览会银奖,1993年被评为山东省优 质产品。2007年10月,芝麻酥糖与滨州锅子 饼、大山烧鸡、武定府酱菜一起被列入滨州市 非物质文化遗产名录,并在2017年3月顺利通 过国家地理标志证明商标审核和公告程序,成 为滨州市第一个获得国家地理标志证明商标

"这几年,为了适应人们的口味,我们通过 引进脱皮机、出风机等设备,不断改进生产工 艺,开拓了五谷酥糖、花生酥糖、水果酥糖等品 种,又在芝麻面里加入了腰果、核桃仁等,使芝 麻酥糖更加美味。"谈到国家地理标志证明商 标,常祥军更自豪了:"有了这个商标,我们的 牌子就有了保护伞,我们更应该坚守这种绿 色、天然的农家品质。"

据了解,常家芝麻酥糖今年的销量同比增 加了20000多盒,甜蜜技艺让芝麻酥糖的魅力 绽放整个冬日。

### 滨州特色旅游商品年货大集电商平台喊你买买买

年货盛宴,感恩大酬宾,全场免运费

滨州芝麻酥糖研究所 胡玉花非遗剪纸工作室 蔺飞飞纸艺工坊 滨州市东寅布塑工艺有限公司 滨州王氏葫芦书法微烙 螃蟹窝 滨城区国庆鲜羊 惠民县棣州旅游开发有限公司 沾化区古城风剪纸 沾化水润天成民俗文化传播有限公司 沾化海宝食品 领肌通肌有限公司 山东鲜吃电子商务有限公司 惠民县菊润生物科技有限公司 惠民九歌农牧有限公司魏集分公司 魏集四合院食品有限公司 杜桥豆制品厂

山东海瓷文化股份有限公司 山东省十里香芝麻制品股份有限公司 山东妙迪食品有限公司 山东塘坊食品有限公司 山东古桑农副产品开发有限公司 无棣县孙记糖板加工厂 无棣康泽棉纺织有限公司 无棣埕口镇瑞华海产品商行 山东花园食品有限公司

山东陈氏特产食品有限公司 曹王镇曹营村老地方狗肉店 焦桥镇综合创业服务中心 山东金坤生态科技有限公司 邹平县明集镇西闸村苗家粗布坊 山东浒山生态农业科技有限公司 山东段桥食品有限公司 罗兰丝汇 无棣精盐厂



以上商家特色旅游商品都可在年货大集线上平台购买。 请关注微信公众号"滨州网商圈"进入"年货大集"手机版选购"滨州市最受欢迎特色旅游商品"。 联系人:胡女士 17854310150(微信同号) 0543-3161760



7257 滨州商匮



# 天工红木

滨州日报社与山东巧夺天工家具有限公司共同打造巧夺天工红木家具滨州体验馆,欢迎滨州

社会各界朋友光临体验馆品鉴精品红木,共叙友情。

之所以还没喜欢上红木家具,或者说还在为选择购买哪家而举棋不定,是因为您还没有遇到巧夺天工。

只是在人海中看了你一眼,再也不能忘记你的容颜・・・・・・ 相信果真有此魔力吗?不信?就请来巧夺天工红木家具滨州体验馆体验一番。

不要抱着捡漏的心理,不要被廉价的产品蒙蔽了您的慧眼,一分钱一分货,要买就买最好的。 您可以不买巧夺天工的红木家具,但请您注重品牌的选择,更请您看完巧夺天工之后再做决定。

5随时组团前往总部考察、品鉴、购买! (免费大巴车,免费午餐)

址: 滨州日报社611室(黄5渤17-1路交口)

预约电话: 3186601 13505434567

