

“土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

稷山“四宝”之麻花



临近新春，稷山县的街头巷尾又支起了油锅，炸起了麻花。那面与油激情碰撞的香味，往往溢满整条街道。

稳坐稷山“四宝”（麻花饼子鸡蛋枣）“头把交椅”的麻花，自有它的独到之处。说到稷山麻花，“赵氏四味坊”是绕不过的。

据了解，赵氏四味坊由稷山汾南勋重村赵氏先人始创于清道光元年（1821年），历经六世传承，迄今已有200多年历史。在改革开放大潮中，赵氏后人继承先祖技艺，弘扬晋商精神，不断开拓创新，用了30余年时间，使得赵氏四味坊由一间小作坊发展到如今的公司化运作。

稷山县飞凯达食品有限公司就是在这个过程中应运而生的。现代化生产设备、标准化厂房车间、花园式工作环境、人性化管理运营……该公司现有员工80余人，年产纯手工制作的不同口感、不同规格、不同包装的麻花产品15万余件，年产值600余万元。

近年来，为适应现代人群消费需求，该公司在五谷香、爽心甜、到口酥、家常脆等四味麻花的基础上又开发生产出麻辣香麻花、巧克力麻花等，产品

规格也逐渐多样，有组合型、单品型、礼品型、休闲型等。这些口味独特、包装别致的麻花一经推出，就受到了市场的认可与消费者的好评。

乘着稷山打造“四宝”的东风，赵氏四味坊也迎来了发展的春天。作为运城仅有的两个“中华老字号”之一，赵氏四味坊成立了传统面点传习中心，致力于将国家级非遗——传统面点制作技艺，教给更多想学的人。该中心负责人王青艾告诉记者，非遗不是一个人的，而是大家的，越来越多的人掌握它、传承它、发扬它，非遗才能走得更好。“有许多学员熟练运用这一技能后，生活都过得越来越好。”

新的一年，王青艾信心满满，一方面要传承创新这一品牌，严把质量，抱团发展，讲好稷山麻花故事；一方面要借力电商平台，加大宣传力度，拓宽销售渠道。总而言之，要让越来越多人知道、吃到稷山麻花。

过了元旦，新春的脚步就近了。在走亲访友之时，别忘了带份稷山麻花。那色泽金黄、酥脆可口的美味，总会勾起人们的回忆、温暖你我的味蕾。

记者 景斌



▲ 传承



▲ 制作



▲ 推介



▲ 成品

本版图片 记者 景斌 特约摄影 史云平 栗卢建

