

# “土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

## 芮城芝麻糖



进入腊月，杨星更忙碌了，“咱们的芝麻糖主要在冬季生产，春节前后是销售旺季”。

杨星是芮城县陌南镇天头村人，做芝麻糖的手艺是从祖上传下来的，到他这儿已经是第四代了。

说起芮城芝麻糖，河东乃至三晋的父老乡亲都不陌生，尤其小孩子更是喜爱。咬上一口，那甜甜的糖块裹着香脆的芝麻，久久在唇齿间回味。

这看似简单的甜品，其实一点儿都不简单。

芮城芝麻糖的产地主要在陌南一带，传承历史悠久，杨星的芮师傅工艺食品厂是其中一个代表。

眼下，正是大量生产芝麻糖的节气。每天早上六七点，杨星就和

工人们开始制作。这一干，就到下午四五点了，甚至更晚。“现熬现做，熬出来的糖必须一次性做完。”他说。

因为全程都是纯手工制作，所以对技艺的要求比较高。制作芝麻糖，首先要提取麦芽糖。该厂选择的是当地种植的优质小麦，清洗、浸泡、发酵、榨汁等，一系列常规操作之后，麦芽糖就有了。

紧接着就是熬糖了。将麦芽糖盛放在一口大锅内，用大火煎熬。这个过程，一定要用木棍不断地搅拌，保证糖稀受热均匀。而且，搅动时绝对不能松懈，以免糖稀糊锅。等糖稀熬成晶莹剔透的琥珀状，就可以出锅了。

然后该拉条了。这个流程不仅考验力道，要反复地拉伸，直到食指粗的糖条出现；还强调技巧，要确保糖条的“眼”多。“眼”是糖里的空隙，糖眼多，则制作好的芝麻糖酥脆不粘牙。

糖条拉好，芝麻糖的雏形便有了。趁热打铁，用一定温度的火刀将糖条切成12厘米左右长的条段。

最后一步是粘芝麻。

杨星告诉记者，制作芝麻糖的各个环节都有其技术难点及经验积淀，一点都不能含糊，必须精益求精，那样才能赢得市场、赢得人心。

事实证明，芝麻糖不但风味独特，还有着丰富的营养价值，是老少皆宜的甜点小吃。

工序繁多不是一两人能完成的，因此，杨星还安排了十多个村民来帮忙。“冬季农活少，在家闲着也是闲着，过来打工还能挣些春节的零花钱。”一名村民说。

有关春节的民谚里有一句，“腊月二十三，糖瓜粘”。在腊月二十三祭灶时，有的人用糖瓜，有的人则用芝麻糖。不管是糖瓜，还是芝麻糖，这“一母同胞”的两个甜点，都凝聚着手艺人的心血与汗水。

功夫不负有心人。杨星制作芝麻糖的手艺，已经位列市级非物质文化遗产名录。“一定要把这门手艺传下去，让更多人吃到芮城的特产。”杨星信心满满。

其实，对于许多“80”后来说，芝麻糖好像还意味着某种特别

的情感。因为在他们小时候，甜点零食的市场供应十分有限，像芝麻糖、煮饼、点心等好像只有逢年过节才吃得到。

而如今，物质供应极大丰富，人们的选择也更加多样。可是，童年的味道是不可替代的，而且随着时间的推移还会更加浓烈。那小小的芝麻糖，总能勾起时光的涟漪，让“80后”的人在恍惚间品味往昔、甜蜜一下。

吃着芝麻糖，中国人的年，才一天天近了。

记者 景斌

