

老话说：“冬糖夏醋”。中国的美味总是和季节密切相关，寒冬已至，没有什么能比一块香甜的糖更能暖化你的心！

As the old saying goes, " Winter is suitable for making sugar and summer vinegar" . Chinese delicacy is always closely related to the season, winter is coming, nothing can warm your heart more than a sweet sugar!



今天就随小编一起来看看，这些隐藏在陕西古村落的非遗美味，你都吃过吗？

耀州雪花糖

甜品中的活化石

耀州位于黄土高原和关中平原接壤地带的铜川，传统年中既有黄土高原的豪放情怀，又有关中平原的乡风民俗。



灶糖既甜又黏，用它黏住灶神的嘴巴，以便“上天言好事，回家降吉祥”，这是人们寄托美好愿望的一种方式。



雪花糖被誉为甜食中的活化石，主要原料是小米、芝麻和大麦芽，经过原料精选、春芝麻、碾麦芽、蒸米、淋汁、熬糖、扯糖、擀糖、切糖等大小几十道工序，耗时一天多才能制成百二十斤，也因此成就了雪花糖“酥脆香甜”的霸主地位。



“耀州城，四四方，雪花糖，味道香，能健胃，能润肠，止咳化痰功效强，有钱啥不买，只买雪花糖。”这是民间流传的一段童谣，也是陕西省非物质文化遗产——耀州雪花糖的真实写照。

咸阳琥珀糖

既是零嘴又是药

琥珀糖也叫“虎皮夹心糖”，属咸阳人发明且独有，是陕西人值得炫耀的地方特产。



清代中期已成为咸阳名产，并每岁向朝廷进贡。据文献记载，清乾隆皇帝常以此糖作为“夜点”，并赏赐身边的妃子宫女。



做好的糖黄白相间，形如虎纹，更似琥珀，甘甜清爽，香酥可口，舌齿生津，且具有润喉滋肺、化痰止咳、健脾开胃、温中散寒的食疗功效。



蓼花糖原名“棉花糖”，因食者交口称赞：“撩，撩得太(关中方言，“好”的意思)！”故又称为“撩花糖”。



蓼花糖呈圆鼓槌状，个大体轻，金黄色的表皮上均匀地沾满一层白芝麻，咬开后，里面是雪白细腻的蜂窝状糖心，吃起来瓢美味久，香甜酥脆。





如今，蓼花糖历经500年长盛不衰，成了关中人欲罢不能的美味。2011年，蓼花糖制作技艺被列入陕西省级非遗名录，真真是历史留给后人的一份甜蜜宝藏！

富平琼锅糖

“拧”出来的陕西非遗

富平琼锅糖是东府有名的小吃，其中尤以古频阳县凤凰城（今渭南市富平县流曲镇）生产的成糖最为出名。



图@富平微视

琼锅糖采用流曲特有的优质井水与精选优质小米蒸馏，与大麦芽搅拌后发酵淋汁，用铁锅熬成糊状取出冷却，再在蒸汽加热中反复拧条拉扯，使糖色由黄变白如琼，然后与炒熟的脱皮白芝麻分层放置于大铁锅内热焖，最后混压成饼，切成条或片。





2013年，富平流曲琼锅糖制作技艺入选陕西省非物质文化遗产。