

漫绘盐城非遗

# 糖麻花的故事

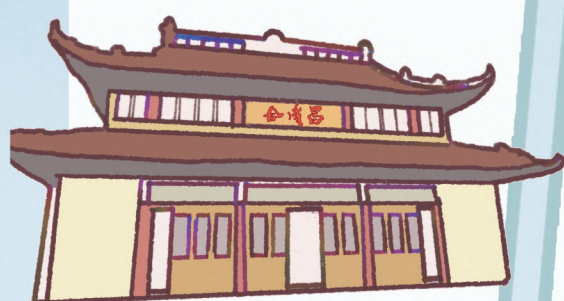
声名鹊起



相传乾隆皇帝下江南时，途经淮安府。

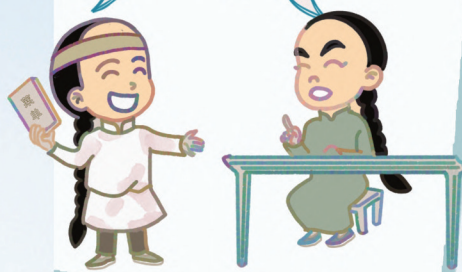


学习借鉴



客官，来点什么？

一份麻花！

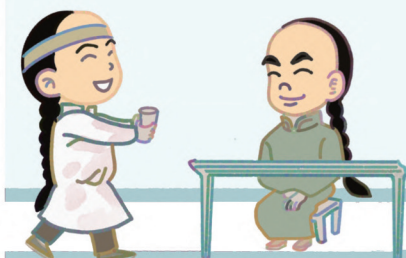


这麻花不够酥脆。



盐城县令进了茶食——伍佑糖麻花。

其他顾客吃时皆感觉十分香脆，何故此人言称不脆？店老板认为这是无故找茬，不予理睬，唯店内小二潘长珍恭敬敬端上一杯茶，态度谦恭地上前细问其故。



这糖麻花是刚起锅的，故得保其脆，若放几日，则油散脆尽。



## 天津大麻花

潘长珍留他于家中数日，日日向其讨教麻花制作技巧，得其悉心调教，后得知此人原是天津大麻花的制作师傅。

结合天津大麻花的制作方法，潘长珍重新配比试验，新配方的麻花更加酥脆，可以存放很久。

自此合成昌糖麻花在潘家人手中得以传承，成为百年老字号。



## 伍佑糖麻花

众漫 吴雨欣 肖素娴

绘画:吴雨欣 文案:肖素娴

四代传承，经久不衰。店小二潘长珍得到天津大麻花的制作师傅亲手相传，糖麻花制作技艺日臻精进。第二代潘步仁自幼随父学习，成为合成昌麻花制作师傅。第三代潘桂山继承手艺进入伍佑供销社副食品厂，从事伍佑糖麻花生产制作，改制后，注册成立了盐城合成昌食品有限公司。第四代潘钺一直从事糖麻花生产及新产品研发工作。

发扬光大



## 合成昌

要想麻花做得好，制作技艺少不了，潘家牢记“六字诀”：精、配、严、力、温、准。

### 选料“精”



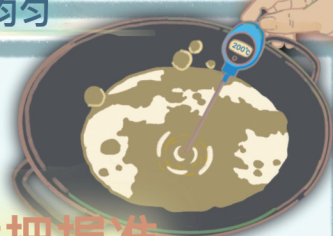
### 配比

发酵温度  
发酵时长

### 控制严

揉搓力度  
均匀

### 油温适宜



### 煎时火候把握准

其独特的糖麻花制作技艺被列入盐城市市级非物质文化遗产保护名录。



如今的糖麻花成为招待来宾、馈赠亲友的佳品。

举办非遗研学活动时，经常有小朋友跟着老师傅学习糖麻花制作技艺。“合成昌”已成为江苏老字号。



他即兴褒奖“淮扬美食不胜数，纤巧麻花赛津门。”自此，“南有伍佑糖麻花，北有天津大麻花”传为佳话。