

太谷饼藏晋韵 方寸间见风华

太谷饼属晋商饮食文化代表,是晋商故里太谷商业鼎盛时期的特有产物,与晋商的生产、生活密切相关,曾被慈禧太后御点为皇宫贡品而享誉京师,并曾辐射到蒙古、日本、俄罗斯等国。

太谷饼原名“油甘饼”,精选特定的主辅料,采用传统的发酵、和面、揉制手法以及特殊的烫面翻烤工艺制作而成;表皮为茶黄色,并粘有脱皮的白芝麻仁,具有酥软香甜的特点,酥而不碎,甜而不腻,香甜可口,久放绵软。

太谷饼传统制作技艺是山西面点技艺的典型代表,是汉民族借鉴西域面点制作技法的重要遗存,它的传承和发展对研究我国饮食文化的发展、成就及走向都有很好的见证与借鉴作用。同时,它漫长的流传过程对中国近代社会发展史以及晋商文化具有重要的史料价值。

昔日太谷以商业著称。清朝中叶以后,“商贾辐辏,甲于晋阳”,以票号

及批发业务为特色的各大商号遍及全国,外达蒙、俄。太谷也被世人誉为“中国的华尔街”,海内称富。太谷饼即是产生于这片自然景观秀美、人文底蕴深厚的土地,具有浓郁的山西地方特色。肥沃的土地、丰富的农产品和深厚的晋商文化,为太谷饼的产生和发展提供了良好的条件。

据史料记载,清朝中期,太谷境内仅饼面铺就有10家,60多个品种,分为烙饼、蒸饼、烤饼、扣饼四大系列,随着时间的流逝,其他饼类逐渐被淘汰,而油甘饼由于酥软香甜的特点和久贮不坏的优点赢得了众多商家的认可,成为太谷地区各种饼类的专有名称,此后称为“太谷饼”。

新中国成立后,太谷饼更是随着歌唱家郭兰英《夸土产》中的“平遥的牛肉,太谷的饼”而传遍中国。

2021年,太谷饼制作技艺被正式列入国家级非物质文化遗产名录。
孙泰雁 摄影报道



成型流水线



计量抽检一丝不苟



单包装流水线



整装待发



商店里的太谷饼



国家级非物质文化遗产代表性项目



手工作坊



小学生研学太谷饼手工制作技艺



老味道老手艺

推动非物质文化遗产
创造性转化、创新性发展



旋转烤制平台