

## 第七章 美食特产（续）

### 孝感麻糖

#### 【简介】

孝感麻糖是湖北有名的地方传统良品。配方是以精制糯米、优质芝麻和绵白糖为主料，配以桂花、金钱桔饼等，经过 12 道工艺流程、32 个环节制成，孝感麻糖外形犹如梳子，色白如霜，香味扑鼻，甘甜可口风味独特，营养丰富，含蛋白质、葡萄糖和多种维生素，有暖肺、养胃、滋肝、补肾等功效。

孝感麻糖历史悠久，相传宋太祖赵匡胤曾经吃过并赞不绝口，从而一举成为皇家贡品。成品主产地为孝感城南的八埠口。据说，只有用城关西门外隍潭的“龙吐水”熬糖，才能做出上等的麻糖。

#### 【由来】

##### （一）孝感麻糖的创制

孝感麻糖的创制据说与一个馋嘴的糖坊老板娘有关。这个老板娘十分嘴馋，时常熬不住要偷糖吃。有一次，她正吃得津津有味时，看见老板进屋来了，慌得她急急忙忙把一碗糖丢进了装芝麻的罐子里，没想到却被老板发现了。老板见糖上沾满了生芝麻，要丢掉实在心疼，要弄掉生芝麻又没有办法，不由得十分生气。这时，那个馋嘴的老板娘在边上说道：“有办法利用的，把它放在锅里烙熟，好吃得很呢。”老板一试，果然味道不错，后来，一位熬糖的老师傅从这件事上受到了启发，由此创制出了孝感麻糖。自公元 924 年后唐庄宗时期孝感麻糖被定为每年必备的宫中贡品后，至今已有了一千多年的历史。清康熙三十四年编撰的《孝感县志》也有关于孝感麻糖的记载：“麻曰芝麻，可以为油，和糯饧以为糖，曰麻糖。处处有之，而孝感独著。”清朝咸丰末年起，孝感八埠口的糖坊，纷纷把麻糖挑到县城、四乡或汉口零趸出售。向外挑卖的，用圆木桶或大箴篓装置。木桶刷以桐油，箴篓糊皮纸。还有将箴篓分装成一至五斤的，方便顾客携带，以供馈赠之需。卖糖人在汉口走街串巷，以“孝感麻糖”相称，从此，正式创立了如今的“孝感麻糖”这一品牌。

##### （二）对于孝感麻糖的美丽的传说

孝感有一个叫董永的孝子，与下凡的七仙女配成了夫妻。然而王母冷酷无情，最后硬是拆散了这对恩爱夫妻。董永与七仙女生有一子，名叫董宝，长大成人后，在预言家鬼谷先生的指点下，遇到了七位仙姑。七位仙姑送给他谷子一碗，嘱咐每天只要煮一粒，就可当作一天的口粮。而董宝回家后，把一碗谷子全煮了，变成一座饭山把董宝压在山下。后来在饭山