



刷上糖水



撒上芝麻



裹上精粉



切出造型



热油炸制



蜜汁挂浆



外酥内松



百年老味与非遗文化的传承

春节 济宁乡村文化旅游节

■本报记者 杨国庆 本报通讯员 赵波 摄影报道

金乡是片历史悠久、文化底蕴深厚的土地，孕育出了众多独具特色的地方小吃。其中，“红三刀”以其独特的制作工艺和美味口感，成为了金乡县的一张美食名片。更因其深厚的文化内涵，被列为非物质文化遗产保护项目，彰显了它在美食与文化传承中的双重价值。

“红三刀”作为金乡糕点的代表，传承历史悠久，可以追溯到百年前，其名称源于一个美丽的传说。据传清朝乾隆皇帝下江南的时候，路过金乡，舟车劳顿，饥渴难耐，地方官奉上金乡的糕点，乾隆皇帝品尝后大加赞赏，顺便提了一句建议，“如果在糕点上撒些芝麻类的东西，再在上面砍上三刀，岂不是好看又好吃吗？”从那以后，金乡人便采用了此法，糕点也就正式称为“红三刀”。

“红三刀”制作原料主要包括精制面粉、优质花生油、糖稀、槐花蜜、芝麻仁等。这些原料的选择和搭配，都经过了精心挑选和严格的比例控制，以保证独特的口感和风味。首先，将面粉按照一定比例兑入糖稀、花生油合成面块，这一步骤是“红三刀”制作的关键，它决定了基本口感。然后，取剂成坯，经油炸、挂浆等工序，最终形成成品。“红三刀”的形状呈漫方形，迎面三刀，表分四瓣，面蒙脱皮芝麻，灿若繁星点缀。中间红而透亮，底底薄冰，闪闪发光。“红三刀”的口感外酥内松，香味纯正，沙甜可口，食而不腻。这种味道的背后，体现了金乡人民对传统工艺的坚守和追求。

在现代化的浪潮中，传承人始终保持着对传统工

艺的敬畏和热爱，通过一代代的传承和创新，使“红三刀”的制作工艺得以流传至今，成为了金乡非遗文化的重要组成部分。在金乡，“红三刀”不仅是餐桌上的美味佳肴，更是过年走亲访友的必备礼品。自小年起，家家户户便开始准备“红三刀”，迎接新年的到来，承载着人们对美好生活的期盼和祝福。

时代在变迁，生活水平也在提高，各种包装精美、价格实惠的零食不断涌现，许多传统小吃都面临着消亡，“红三刀”也不例外。面对困境，政府和传承人开始行动起来。他们积极推广传统工艺和饮食文化，组织各种活动和展览，让更多的人了解和认识这一传统小吃。同时，他们还鼓励年轻人学习“红三刀”的制作技艺，让这一技艺得以传承下去。如今，该项制作技艺已被列入济宁市级非物质文化遗产名录，得到了政府和社会各界的广泛关注和支持。

此外，当地还不断创新，将“红三刀”与现代元素相结合，他们用现代的包装设计，将“红三刀”带进了商超，让更多的人品尝到这一美味。同时，他们还利用网络平台，开展线上销售和宣传，让“红三刀”的名声传得更远。

作为非物质文化遗产的“红三刀”制作工艺，不仅代表着金乡县独特的饮食文化，更承载着金乡人民对历史和传统的敬意。在未来，当地希望通过更多人的努力和参与，让“红三刀”这一传统美食得以更好地传承和发展，让更多的人感受到它的魅力和价值。



绿色包装



代代传承



街头品评



门市热销



参展营销