



兖州季节交替分明,适合山药的生长,兖州米山药又名兖州黄腿山药,是当地的传统品种,为古法炮制山药粉的制作提供了优质的原材料。

邱氏古法炮制山药粉的技艺从清朝道光年间民间中医邱锡元家族世代传承,至今已历经百余年。古法炮制山药粉第五代传承人邱亚东,多年来潜心研究家传技艺,在祖传古法炮制山药粉制作技艺的基础上,对炮制工艺进行了标准化、量化和数据化管理。他曾多次受邀为山东农业工程学院食品与工程学院的学生讲解古法炮制山药粉制作技艺。为普及和传承古法炮制山药粉的制作,他投资兴建了古法炮制山药粉非遗馆一处,集中展示古法炮制山药粉制作技艺及炮制流程,收藏古法炮制山药粉制作的相关器具及材料等实物200余件,再现了兖州古法炮制山药粉的文化历史,为群众提供了深入了解古法炮制山药粉炮制文化的机会。

(济宁晚报全媒体记者 董绍进 通讯员 宋爱华)

一碗山药粉 香绵百余年

