



如皋董糖：非遗技艺的缘起、传承与发展

文 / 周雯雯

如皋董糖色白微黄，酥松有层次，中心呈丹凤眼状，宛若娇俏女子的眼睛，一口下去软糯糯、甜蜜蜜，又带着点劲道，再配上芝麻的酥脆、核桃的焦香、果汁的清新……馋了来一块，幸福感爆棚，回味无穷。

如皋董糖是江苏省如皋市的特色糕点，也是很多人的童年回忆。2009年，如皋董糖入选江苏省非物质文化遗产保护名录。

缘起：董小宛、冒辟疆与“如皋董糖”

如皋董糖背后承载着一段当地人广为传颂的凄美爱情故事，其中，“董”字指的是被称为“秦淮

八艳”之一的董小宛，另一位主人公则是明末四公子中的冒辟疆。

明末清初，兵戈四起，朝代更迭。虽逢乱世，江南依然觥筹交错，夜夜笙歌。董小宛出生于大户人家，自幼天姿巧慧，喜爱抚桐琴、赏茗香，品评人物山水，因家道中落沦为秦淮名妓，被誉为“秦淮八艳”，与赴南京赶考的江南才子冒辟疆一见钟情。考试结束后，冒辟疆回到如皋，董小宛为表达思念之情，遂制作酥糖寄给冒辟疆。冒辟疆尝在口里，甜在心里，称之为“董糖”。

据《崇川咫闻录》记载：“董糖，冒巢民妾董小宛所造，未归巢民时，此糖自秦淮寄巢民，故至



今号秦淮董糖。”董小宛追随冒辟疆来到如皋后，发现如皋当地生产的大麦焦屑更能提升董糖的口感，遂对董糖的做法进行调整，此后被誉为“如皋董糖”。

年仅27岁的董小宛逝去后，冒辟疆痛失爱人，并写下《影梅庵忆语》一书，追忆与董小宛相识相知相爱的历程，对董小宛的高超厨艺也作出了绝妙的评价，“细考之食谱，四方郁厨中一种偶异，即加访求，而又以慧巧变化为之，莫不异妙。”

董小宛是一位坚毅的女性，虽身在风流之地，但从不曾放弃过追求自由、幸福，不顾重重阻碍与危险追随冒辟疆，最终却未能与冒辟疆长相厮守。董小宛与冒辟疆的凄美爱情故事是个体生命在困厄境遇中写下的浪漫篇章，而如皋董糖便是董小宛在挣脱困境、追求自由幸福路上的绝佳作品。

“如皋董糖已有三百多年的历史。在很早的时候，董糖很昂贵，它不是寻常百姓可以吃得到的，是古代富贵人家喝茶时的茶点。”如皋董糖制作工艺第六代传承人贾昊翔介绍说。清朝末年，随着民族资本主义工商业的兴起和发展，如皋董糖也由家庭制作走向社会生产，冒氏家族特有的糕点自此“飞向寻常百姓家”。

传承：几代匠人的精益求精与专注

一种传统糕点制作技法的延续，需要几代匠人的薪火相传。董小宛制作董糖的技法被冒氏家族传承下来，至清朝末年，工匠王仁中、王一桂父子得到冒氏家族董糖技艺的真传。王一桂的后人贾昊翔创办了“麒麟阁”茶食店，也就是如今在如皋首屈一指的南通麒麟阁食品厂，如皋董糖作为其特色产

品，已销售至全国各地。2019年“麒麟阁”品牌被评为“江苏省老字号”，在麒麟阁食品厂里，保留着与祖辈一样的传统——追求“干一行专一行”的精益求精与“择一事终一生”的执着专注。

如皋董糖的制作是一项复杂的传统工艺，需经选料、熬糖、制糖芯、制糖骨、成型等工序。据贾昊翔介绍，原材料需要处理得很精细，比如核桃要先用开水泡两个小时以后，放到炉里烤，烤好后将核桃皮全部去掉，保证吃到嘴里才会酥脆。熬糖时，需要注重天气状况，温度或湿度的细微变化都会影响熬制出来的口感。制糖骨时，讲究的是“七叠”，一叠是三层，一共二十一层，这样口感更加酥松。

如皋董糖制作工艺的传承体现了“择一事终一生”，蕴含着匠人们多年的执着专注。“我是1987年开始跟在师傅后面学这个技艺的，做董糖已经有三十多年了，我的师傅也做了三十年多，我的徒弟现在也五十多岁了，我们一直坚持把如皋董糖制作工艺传承下去。”贾昊翔说。

与其他老字号类似，如皋董糖也面临培养传承人的问题。尽管年轻人对传统文化有兴趣，但在制作层面往往缺少耐心。食品的制作过程有些枯燥无味，数年如一日就这么一套动作。

对此，如皋市文化馆党委副书记高鹏表示，文化馆对非物质文化遗产的传承与保护高度重视，他们将继续利用各种媒介对如皋董糖等非遗项目进行扩大化的宣传展示，如官方网站、江苏省公共文化云平台等。同时，常态化开展非遗进校园的活动，保护非物质文化遗产要从娃娃抓起，让更多人对非遗感兴趣，也让更多人参与到非遗保护的行列中来。

发展：传统工艺与现代时尚相结合

当今社会，“无糖”“代糖”“0热量”逐渐成为影响消费者选购食品时的关键词，健康、独特、便捷成为现代时尚消费的代名词。麒麟阁食品厂秉承

传统工艺与现代时尚相结合的理念，对如皋董糖制作工艺进行不断创新，推出“无糖”董糖等产品。

“现在年轻人口味不太一样，我们根据年轻人的口味调整董糖里的糖分含量，年轻人不太喜欢甜，中老年人也不能吃太多糖，所以我们现在推出了‘无糖’董糖，这里面用的是海藻糖，对身体是有益的。”贾昊翔说。

为了提高口感，董糖里再加入核桃、杏仁、腰果等。烤过的核桃、腰果酥脆带着点焦香，再夹着绵密细致的糖芯，可以说是当地绝顶美食。

随着现代人生活节奏的加快，人们在选购食品时，便捷度也成为人们考虑的重要因素。“董糖是一种粉状的糖，再加之糖本身紧密缠绕的特质，咬一半的时候会粘连在一起，对女性群体不是很友好，特别是化妆后的女孩子不是很方便，所以我们现在调整董糖形状上的大小，争取可以一口一块，让顾客有更好的体验，尽量迎合现代人对饮食的需求。”贾昊翔说。

除了对如皋董糖口感与形状上进行调整以外，董糖的包装也融合了现代健康生活的理念以及独特的审美设计。据贾昊翔介绍，过去董糖采用红绿纸包，红色纸在过去主要用于逢年过节或祭司，纸张经过染色。现在采用食品级的材料，通过全自动机械进行包装，这样不仅让消费者吃得安心，也大大提高了生产效率。另外，外包装设计融合了昆剧的文化元素，漫画的形式显得更加生动活泼，迎合现代人的审美。

“未来我们将在传承与创新方面下功夫，我们的传统工艺不能丢，要将如皋董糖这一非物质文化遗产传承下去，同时也要在传统糕点产品上培养出新的增长点。”贾昊翔说。■

（如皋市文化馆、如皋市融媒体中心吴志巧对本文亦有贡献）



选料



熬糖



制糖骨



制糖芯