1. 常州芝麻糖

学习目标： （1）介绍常州饮食的概况，感受常州饮食文化的鲜明特色；（2）让学生说说知道的常州饮食及其特点，讲讲自己知道的常州特色美食，教师介绍传统美食（图片展示），激发学生作进一步探究的兴趣。

**说一说你所品尝到的常州芝麻糖的特点？**

具有悠久的历史和独特的风味，相传早在唐代，当地人就开始饴糖、芝麻，制作生产一种形似麻团的芝麻糖，叫做麻团糖。至北宋末年，狼烟四起，金兵大举南侵。康王赵构从京师汴梁南逃，偏安江南，一味妥协求和，全不想收复北方失地。老百姓对此十分愤恨。当时有人曾作诗一首曰："山外青山楼外楼，西湖歌舞几时休？暖风熏得游人醉，直把杭州作汴州！"以泄不满。常武地区的老百姓，则采用另一种形式来表达抗金收复失地的愿望。他们将圆球形麻团糖改制成火铳样的圆柱形，送给康王，以激励其抗金复国的勇气。至于康王赵构有无从中受到启发和得到勇气，不得而知，但是，常州芝麻糖从此做成圆柱形，沿续至今。常州芝麻糖选料精细，制作讲究。要求芝麻沾满不露皮，两端封口不漏馅。糖层起孔不僵硬，味香甜酥不粘齿，色泽白亮很均匀，粗细长短一般齐，一斤刚好廿支。确实是居家旅游，馈亲赠友的好礼品。

常州芝麻糖制作技艺、工艺精细而讲究，要经过备料、浸泡、发芽、洗米、蒸米、搅拌、发酵、过滤、熬煮、冷却、拉白、成型等10余道工序。主要制作过程有七大部分：其一， 大麦芽的制备：经筛选过的大麦，倒入缸内，在常温水中浸泡4-6小时，捞在竹筛内，放在比较温暖的屋内萌芽。每天用30℃的水洗一次 ，经过3-4天后大麦开始发芽，发芽后，用麻袋盖好，每天浇凉水一次，待麦芽长到三厘米时，即可使用。其二，蒸米：将大米浸泡3小时后，冲洗干净，然后把米蒸熟。加麦芽搅和：将大麦发芽后清洗干净，放入蒸热的米饭中搅拌均匀。其三，发酵：将搅拌好的米麦混合物放入缸中发酵8小时之久。其四，过滤：发酵毕后，冲入开水，大约半小时后使糖份完全溶解在水中，再将糖水经滤网倒入熬煮锅内。其五，熬煮：再将相等量的白砂糖，同麦芽糖浆一起加入熬煮锅内继续熬煮，使其水分充分挥发，加热至150℃左右。其六，冷却：将熬煮后的糖浆冷却至80℃。其七，拉白、成型：将冷却后的糖块放入拉白架上进行拉白。其后将拉白后的糖块剥皮，包入馅，馅由金橘饼、糖面粉、芝麻、花生等制成，包好后用手工搓捏成条形，再用刀切割成型，最后拌上芝麻即可。

**活动题：回家亲自做一做常州芝麻糖。**