

## 成珍

成珍桔红糕是用传统手工技艺制作的一种伴茶糕点，选用上等糯米、花生油、白糖、鸡蛋、熟米粉等配料，经精心加工而成，手艺独特。成品颜色润泽如玉，柔软细嫩，冰甜爽口，营养丰富，老少咸宜。而且保质期长，因而深受大众喜爱，传遍东南亚各地，成为港、澳、台胞及旅外侨胞回乡时的必购品。

清以前，官桥一带民间，逢节日喜庆，制作一种以糯米为主要原料的糕点。清雍正年间（1723-1735年），官桥赤岭林光武善作此糕点，因钦差陈万策奉旨到安溪赈灾而有机会让雍正帝品尝并赐名桔红糕。清光绪年间（1875-1908年）林光武嗣孙林维扁精心加以改进，形成一套独特的手工制作技艺，其流程包括研磨、配制、切块三个部份。“清光绪年间（1875~1908年），官桥赤岭林维扁（字敬圆）开设“成珍”号店铺，研制出“成珍”桔红糕。第二代传人林文传（字祖时），子承父业，将“成珍”老铺经营得有声有色。

1978年后，“成珍”第三代传人林炳火（字修明）、第四代传人林国基，继承传统工艺，结合现代科技，精选原辅材料，使“成珍”桔红糕质量进一步提高，销量进一步扩大。1996年3月，安溪成珍食品有限公司成立，法人代表林炳火，总经理林国基。公司位于省道206线旁官桥镇东大路880~882号。公司成立后，业务进步扩大，除生产“成珍”桔红糕外，还开发生产珍珠酪（芝麻酪、花生酪）、蜜金桔、蜜姜片、寸枣等系列产品。其产品质量上乘，包装精美，名闻遐迩，畅销闽南及东南亚各地，成为喜庆必不可少的吉祥食品。

1999年9月，公司在因特网上建立网站，开展网上贸易，取得一定效果，声誉也进一步提高。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/cz-391867.html>