

藕香斋

800年前，藕香斋先祖创始西湖藕粉传统制作技艺，开启西湖藕粉起源，其制作出的藕粉藕香纯正、不掺假，南宋时已成为皇室贡品。

藕香斋先祖所创西湖藕粉传统制作技艺，工艺繁琐且不向外人展示，更有南方商人开价800两白银学习其技艺，被婉言拒绝。时至今日全国各地工匠多眼馋藕香斋正宗技艺，暗里偷学模仿，但只可模仿其片状形态，却做不出藕香斋的正宗味道。

90年代中期，速溶藕粉添加白砂糖、麦芽糊精，以低价占领全国市场，并冠以“西湖藕粉”的名号，很多老杭州人购买后大呼上当：“现在的西湖藕粉只有甜味，没有藕香了……”。藕香斋遵循祖训“不减其艺，不假他物，不务他业”，未涉足速溶藕粉，只做正宗传统技艺的西湖藕粉。

2009年，藕香斋后人被评为非物质文化遗产传承人，享受国家津贴。

至今，藕香斋藕粉世家仍旧遵循祖训，只做正宗传统技艺的古法纯藕粉。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/oxz-508105.html>