

食品改名“辽花糖”。清康熙进士三原人温仪，有诗赞曰：“红毡延青佩，金盘缀彩球。幽香及冷姿，相伴过春秋。”“生性冰雪姿，胸怀若旷谷。色形似莲藕，风味告乃翁。”

清光绪二十六年（1900），八国联军攻入北京，慈禧太后携光绪皇帝仓惶出逃，从山西窜过黄河，驻蹕西安。地方官员、豪绅望族，阿谀奉承，争相搜刮民脂民膏、奇珍异宝和传统名品贡献，以求“老佛爷”慈禧垂青赐恩。

泾阳县安吴堡的寡妇周莹，才貌双绝，丈夫在冲喜成亲不久去逝，留下万贯家业，惹得不少人眼红流涎，盗贼、土匪都想伺机咬这一块肥肉。周莹世事练达，胸有城府，深知背靠大树好乘凉，一看慈禧太后逃到西安，惶惶如丧家之犬，虽未到山穷水尽之日，却也是艰难困苦之时。她眼珠一转，计上心来，拿出雪花纹银十万两，又捧上三原的特产辽花糖、水晶饼、玉兰片、百合酥、什锦南糖、玫瑰乾饼（糖罗），奉献给慈禧太后。慈禧见了雪中送炭的白花银子 and 形形色色的民间食品，眉开眼笑。品尝到了辽化糖，她见这种食品形若鼓槌，个大体轻，色泽金黄，外皮密沾芝麻，香甜酥脆，内网膨松细腻，洁白如雪。她虽贵为太后，可从没见过这种吃货，轻咬一口，触齿即碎，粘唇即消，近鼻香气诱人，入口甘美无比，过后回味无穷。慈禧暗喜，下旨召来安吴周莹，相见之时，看这周莹风流俊俏，凤眼迷人，顾盼生辉，慈禧大喜，收为干女，封为一品夫人。一天，母女二人谈起辽化糖，慈禧觉得色味俱佳，只是名字太俗。她想起入关进宫之前，在草原戏嬉玩耍，见到一种蓼花，令人十分喜爱，远望辽化糖，很像蓼花的穗形花序，一时兴起，将辽花糖改名蓼花糖。一直沿用至今。慈禧回北京之后，又将蓼花糖列为贡品。从此，这一民间食品就成了清宫食品之一。

蓼花糖经过三原数代人传承改革，不断丰富



三原蓼花糖

内容，制作工艺繁细，操作严密。蓼花糖以糯米为主料，配以黄豆、白砂糖、饴糖和芝麻仁、豆粉、蜂蜜、精炼植物油等，经过选料、淘洗、浸泡、磨粉、蒸料，和面、擀片、搓条、制坯、阴干、贮存、发坯、油浸、炸制、浇浆、挂皮等24道工序制成。外形藕状或球状，外表黄棕色，外层粘附着去皮的白芝麻仁，丰满圆润，内部状如网状，洁白细腻，入口酥脆香甜，芝香浓郁。有对联称赞：上联：黄金鼓槌敲开美味殿；下联：白色珍珠松甜酥脆香。

改革开放初期，三原加工生产蓼花糖者，蜂拥而上，有一定规模的厂子有30多家，每年生产蓼花糖1500吨左右，销往全国20多个省市，久盛不衰。1985年和1987年，三原蓼花糖先后荣获陕西省优质产品和农牧渔业部优质产品称号，1988年和1992年又先后荣获首届中国食品博览会银质奖和中国经济特区成果博览会金质奖。时任全国人大常委会委员、清皇室成员爱新觉罗·溥杰（末代皇帝爱新觉罗·溥仪之胞弟），为三原蓼花糖题写“蓼花糖宫廷食品”七个字，并加盖印鉴。使诞生已经四百六十余年的蓼花糖，有了昔日皇家食用的凭证。

2010年，三原蓼花糖制作技艺，列入咸阳市第二批非物质文化遗产保护名录。2011年，又列入陕西省非遗名录。经过层层申报，2015年8