

《看咸阳》讯：作为陕西省第四批非物质文化遗产，淳化荞面饴饽对于淳化当地人来说，早已不单单是一种吃食，更像是一个符号，一种记忆。而如今作为一个品牌，淳化荞面饴饽早已走出家门，走向市场，成了大家致富奔小康的担当。



淳化荞面饴饽制作技艺的代表性传承人赵会云告诉记者，小时候她们看着父辈做饴饽，如今几十年过去了，从三张桌子到现在的三间门面，她们也靠着这项技艺把日子越过越好。



依靠淳化饸饹致富的不仅有最初开店的老板还有曾经打工的员工。雷红说之前他们店的大厨如今靠着饸饹也开起来自己的店。店里雇佣的多是附近的贫困家庭子女，这个产业也为许多乡亲增收创造了条件，改变了很多人的生活状况。



淳化农家饭庄老板陈九香：“淳化饸饹也是淳化的一道风俗小吃，当时想着来咸阳发展，这是淳化的一个特色，结果到咸阳以后大家都很认可，一直在咸阳做，到今年有13年了，然后也一直保持着淳化饸饹的原味，原手工艺。”