2023 年 1 月 20 日 星期五
责任编辑:朱玉娟 版式:梁营营 校对:王博

糖瓜祭灶 新年来到

父子二人抻糖

糖瓜做好后进行蒸汽加热,使其表面变软,方便粘芝麻

■ 文/图 本报记者 **朱玉东**

“二十三糖瓜粘,二十四扫房子,二十五磨豆腐,二十六去割肉,二十七宰公鸡,二十八把面发,二十九蒸馒头,三十晚上熬一宿,正月初一扭一扭。”中国人过春节有很多传统习俗,进入腊月,家家户户开始忙活,准备过春节的食品。

其中,“二十三糖瓜粘”“糖瓜祭灶,新年来到”在全国很多地方都有这样的说法。说的是腊月二十三这天,灶王爷要上天庭向玉皇大帝汇报人间实情,用又粘又甜的糖瓜祭祀灶王,粘住灶王爷的嘴,让他“上天言好事,下地保平安”。

糖瓜是用黄米和麦芽熬制成的糖,把它抻为长条形叫作糖棍,拉制成如南瓜般的扁圆形叫作糖瓜。糖瓜的历史由来已久,在高唐县清平镇小屯村,有400多年制作糖瓜的历史。53岁的小屯糖瓜传承人刘修良说,几十年前,村里家家户户都会做糖瓜,他从小就看着爷爷和父亲做。在十六七岁时,他已经掌握了做糖瓜的技艺。实行联产承包责任制之后,小屯村的糖瓜逐渐兴盛起来。每年8月到第二年的4月,村民带着做好的糖瓜走街串巷叫卖,由此,小屯糖瓜声名远播。

做糖瓜程序复杂,而且是个体力活儿,需要几个青壮年协作,才能做好。但小作坊的制作方式,糖瓜产量不高,收益也一般,所以到后来,做糖瓜的人越来越少。现在小屯村只有刘修良还在坚持做糖瓜。刘修良是一个爱动脑子的人,他对糖瓜的传统工艺进行了部分改进,自制了拉白机、切糖机以及糖瓜晾干、蒸汽加热装置,全是电动的,十分方便,大大节省了劳动力。现在刘修良的儿子——30岁的刘佳也学会了糖瓜制作手艺。

在小屯村,记者目睹了糖瓜的制作过程:首先是熬糖,将麦芽糖倒进糖浆,放在炉火上熬制40分钟左右。然后是晾糖,熬好的麦芽糖,倒在铁皮板上冷却降温。多次翻晾后,待温度降至七八十摄氏度,软硬适度,就放在拉白机上开始拉白。几分钟后,父子俩配合将麦芽糖反复抻拔,使麦芽糖变得越来越白。之后的摘糖是关键环节,不断地抻、折、拉,使麦芽糖与空气充分混合,形成气泡,再抻成十多厘米宽的长条,在一头吹气定形,麦芽糖就成了空心的。最后,根据需要,将麦芽糖不断抻拉,做成糖瓜、糖藕,或者芝麻棍。

经过改进工艺,如今,糖瓜的产量大幅提升,刘修良父子每年生产四五十吨糖瓜,产品销售到全国各地。刘佳说,小屯糖瓜已被列入市级非物质文化遗产名录,作为传承人,他有责任把这份甜蜜的事业做下去。

熬好的麦芽糖倒在铁皮板上冷却

冷却后的麦芽糖晶莹剔透

将麦芽糖抻拉至长条,进行切割

粘芝麻是最后一道工序