

记者探访糖瓜产地,小小糖瓜需八个大汉工作二十余小时

快数数,正宗糖瓜有32个孔

文/片 本报记者 张文娟 陈静

“今年又到二十三,敬送灶君上西天。有壮马,有草料,一路顺风平安到。供的糖瓜甜又甜,请对玉皇进好言。”今天是阴历腊月二十三——小年,依照中国的传统,小年有祭灶吃糖瓜的习俗,又有“二十三,糖瓜粘,灶君老爷要上天”的民谣。临近小年,糖瓜又涌上了街头。近日,记者走访了省级非物质文化遗产“陈楼糖瓜”的产地——陈家楼,发现这小小的糖瓜却大有门道。

“上天言好事,下地保平安”

在农村,每年的腊月二十三,家家户户都早早地准备好浆糊,将佛龛神像贴在锅台附近的墙壁上供奉灶王爷、灶王奶奶。佛龛神像的两侧还要贴上一副对联,上联写“上天言好事”,下联写“下界保平安”,横额是“一家之主”。据民间传说,“东厨司命”灶王老爷端坐在各家各户的厨灶中间,看着人们怎样生活,如何行事,把好事坏事都详细记录下来,到腊月二十三转回天庭,向玉皇大帝禀报各家各户的善恶情况。所以,人们在腊月二十三这天都要祭灶,并把又粘又甜的糖瓜献给灶王,让他“上天言好事”。

“家里的糖瓜是老太太在腊月十五的集市上早就都买好的,这不我出来找老师给写一副小年贴的对联。”家住崔家庄,72岁的魏大爷说,老两口因为身体不好不能吃太甜的东西,孙子孙女小年也都不回家,即便如此,糖瓜每年还是要买的,而且专挑又圆又大的。

在张家洼集市的一处摊点上,一对母女挑了一大一小两个糖瓜。“一个留着过年用,一个现在就吃。”六岁的小女孩手里拿着一个点点儿的糖瓜腼腆地笑着。“孩子小,糖瓜肯定等不到小年吃。这东西也不贵,每年都多买个给孩子先吃着。”王女士说,过小年她们村每家每户都得用糖瓜,好“甜甜灶王爷的嘴”。“不管真假,这是自古的习俗,也是我们老百姓的一种寄托。”卖糖瓜的陈大娘拿出一个又大又圆的糖瓜笑呵呵地说,赶紧买个吧,再不买就没了。

此外,记者了解到,小年卖火了的不仅是集市摊点上零卖的糖瓜,小小糖瓜也拼起了私人定制。“糖瓜早已经有包装礼盒了,我们在集市上卖的都是小部分。”在莲河小区卖糖瓜的杨先生说,糖瓜已经成为不少市民走亲访友的首选,生产出来的糖瓜大部分是顾客定制的,都是礼盒装。

小糖瓜需八个大汉工作二十余小时

记者在走访中发现,不管在集市上还是小区附近的糖瓜摊点,好多都打着正宗陈楼糖瓜的招牌,而买糖瓜的市民也都是奔着陈楼糖瓜而去的。为了揭开这小糖瓜背后的秘诀,近日,记者前往陈楼糖瓜的产地莱芜市莱城区杨庄镇陈家楼村一探究竟。

早上8点,记者刚到达陈楼村村口,就闻见了一股麦芽的芳香,村口电线杆上挂着多个“小米糖瓜”的招牌,远远望去五六个大烟筒立在屋顶上,不停地冒着烟。热情的村民得知记者来意后,就给记者讲起了陈楼糖瓜的历史。它始于清朝同治年间,至今已有一百多年的生产历史。陈楼糖瓜是陈氏先祖陈孟春所创,据说当年陈氏先祖从河北迁来时,就带来了糖瓜的制作手艺,经过代代相传,形成了独特的制作方式。“陈家楼,燕家庄,谁家没有个破糖筐!”这句流传已久的话,

道出了陈家楼和附近几个村做糖瓜的历史。

“一进农历十月俺就开始做糖瓜了。”陈楼糖瓜的传承人陈佃起告诉记者,在40余年前陈家楼只有一家老糖坊,到了上世纪九十年代才分成了一个个小糖坊。陈佃起的父亲是正宗陈楼糖瓜的传承人,陈佃起的手艺都是跟着大师傅和父亲一点点学来的。陈佃起告诉记者,糖瓜虽小但制作过程却很复杂,大小小小十余个步骤,需要八个大汉耗费二十余小时。

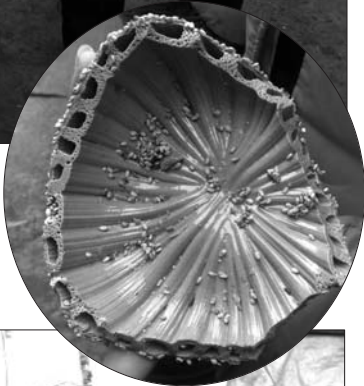
“制作糖瓜的第一步就是过浆,也就是熬米面水。”正在糖坊熬米面水的工人陈师傅说,光第一步就需要4个多小时。两百多斤的米面加入适量水盖上锅盖,小火熬制约4个小时将米面中的糖分充分地熬制出来。4个多小时后,师傅们将锅盖打开,记者看到米面都沉在了下面,上面是一层暗红色的液体,一位师傅告诉记者,这



▲完成合糖后的糖管

►糖瓜的32个孔

▼刚刚做好的糖瓜



就是米面中的糖分;随后,师傅们将一个木制的过滤架固定在大缸上面,做好过滤糖水的准备,大锅旁边还有一个利用压力过滤糖水的压力机。师傅将大锅中的糖水用铁篮子一盆盆打到木制过滤架上,人工摇动木制过滤架让糖水通过过滤布流入下面的缸中,把剩下的渣滓转移到压力机以进行二次过滤。这样的过程重复几十次才能将几百斤的米面水全部过滤完毕;“接下来就是熬制糖浆了。”陈师傅说,熬制糖浆也是一个费时的步骤。将滤去渣滓的糖水重新倒进大锅里,小火熬制约两个小时,让水充分蒸发掉熬制成粘稠的糖浆即可;接下来就是炒糖了,在炒糖之前,师傅还要将白砂糖倒进大锅中与熬至粘稠的糖浆混合在一起。随后还要经过炒糖、冷却炒糖,拉糖,截糖瓜和沾芝麻等几个步骤,一个个糖瓜这才最终制作完成。



制作的糖瓜的关键在火候和手上功夫

“砰……砰……砰……”记者还没走进糖坊就听见了师傅们炒糖的声音。陈佃起告诉记者,炒糖是制作糖瓜最重要的一个步骤,糖瓜口感的好坏全都在炒糖上,“炒糖需要我们三个老爷们轮换着。”记者看到在糖房炒糖的师傅们都只穿一件单衣,手里拿着长木棍状的木制工具,沿着大锅内侧不断地进行上下推动,锅中的糖浆随着师傅们的翻炒越来越粘稠,经过大约三个小时的炒制,制作糖瓜需要的糖就准备好了。师傅们将炒制好的糖用瓢子舀到缸中,“刚炒出来的糖温度太高了,摸一下能把手烫伤。”糖坊的另一位陈师傅说,这些糖要晾约两个小时才能开始制作糖瓜。

记者取了一小段晾了两个多小时的炒糖,看到炒糖的拔

丝很长,并且很有韧性,放在嘴里甜而不腻,有一种麦芽糖的香味。接下来就是最重要的一步——拉糖。工人们从缸中取约5公斤的炒糖,利用糖坊里的热蒸气让糖稍稍软化后,再利用炒糖的粘稠和软进行拔糖。糖坊里有两个老师傅专门进行拔糖,“拔糖就像咱们家里蒸馒头揉面一样,约拉越劲道。”在一旁的陈佃起介绍。

拉糖完成就要制作糖瓜了。“制作糖瓜可是个技术活,没有几年的功夫可是干不了。”

陈佃起说。三名老师傅将拉成又薄又宽的长条状的糖来回地合制十几趟,最后将糖合制成管状。师傅们将4米长的糖管用别在腰间的麻绳利落地截成3段,然后再对每段分别进行分割,师傅们娴熟地将一段段糖管用麻绳分割成圆形。“切割的

过程中空气压缩在里面,所以形成了中空의圆形。”陈佃起说。为了保证每一个糖瓜都又薄又脆,糖管两头较细的部分将被拿回糖坊里重新进行拉糖。切割好的糖瓜则被放在电筛子上进行晾晒。记者观察到,一段4米长的糖管能截成大大小小20个糖瓜。

剩下的步骤就是晾糖瓜和沾芝麻了。分割好的糖瓜放在电筛子上左右翻动,在电筛子的上方和一侧各有一个电扇对其进行降温、冷却,记者站在旁边冻得直哆嗦。糖瓜晾制成型后还要将其放回糖房利用蒸汽沾上芝麻,一个糖瓜这才完成。“制作一个正宗的糖瓜,关键就是掌握好熬制糖浆的火候和一手好的拉糖、合制糖管的手上功夫。”陈佃起拿起一个颇为满意的糖瓜说。

糖瓜可私人定制,正宗糖瓜32个孔

“给俺准备好70个糖瓜,我明天一大早就来拿。”前来定制糖瓜的曹女士说,前几天刚买了200多个糖瓜分散给亲戚,在城里打工的孩子刚来电话说再要70个给同事,她就赶紧来定上了,“每年我都会多备上一些糖瓜,过了年走亲戚再拿上些,这里的糖瓜最正宗。”

陈佃起告诉记者,可以根据需要将糖瓜制成不同的大小,“去年有特意从北京来定制的,他们定制了葫芦大小的糖瓜,还有沂源那边的客户定制的小糖瓜。”

“正宗的糖瓜有32个孔,而且

糖瓜的外壁光滑。”说着陈师傅就掰开一个糖瓜给记者展示,记者数了一下果真是32个,而且糖瓜的皮非常薄,嚼着脆,口感也不错。

2009年,“陈楼糖瓜”成功申报为“省级非物质文化遗产”。对于糖瓜制作方法的传承,陈师傅却有着担忧:“现在年轻人觉得做糖瓜不挣钱,他们都外出打工了。”除此之外学到这门手艺的精髓,需要制作者不断练习。陈师傅的糖坊中能将制作方法掌握的炉火纯青的只有他自己,他也希望有更多的人能加入到糖瓜制作中来。