



视觉周刊



扫码下载齐鲁壹点

A04-05

齐鲁晚报

2022年1月16日
星期日

记
录
美
好
瞬
间

□ 组版：
编辑：刘俊森



扫码看视频



炒糖是最累的环节,要不停搅动后再推动糖浆一个多小时。



将熬好的糖浆用瓢舀到用水浸泡过的陶缸中。



拉糖是将放凉的糖浆重新在蒸汽的作用下再上劲拉软。



制作糖瓜带给陈佃起“甜蜜”人生。



文/片/视频
齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 张中
通讯员 韩军 亓新颖

进了腊八就是年。“二十三,糖瓜粘。”每年农历腊月二十三小年这天,人们都有祭灶的传统,家家户户都会买上几个糖瓜来辞灶。

“陈家楼,燕家庄,谁家没有个破糖筐?”这句在当地流传很广的话道出了莱芜陈家楼附近几个村做糖瓜的习俗。每年的农历十月,这里的村民就早早地架起糖锅,准备制作糖瓜。始于清代,已有一百多年历史的陈楼糖瓜已入选山东省非物质文化遗产名录。

陈佃起,是省级非物质文化遗产“陈楼糖瓜”项目传承人,他从20岁开始在村里的糖坊跟着父亲学制作糖瓜,至今已有50个年头了。

糖瓜主要原料是黄米、黏谷米和大麦芽,按一定比例混合,经过熬糖、拔糖、成形、粘芝麻等多道工序制作而成。

1月13日凌晨3时许,循着咕咚咕咚的推糖声,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者来到莱芜区杨庄镇陈家楼村陈佃起的糖坊。陈佃起的糖坊是由他和8位村民合伙开起来的,共有两口糖锅,大的一口直径有1.5米,从父辈开始已经用了六七十

年。陈佃起讲,制作糖瓜的季节性很强,虽然只有年前的两个多月,但着实是个累活、苦活。他们每天要凌晨一两点起床,做好准备工作,开始熬糖,每天熬两锅,一锅就要一个多小时。开始时,一个人拿着棍子搅,糖浆稠了以后,两个人

陈楼糖瓜 传承“甜蜜”



制作糖瓜有点像拉面,将拉制好的糖胚反复对折做成中空



陈佃起用传统手工制作的糖瓜脆甜还不粘牙,味道特别好。



将糖瓜胚用麻绳勒断做出瓜形。

拿着像船桨一样的木铲轮流推,一个多小时一刻也不能停。两锅糖炒好了,趁糖冷却的空各自回家吃口饭,回来继续干。

之后的拔糖和成形工作也不轻松。将开始冷却的糖胚拿回室内,此时室内已充满了蒸汽,两米之外看不见人,室温达到30℃左右。几名工人一边用蒸汽吹一边给糖胚上劲拔糖。最后成形在室外,室内室外温差三四十摄氏度。当天凌晨气温已是-7℃左右,为了成形快,还要用工业风扇不停地吹,人也自然要“沐浴”在人造寒流中。整个过程几个人分工协作,一点都不能乱,就像打仗,一直忙到中午才能给糖瓜粘完芝麻。

吃过午饭休息一两个小时后,他们又开始新一轮的工作,只能在等待麦芽和小米发酵的时间才能休息一会。就这样每天周而复始,一干就是两个多月,熬糖的炉子从点着了就不曾熄灭。

2015年,陈佃起的糖坊迎来了高光时刻,他的糖瓜上了“舌尖上的中国”,他也和莱芜一家电商合作在网上卖起了陈楼糖瓜。

如今,陈楼糖瓜已不愁销售。不少业户将累人的炒糖工艺由手工生产改成了机器化生产,陈佃起却依然坚持所有工序都用手

工操作。他说,这两个月来,尽管他经常连续几晚只睡三四个小时,明显感觉身体有点吃不消,甚至累到精神恍惚,看不清眼前的物件,但为了对得起大伙儿的坚持,对得起顾客信任,他依然固守着这个传统的纯手工艺,他说,只有这样,才能守住陈楼糖瓜原有的味道,才能将这个古老技艺不断传承发展下去。