



以勺为笔,以糖为墨,一块白色大理石板作纸,舀上半勺糖稀,挥舞几下,一幅糖画就出炉了。作为几代人脑海中甜蜜的记忆,糖画的制作工艺并不算难,岛城却只有一位老人愿意拿起舀糖的小勺,传承着这项好看、好吃又好玩的传统技艺,并苦心孤诣十几年,钻研出许多新奇时尚的糖画形象。

# 以勺为笔糖作墨 好看好吃又好玩

## 糖画

▲马芳庆正在展示自己做好的糖画。(图片由本人提供)

六旬老师傅孤守糖画传承,画中形象新潮时尚

本报记者 李晓闻

### 1 勺作笔糖为墨,几秒钟“画”一只小动物

25日,记者来到糖画师傅马芳庆家里,一进门,就看到了靠墙放着的两大袋白砂糖,这就是制作糖画最基础的原料。桌上的“家伙”也很简单,一个小电磁炉,上面摆个锅,锅里正在熬着糖稀。一张笔记本电脑大小的白色大理石板,两把小铲子,还有一把干净的竹签。

“画个小兔吧,简单又可爱。”见锅里的糖稀熬得

差不多了,马芳庆将火关小,舀起一勺糖稀,开始“作画”。他先是用糖稀在白色大理石板上勾勒出一个圆圈,作为小兔的脑袋。紧接着,小勺顺势而上,描出两只长长的耳朵,再顺势往下走,画出小兔的身子 and 前后腿。随后,马芳庆迅速用小铲尖尖的后端蘸了蘸糖稀,给小兔点上了圆圆的眼睛。一眨眼的功夫,一只活灵活现的“小兔”跃然板

上。这时,马芳庆拿起一根长竹签,在竹签上蘸点糖稀,黏在“小兔”上,然后用小铲将“小兔”从石板上撬起,一幅糖画就这么完成了。看似只是粗略地挥舞了几下,几秒钟便制作好的糖画,却生动形象,让人爱不释手。马芳庆说,糖画吸收了民间剪纸、皮影戏的一些制作技巧,勾勒的是一种简笔画,也就是写意的形式。

### 4 受热捧,过年“画”了300斤白砂糖

经过十几年的探索、创新,马芳庆的糖画越来越受欢迎。今年春节期间,马芳庆在青岛万达广场的“民俗村”平台摆摊制糖画,成了不少小朋友心中的偶像。马芳庆制作的糖画,许多孩子今天买了明天还要再来买,家长拖都拖不走。很快,春节前后一个来月的时间,300斤的白砂糖就这么“画”完了,每天晚上8点多收工回来,年近古稀的马芳庆也感觉到了劳累,不过,给孩子们做糖画依然是他生活中最大的乐趣。

糖画不仅招来了孩子,还引来一位“徒弟”。今年春节刚过,一位18岁的青岛姑娘就上门找到马芳庆,想要拜师学艺。由于担心年轻人很难沉下心来做传统手艺,

马芳庆一直没有收徒弟的打算。不过,当听说这位姑娘即将出国留学,并想通过制作糖画在国外勤工俭学时,马芳庆决定教会她。姑娘几乎没有美术基础,于是,马芳庆从画简笔画开始,手把手地当起了老师。“第一次上完课,她就能把一个图案画得很熟练了。”马芳庆高兴地说。如今,姑娘已经来上过两次课,马芳庆决定在她8月份出国之前,教会她最基础的糖画画法。

受马芳庆的耳濡目染,66岁的老伴朱春英也开始学起了制作糖画,而且越来越上瘾。如今,马芳庆携糖画技艺外出搞活动常常得提前预约排期,有时他也会把老伴带上,老两口一起乐乐呵呵做糖画。

### 2 火候难把握,熬糖稀须仔细盯

来自济宁嘉祥的马芳庆如今已经69岁,是唯一一位在青岛扎根的糖画手艺人。马芳庆在老家当了20多年美术教师,最初随儿子来到青岛时,喜欢到啤酒节、糖球会等场合为游客画肖像素描。

2001年的啤酒节期间,一位四川小伙在马芳庆的素描摊位前盯着看了半天,最后开口说:“大爷,我会做糖画,咱俩换换吧!我教您做糖画,您教我画素描,怎么样?”喜欢学习新东西的马芳庆当即答应了。“其实也没怎么教,小伙只是教会

了我怎么熬糖稀而已。”马芳庆回忆说,学会了熬糖稀后,后面的东西大多是他自己摸索出来的。因为有不少不错的美术功底,不出俩月,马芳庆就能很熟练地制作糖画了。

不过,在马芳庆看来,整个糖画的制作过程,还是熬糖稀最需要技术。糖画需要的原料很简单,白砂糖,水,再加上少量的大米。先把白砂糖和水按一定比例混合,文火慢熬,待水开时加入一点大米继续熬,目的是以大米的碱性中和糖的酸性,使熬出的糖稀不起泡,

柔软顺手。直到锅里的水熬干了,再将糖冷却成糖块,糖块以棕黄色透明为最佳。需要制作糖画的时候,再将这些糖块放入锅里加温,熬成浆糊状的糖稀,就可以“作画”了。最后做好的糖画也是棕黄色透明的,要保证这种晶莹剔透的颜色和外形,主要功夫就在熬糖稀的火候上。要是火候不到,糖稀颜色就会泛白,要是火候稍稍大了一点,就可能糊锅,糖稀的颜色会发黑。要看好火候,眼睛可得一眨不眨地盯着,常常一个不小心,一整锅糖稀就得全部倒掉重来。

### 3 喜创新,六旬老汉学画“喜羊羊”

开始做糖画四五年后,马芳庆渐渐有了名气,一些酒店、商场、学校经常请他去做活动,他慢慢开始忙碌起来。不过,这位六旬老汉一如既往地喜欢钻研和学习,他经常从书本上、电视上甚至网络上搜集一些适合制作糖画的动物、卡通形象,十二生肖他能做,花鸟鱼虫他能做,“喜羊羊”和“灰太狼”他也能做。

“糖画一般都是小孩子买,现在小孩子想法很多,有时候会跑过来问,能不能做一只喜羊羊?要是对这个喜羊羊完全没有印象的话,那就没法做。”马芳庆说,他从

来看过关于“喜羊羊”的动画片,但是会很认真地上网去找这些卡通形象,包括一些时下受欢迎的网络游戏中的角色形象,他都会记住,然后学着画,先用铅笔在纸上画熟练了,就开始试着把这些形象用糖画表现出来。“现在基本上需要什么图案,我都能设计出来。”马芳庆笑着说。

现在,马芳庆又有了一个新的想法——把《仕女图》“搬”到糖画上。对这位智慧又执着的老人来说,糖画几乎就是一个无所不能的世界,所有适合用平面形式来表现的东西,都能在他的一

双巧手之下变成糖画。

如今对马芳庆来说,平面形式的“喜羊羊”糖画已经不在话下了,就连立体的、彩色的糖画他都能创作出来。在传统糖画的基础上,马芳庆探索出了吹糖稀的办法,可以把大理石板上还未冷却的糖稀吹成立体状。记者在马芳庆家中见到了一个巴掌大小、色彩鲜艳的糖“花篮”,一个小巧精致的“提篮”里有一朵娇艳欲滴的红色“玫瑰花”,周边还搭配着“绿叶”。这就是马芳庆创作的立体糖画,不仅立体,他还在其中加入可食用的色素,让原本颜色单一的糖画变得五彩缤纷。

## 相关链接

糖画,顾名思义,就是以糖做成的画,它亦糖亦画,可观可食。民间俗称“倒糖人儿”、“倒糖饼儿”或“糖灯影儿”。分为平面糖画与立体糖画两种。它是地道的民间画种,颇具特色的街市艺术,广泛流传于民间,是备受老百姓喜爱的工艺食品。

据考,糖画起源于明代的“糖丞相”。清代小说家褚人获的《坚瓠补集》里载,明俗每新祀神,“熔就糖”,印铸成各种动物及人物作为礼品,所铸人物“袍笏轩昂”,俨然文臣武将,故时戏称为“糖丞相”。

到了清代,糖画更加流行,

制作技艺日趋精妙,题材也更加广泛,多为龙、凤、鱼、猴等普通大众喜闻乐见的吉祥图案。《坚瓠补集》中有一首诗,真实记录了糖画盛行的情况:“熔就糖霜丞相呼,宾筵排列势非孤;苏秦录我言甘也,林甫为人口蜜腹。霉雨还潮几屈膝,香风送暖得全肤;纸糊阁老寻常事,糖丞来年亦纸糊。”后来,民间艺人又将中国皮影、民间剪纸等姊妹艺术的造型手法融于一体,不用印铸模具,而改为直接操小铜勺,舀糖液绘出皮影图案,逐渐演变发展成为今日的糖画艺术。



马芳庆制作的立体糖“花篮”。 李晓闻 摄