



威海非物质文化遗产  
之七

# 文登糖瓜，甜蜜事业的“网络突围”

——省级非遗、文登糖瓜制作艺人“原老头”，从货郎担到淘宝的乐与忧

文/图 本报记者 冯琳

2009年9月27日，文登糖瓜制作技艺被列入山东省第二批省级非物质文化遗产名录，糖瓜艺人原所宝被记录为传承人。

这项极具地域特色的甜点小吃，风靡的时代却要比这个认定早得多。作为威海70后、80后、90后三代童年味道的记忆标志——糖瓜，在零食相对匮乏的上世纪八九十年代，曾是孩子们最喜欢的零食。

那个时期，原所宝曾赚了不少钱。但如今，孩子们的零食选择多了，不再钟情糖瓜。原老头又从网上开辟销路，将文登糖瓜通过电商渠道送到全国吃货口中。



原老头糖瓜成为“网红”。(网络图片)

## 童年那一口

### 不伤牙不长胖

1日，记者来到文登区高村镇脉田村原所宝家中。

原所宝今年63岁，因为会做孩子们爱吃的糖瓜，他已被叫“原老头”好多年了——原老头做糖瓜却有40余年了。从糖瓜风靡到衰落，到如今再谋出路……40年间，他没有考虑转行。

原老头院中晒着一箩又一箩麦芽。他告诉记者，做糖瓜对气候要求特别高，天够冷才能做。气温达不到底限时，他购置大米、生麦芽等原材料做准备。

甜满嘴的糖瓜，制作过程中却不加一粒糖，完全靠麦芽发酵的甜味，所以它才叫“麦芽糖”。用黄米、麦芽熬制成的糖块粘性很大，抽为长条型糖棍，则称为“关东糖”，拉制成扁圆、短块形状的，就叫做“糖瓜”。冬天放在屋外，因天气寒冷，糖瓜凝固得坚实而里边又有微小气泡，吃起来脆甜香酥，别有风味。

上世纪80年代，20多岁的原所宝就开始与糖瓜打交道。之后糖瓜兴盛了十几年。每年最冷的三个月，他晚上通宵制作糖瓜，白天到处赶集，文登本地的集一个不拉，甚至菜成各个乡镇的集也去。闲暇时，也会挑着货担叫卖。

吃他糖瓜的人越来越多，大家知道他做的糖瓜口味纯正、外型美观，最后有人骑自行车或骑摩托车到他家预订。原所宝说，糖瓜是纯天然食品，没有任何添加剂，比起普通糖果，麦芽糖更不伤牙齿，也不易长胖。

### 被挤兑没落

### 老原却没有放弃

可如今，零食选择多了，大家购物又方便，多数人也想不起来糖瓜这种传统零食了。所以从上世纪90年代后期开始，糖瓜市场慢慢没落。为生计，原所宝承包果园，种果树来营生。但即便在那最惨淡的十几年里，他也没有彻底放弃糖瓜。每年最冷的三个月，他习惯性地再次支起锅，烧上柴，在冰天雪地里，为少部分老客户坚持熬



原所宝翻检院中所晾晒麦芽，这是做麦芽糖的基础原料。记者 冯琳 摄

制糖浆。

他说，糖瓜成型那一瞬间的成就感，是干什么事都比不上的。“将大麦加入温水发酵，待颗颗子粒抽出指长的嫩芽，置于磨中研成糟，再用孔眼较大的粗布包袱包裹成团挤压液汁入锅，点火加温，浓缩成浆，提炼成糖稀，扯之成丝成络，待次日凌晨三四点钟，火势不减，一人趁热自锅中扯一络糖稀，一人手持麻丝，借清晨寒气，绞勒出一块块、一段段，圆鼓修长，粗细如同胡萝卜状的小糖瓜，而糖瓜遇热又变成粘稠的糖稀”。

上百年来，口口相传传下来的糖瓜制作技艺，原老头张口就来。

### 传统糖瓜上电商

### “还是童年的那一口”

转机出现在2015年，在城里工作的儿子、儿媳给原老头介绍什么是电商。原老头不懂里面的道道，但手艺人的脑瓜就是活络，他知道怎么用，他与儿

子、儿媳合伙开起淘宝店，名字就叫“原老头”。

近年来大家重视健康天然饮食，大家“很认”他的糖瓜。来自全国各地的吃货通过“原老头”认识了文登甜瓜，也有很多本地人通过淘宝购买后反馈“还是童年的那一口，一点没变。”

如今，“原老头”淘宝店每年能卖3000-4000斤糖瓜。原老头制作更卖力了，除满足网上需求，他还每年多制几千斤存在家里。原所宝说，网上销路不愁了，不能忘了老主顾。家里得有存货，这样吃了几十年的老主顾一来家里，就有货给他们。

曾经货郎担时期的糖瓜，利润微薄。如今网上拓了销路，原老头的收益可观了。如今，他有一个固定工作时间的7人团队，一到冬天就来帮他制作糖瓜。如今，“原老头”已有东北地区、内蒙古、新疆、河北、北京、海南等地攒下了很多粉丝，定期从他这里订货。每年糖瓜还没开始制作，便有人提前咨询、预订、下单。

他当年“做更多糖瓜给更多人吃”的梦也算圆了。

歌谣中“二十三，糖瓜粘”指的即是每年腊月二十三的祭灶王神日，用糖瓜封住灶王的嘴，让他上天别说坏话。

祭灶，是一项影响很大、流传极广的习俗，糖瓜是必备的。旧时，差不多家家灶间都设有“灶王爷”神位。人们称这尊神为“司命菩萨”或“灶君司命”，传说他是玉皇大帝封的“九天东厨司命灶王府君”，负责管理各家的灶火。送灶多在黄昏入夜之时举行，一家人先到灶房，摆上桌子，向设在灶壁神龛中的灶王爷敬香，并供上用饴糖和面做成的糖瓜等。然后将竹篾扎成的纸马和喂牲口的草料。

用饴糖供奉灶王爷，是让他老人家甜甜嘴。有的还将糖涂在灶王爷嘴的四周，边涂边说：“好话多说，恶语无言。”有的地方则是晚上在院子里堆上芝麻秸和松树枝，将供了一年的灶君像请出神龛，连同纸马和草料，点火焚烧。院子被火照得通明，此时一家人围着火叩头，边烧边祷告：“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。”

## 袁老头的甜蜜困境

### 一冬每天只睡3小时，年轻人吃不了这苦

如今，原老头通过淘宝店赚钱让不少人眼红。但若铺下身子学糖瓜制作，大家都打起了退堂鼓。怕糖瓜技艺失传，他逢人便问学不学。

原老头说，村里目前会做糖瓜的，最年轻的也50多岁，50岁以下的人都不愿意学，主要是起早贪黑，太辛苦。

糖瓜制作只能在每年最冷时节，而且必须在夜间。屋里屋外温差大，进来出去、来回冷热交替，才利于糖瓜成型。

原老头介绍，屋里烧柴烧到30度左右，屋外是零下十几度，温差40多度，来回进进出出不及换衣，一宿下来，制作人一直处于极冷、极热的交替之中。自己因为做了半辈子，所以习惯了，怎么交替都不感冒，“年

轻人来学，恐怕第一天就经不住温差病倒了”。

今年冬季，原所宝又开始了长达三个多月的忙碌。每晚九点睡到凌晨，凌晨开始干活直到天亮。多年来养成习惯，他白天睡不着，每年一赶上做糖瓜的几个月，每天只有三个小时睡眠。即便这么苦，当他看到一排排成型的糖瓜，看到网上飞来的订单，他又动力无限。“总是做不出卖的，说明大家喜欢我做的糖瓜，心里比什么都甜”，原所宝说。

高兴归高兴，原老头心中的忧虑一年比一年重。做了40年糖瓜，他的身体已透支，“预计我最多能再做五年糖瓜”。他说，做糖瓜是体力活，不是有心就成，再过几年，自己干不动这样的重活了，又找不到传承人，真怕积累了半生的糖瓜技艺无人可传。