

田米文图

说起麦芽糖,大家都记得小时候那种纯粹的香甜,那份最原始、最纯正的味道,深藏在心里的某个角落,不经意间想起,让人回味无穷。在泉州德化县大铭乡琼山村,赖呈奖、赖霞年夫妻俩坚守深山,只为用心做出好吃、有儿时味道的麦芽糖。从麦子发芽,一直到熬制出香甜的麦芽糖,夫妻二人始终保留着最传统的手工艺制作,是守艺人对传统最诚挚的坚守。



熬好的麦芽糖装瓶

从选料到制作 他们坚守匠人精神

10日一大早,海都记者从泉州市区出发前往德化县。出了县城,沿着绿树成荫、弯弯绕绕的村道,车行三小时,我们来到大铭乡琼山村赖呈奖、赖霞年的家。

一进屋子,就闻到了麦芽糖的甜香,夫妻俩熬了一天一夜的麦芽糖,已开始浓稠变色。

“这次做麦芽糖,用了两斤半麦芽、150斤糯米。”赖霞年说,“麦子泡水后放入土洞里发酵、发芽,每天清晨浇一次水,连续六天,长出两厘米的麦芽刚刚好。”

“糯米要选圆的,淘洗干净后泡上6小时左右,放入蒸笼里蒸成糯米饭,再把糯米饭放在竹编里凉。”谈起麦芽糖的制作,赖霞年神采飞扬。

将发好的麦芽捣碎,凉后的糯米加入适量山泉水,一起搅拌至充分融合,再发酵3个小时左右。“夏天发酵时间短一点,主要凭经验把握时间。”赖霞年说。

经过充分的前期准备工作,糯米与麦芽融合发酵后,再经过三次的麦芽与糯米的发酵糖化,就可以过滤出麦芽汁。

把所有的麦芽汁倒入锅中煮沸,打出浮沫,大火熬煮五六个小时挥发掉多余水分,接着转小火,经过近三十个小时的熬制,麦芽汁慢慢变得黏稠。

为避免麦芽糖煮焦糊,夫妻俩要手持勺子不停搅拌,还要不时挑起,等着勺子上挂出薄如蝉翼的糖片,能顺着慢慢滑落下来,才可以起锅。

“麦芽糖的成色则取决于火候和时间,二人轮班,夜间的火不能停,通宵看火是每次熬麦芽糖必须经历的过程。”赖霞年说,每次都是用心去制作,只为做出好吃的、有儿时味道的麦芽糖。



夫妻俩的家青山环抱

深山里的 麦芽糖 守艺人



阳光下的麦芽糖,呈现出琥珀般的质感



精心熬制,只为那儿时味道

用心传承老手艺 留住甜蜜乡愁记忆

刚起锅的麦芽糖,等凉了后,用筷子搅拌,放入口中,用舌头轻抵搅动,麦芽糖香味慢慢溢出,迷人的香甜口感丝滑得让人忍不住咽下去,心满意足。

“哇,太好吃了,就是这个味道!”同事小苏已经多年没吃过麦芽糖了,吃上一口赖霞年家的麦芽糖,让他想起小时候的味道,“一模一样”。

“麦芽糖补胃养脾,大部分人可以吃。”赖霞年说,“记得我们小时候吃麦芽糖,一斤麦芽糖换三斤米,有的是换四斤糯米稻谷,那时候很多村里人都舍不得换。”赖霞年说,小时候只有冬天才做,因为冬季比较好发酵,记忆中一年做一两锅,给老人、小孩吃的比较多。

如今街面上的各种糖果琳琅满目,但是传统麦芽糖淳朴的味道,依然让许多人念念不忘。

熬煮传统麦芽糖,留住这种儿时的味道,留住这甜蜜的乡愁记忆,也是赖霞年一家人用心坚持传承麦芽糖手艺的动力。



赖霞年说,自己发的麦芽香味浓郁



发好的麦芽放入石臼捣碎



加入山泉水,和蒸好的糯米一起充分搅拌

日春茶业
RICHUN TEA

真品质 不二价

分类信息

广告热线:泉州 0595-22567990 13850753316

地址:泉州市鲤城区江滨南路南益鲤景湾三期A座4F(办理时间:上午9:00-下午17:00)

温馨提示:选择金融、二手车、加工、征婚等分类信息,凡涉及到现金、计息、转账等交易事宜,请注意防范,谨防受骗!

遗失声明

晋江艾维网吧(统一社会信用代码:91350582MA32TX2X5D)不慎遗失圆形橡胶公章一枚,印章编号:35058210073894,现声明作废。

遗失声明

泉州市魅衣魅裤服饰有限公司(统一社会信用代码:91350581MA8TK1R1J7Q)不慎遗失圆形铜质公章一枚,现声明作废。

遗失声明

晋江市美至简网络科技有限公司(统一社会信用代码:91350582MA32XC9393)不慎遗失圆形橡胶公章一枚,现声明作废。

遗失声明

晋江市卓因达网络科技有限公司(统一社会信用代码:91350582MA32T04M88)不慎遗失圆形橡胶公章一枚,现声明作废。

晋江市德讯网络科技有限公司(统一社会信用代码:91350582MA32MJRU3H)不慎遗失圆形橡胶公章一枚,声明作废。

晋江市玖迈网络科技有限公司(统一社会信用代码:91350582MA330WU707)不慎遗失圆形橡胶公章一枚,现声明作废。

泉州早安交通建设工程有限公司不慎遗失铜质圆形的公章一枚,印章编号:35050310055618,现声明作废。

父:陈建新 母:陈碧华 女儿:陈曼妮 出生证明,性别:女,2014年5月3日出生,出生证编号:P350305122,声明作废。