

琥珀色的麦芽糖



百年麦芽香 非遗守艺人

制作技艺背后的『甜蜜密码』 长乐玉田东渡村传统手工麦芽糖

见习记者 陈潇淇 文图
Z 海都记者 江方方 邹键坤

福州长乐区玉田镇东渡村的陈智文今年50岁,身材魁梧,拉扯起麦芽糖来刚劲有力。上世纪80年代末,兄弟三人从父亲那学会制作麦芽糖手艺,是家族里第三代传承人。这份带着时光温度的手艺,在长乐玉田镇东渡村的烟火里已延续上百个年头。伴随着满溢的麦芽香气,将谷物的精华熬成晶莹流淌的琥珀,甜润了一代又一代人的舌尖,成为长乐的一张非遗名片。目前正值一年中麦芽糖制作的旺季,3月24日,海都记者走访了手工麦芽糖制作工厂,探访传统手工麦芽糖制作技艺背后的“甜蜜密码”。



制作麦芽糖第一步,大麦发酵

图为陈家第四代传承人正在熬糖,制作麦芽糖是项技术性较强的体力活。



陈智文手工拉扯麦芽糖,让麦芽糖更筋道



创新改良传统麦芽糖,加入葱花、芝麻、花生作馅

传承百年 成当地非遗名片

陈智文介绍,传统手工麦芽糖的制作工序繁杂,并且每一道工序手工技师掌握的好坏,都会直接影响成品麦芽糖的口感。制糖师傅们需要依靠不断的实践来积累经验,才能准确把握麦芽糖的制作。

精心挑选的麦种经过山泉水浸泡、晾晒催芽等工序,四五天时间长到三四厘米时,用大铁锤打出麦汁后混合麦芽渣。制作麦芽糖的另一个主角是糯米,用山泉水淘洗后煮出的糯米饭香、糯、黏,煮到稠烂时加入捣捶过的麦芽。“两者混合的温度要恰当,温度太高则糖太硬,太低则太稀,都不好。”几十年的制糖经验,让陈智文用手就能感知合适的温度。接下来,糯米和麦芽要历经2个小时的混合发酵、六七个小时的柴火熬煮,冷却一夜,才能起锅装罐。

每天凌晨四五点,陈智文和兄弟们就开始了一天的工作。每年适合煮糖的时间只有中秋节后到第二年“五一”之前,因为天气太热麦芽容易烂,麦芽糖不易成形。在这7个月的制糖时间里,必须每天起早贪黑地工作,赶制麦芽糖。

麦芽糖的制作过程看似简单,但需要多年的历练,才能掌握好每个环节的衔接。陈智文说,熬制一锅麦芽糖需要约50公斤糯米,燃烧250公斤木头,只能做出约30公斤麦芽糖。

新生代“接棒” 续写“甜蜜传奇”

制作不易,而且麦芽糖的售价并不高,但陈智文三兄弟还是坚持了下来,成为长乐古法制作麦芽糖的传承者。2020年4月,陈智文作为东渡传统手工麦芽糖制作技艺第三代传承人,入选第二批长乐区非物质文化遗产代表性项目代表性传承人。

陈智文介绍,中国人在两千多年前就有了“饴”这个字,意思就是麦芽糖。饴糖被认为是世界上最早制造出来的糖,历史最为悠久,民间普遍流传。麦芽糖味甘,有健胃、润肺止咳之功效,可用于治疗气虚倦怠、虚寒腹痛、肺虚、久咳久喘等症。

制作过程汇总,陈智文还不断对这项传统手工技艺加以创新。饴糖在反复搅拌拉扯中凝成带有软度的糖,口感甜而不腻,筋道却不粘牙,并加入花生、葱花、芝麻等作馅,形成富有地方特色的甜咸味麦芽糖,广受人们喜爱。

而说到麦芽糖经营现状,陈智文不免有些忧虑。制作麦芽糖是项技术性较强的体力活,需要起早摸黑,非常辛苦。在熬糖时要24小时轮流守护在锅灶旁,观察汁液成色的变化,稍不留意,整锅“米油”倒掉,血本无归。

对于这样的苦活,现在的年轻人大多不愿学。东渡村上上世纪80年代就有30多家麦芽糖作坊,如今仅剩1家。让陈智文感到欣慰的是,“90后”儿子喜欢上这门手艺。“手艺有了第四代传人,我更有信心坚持下去。”陈智文说。

国产樱桃“抢鲜”登场

海都讯(记者 何丹莹)近日,随着进口车厘子逐步下市,国产大樱桃迅速在福州市市场崭露头角,成为市民们的“新宠”。记者走访了福州市区多家水果店、商超后了解到,享有“北方春果第一枝”美誉的辽宁大连美早樱桃等已悄然上市,不少

市民购买尝鲜。在晋安区五四北一家连锁水果店,货架上的盒装樱桃摆放整齐,店员称店里的国产樱桃产自山东烟台,个头大,口感也好。“前段时间刚上市每斤要卖128元,现在优惠了20元,来买的人也比较多”。

南通批发市场的果商林先生告诉记者:“气温升高后,露天樱桃会大量涌入市场,届时价格也会下降,想品尝的朋友不妨再等一等。”

福建省营养协会副会长张雄畴介绍,樱桃不仅美味,营养价值也不容小觑。它富含维生素C,能增强免

疫力、抗氧化,让皮肤更有光泽。而且樱桃还是“补铁能手”,常吃有助于预防缺铁性贫血,尤其适合女性和儿童。此外,樱桃里的花色苷和花青素等生物活性成分,具有抗炎功效,对预防心血管疾病有益,“但糖尿病患者、胃肠疾病患者、肾

病患者等要谨慎食用”。张雄畴表示,樱桃虽好也不能贪吃,成人每日不超过200克(20~25颗),过量食用可能引发腹胀、腹泻。3岁以上儿童每日5~10颗,需去核防误吞。

挑选樱桃时,张雄畴副会长分享了几个小窍门。

一是看外观:果皮饱满有光泽,颜色深红或紫红者甜度高。二是摸手感:果实硬挺有弹性,果梗翠绿且牢固。三是闻气味:新鲜樱桃有清甜果香,若带发酵味可能已变质。四是选渠道:优先选择冷链运输的品牌,避免露天摊位长时间暴晒的果实。