

栩栩如生的糖人 是怎么吹出来的？

“拨浪鼓儿风车转，琉璃咯嘣吹糖人”。一声声吹糖人的叫卖声，一排排晶莹剔透的糖人，是否唤醒了你儿时尘封的记忆？

在童年的记忆中，吹糖人的师傅总是屏气凝神，深吸一口气，用力一吹，手指迅速捏出形状，最后食指轻轻一拨，随着一套行云流水的动作，一个精致的糖人就展现在人们面前。

吹糖人师傅手中的糖为什么这么容易捏成动物造型且不易化掉呢？今天我们就来了解吹糖人的“糖”是怎么做出来的。

1. 将小麦放入育芽盘。



2. 发出麦芽。



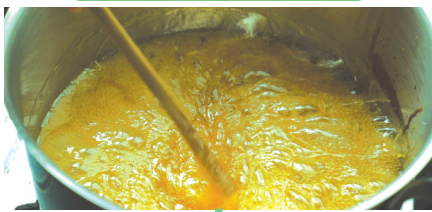
3. 将蒸熟的糯米和麦芽一起发酵。



4. 挤出麦芽汁。



5. 熬制麦芽糖。



6. 吹出各种形态的动物。



绵阳何氏吹糖人第五代传承人何云均正在吹糖人。

1

非物质文化遗产之一

吹糖人是民间传统手工技艺，也是非物质文化遗产之一。吹糖人，顾名思义就是将由蔗糖或者麦芽糖制成的糖稀进行加热制成的糖浆作为原材料，吹制出人物、动物、植物等各种造型。早年间，做这种生计的人挑着担子走街串巷，集市庙会少不了他们的身影。只是到了现在，吹糖人的手艺人越来越少了，这些好玩又好吃的传统美食，不是随时都能买得到哦。

吹糖人师傅的手艺很神奇，在制作过程中会用到吹、捏、拉、搓、盘、包、压、挑、断等技法，吹糖人的师傅可以熟练地制作十二生肖等糖人，十二生肖中的动物在吹糖人师傅的手中变得栩栩如生。

2

糖人有趣的制作过程

首先，我们要把小麦放在温暖的水里浸泡，就像给它们洗个舒服的澡。然后，把浸泡过的小麦放在通风的地方，每天都给它们喷一些水。这样，小麦就会开始发芽，变得更加有生气。

当小麦苗长到合适的长度时，把它们清洗干净后切碎。接着，还需要把糯米泡在水里一整夜，然后进行蒸煮。

接下来就是混合发酵，把刚蒸煮好的糯米和碎小麦混合在一起，放在电饭煲里一起发酵。这就像是小麦、糯米一起开个有趣的“派对”。

当发酵完成后，用布过滤掉杂质，留下特殊的汁水，这就是麦芽汁。把麦芽汁放在锅里煮沸，慢慢地熬制，直到它变得又黏又甜。这个过程需要一点耐心，但是最后的结果会让你觉得非常值得。

当麦芽糖冷却后，把它们装进玻璃瓶里保存起来，以备吹糖人时使用。这样，就可以用这特殊的糖来吹出各种形状的糖人了，吹糖人这个有趣的过程，你终于知道谜底啦。

华西都市报-封面新闻
记者 罗彬月 周彬
本版图片均由周彬摄

知道多一点

吹糖人，是我国一项传统的民间手工艺，据传说，这项技艺始于明朝。

早年，小贩们肩挑挑子走街串巷，挑子一头是一个带架的长方柜，柜子下面有一个半圆形开口木圆笼，里面有一个小炭炉，炉上的一个大勺里放满了糖稀（麦芽糖溶化所得）。

“吹糖人”的具体做法是将糖稀加热后，用中空的麦秸秆吹气，使糖稀膨胀成各种造型，最后用竹签挑下冷却成型。这种艺术不仅是一种食品，还具有观赏价值，常在节日庆典或街头巷尾见到。

“吹糖人”的技艺需要经过长时间的练习才能掌握，其糖人造型千姿百态，栩栩如生，深受人们尤其是儿童的喜爱。尽管现代生活方式的变化使得这种传统行业日渐式微，但“吹糖人”的技艺依旧在一些特定的场合得以保留和传承，是一种值得保护和传承的非物质文化遗产。