



诸焕善单手扯糖绝活

## 老鼠糖球、线板糖、寸金糖、葱管糖…… 那些年 我们吃过的麦芽糖

老鼠糖球、线板糖、寸金糖、葱管糖等这些以麦芽糖为原料的怀旧小吃，纯手工制作的在市场上已经很少见到。旧时这些零食在慈溪长河、鹤鸣等一带非常流行，那是过年才能尝到的高级货。现在掌握手工制糖技艺的师傅少之又少，春节前记者联系上了慈溪长河的诸焕善师傅，那时他正忙于在余姚、慈溪参加农博会和年货展销会，现场制作手工糖果的绝活技艺吸引不少市民的驻足观看。

### 单手扯糖的绝活 吸引了众多粉丝

在余姚农博会现场，诸师傅正在现场扯糖块。只见他把一大团麦芽糖一头挂在糖凳上，一头串在手里的木棒上，不断用力拉扯。没过多久，原本黄褐色的麦芽糖变成了金黄色，接着成了乳白色。这扯糖的过程，是个力气活，诸师傅解释，一边扯一边要观察色泽和外形，要一直拉到出气孔才行，这时的麦芽糖松软又不黏牙。诸师傅扯糖时还会顺手加些热水，原来只有水分充足，做出来的老鼠糖球才松软适口。这些都得依靠经验去把握。

等到麦芽糖扯到恰到好处，诸师傅把糖团放在案板上，里面包上芝麻或者豆沙馅，做成一个胖鼓鼓的大型饺子。接下去的步骤非常有意思，诸师傅慢慢地把这个大型饺子捏成细长状，然后快速扯断，麦芽糖黏性较好，一时难以扯断，如同老鼠尾巴一般。这一只一只糖球像极了老鼠。然后在糖球上均匀撒上黄色的松花粉，老鼠糖球就算大功告成了。

刚做好的老鼠糖球略带温热，逛展的顾客尝味后，多数会买上两三盒。卖得差不多了，诸师傅会重新扯糖，包馅料……用力拉扯的过程，很有观赏性，诸师傅拉扯时会把一只手放在背后，然后玩上一段单手拉糖，他说，单手拉糖需要非常好的手劲和技巧，可以说这是他的一个绝活。他的师傅以前说起过，老底子在余姚慈溪一带只有三个老师傅会单手拉糖，他记在心里，自己在家悄悄地练，没想到边玩边琢磨最后成功了。



刚做好的老鼠糖球

### 从麦粒到糖球 冬季需要一周多时间

在这些小吃中，麦芽糖是主打食材。麦芽糖的制作几乎全是手工，对食材、火候等各种细节都极为讲究。对于整个加工过程，诸师傅了然于心。他说，必须选择颗粒饱满、色泽明亮的稻米和大麦，以前都是用早稻米作食材的，而今年开始用品质更好的晚稻米代替。

“一般12斤大麦配比120斤大米。”诸师傅娓娓道来，大麦先用水浸泡两小时，春秋季节需“孵化”三四天，每天洒水，麦粒就会长出嫩芽，冬季的话需要一周。在麦芽长成前，将稻米放入水中浸泡24小时，然后在大锅里煮熟。将麦芽磨碎，以前是用石磨手磨的，现在改为料理机打碎。再把两者拌匀，让其自然发酵五六个小时，再用布袋榨出糖水。这些浸泡、发酵的时间都要根据气候作适当调整。

榨出糖水后，再慢慢熬成糖浆，需要三四个小时，不能太嫩也不能太焦，整个过程火候的把控难度较大。熬糖成功后，稍作冷却就要开始拉扯糖块了。诸师傅说，拉糖技术决定麦芽糖的比重，有气孔比重小就好吃，相反容易粘牙。

做成各种糖的过程基本接近，不过扯糖步骤和程度会有所不同，然后加上不同材料的馅儿，比如炒熟去皮的芝麻或者豆沙等，再迅速捏成老鼠糖球、线板糖、葱管糖、寸金糖等。

在现场，来购买老鼠糖球的顾客最多。看上去，老鼠糖球的模样最为可爱，口感软软的，甜度合适，颇有人气。诸师傅说，其实最见功力的是脆脆的线板糖。

诸师傅摊位上的葱管糖、寸金糖，奥妙全在糖的夹心。原来，这些手工做的小吃外面裹着芝麻，里面裹着芝麻粉馅，而机器做的都是空心的，只是外面裹着一层芝麻。诸师傅随意折断几根，大葱般粗的葱管糖皮薄馅料足，口感非常丰富。而寸金糖更加细小，不过同样也是皮薄馅儿足，有寸金难买寸光阴的寓意。比这两个品种制作难度更高的是线板糖，因外形像线板而得名。现在会做这种糖的师傅非常少，因为加工过程比老鼠糖球更为繁复，对温度、手感的要求更为严苛。

### 麦芽糖一熬 熬了三十个年头

说起诸焕善的制糖手艺，还得从30年前说起。诸焕善是慈溪长河贤江村人，今年48岁了。1986年初中毕业后就在家务农，跟着当时年近七十的徐师傅学手艺，徐师傅当时已经从慈溪啤酒厂退休，他是余姚“老糖坊”的传人，熟知民间传统的制糖技术。诸师傅跟着徐师傅在家里学，前前后后坚持了三年多，麦芽糖的熬制、各种旧时小吃的手工做法都一点一点地学习、琢磨。

当时在慈溪余姚一带，麦芽糖类的小吃非常流行，经常有货郎挑着担子走街串户地叫卖。当地也有专门做糖的师傅。制糖非常辛苦，当地有“人不入糖坊，牛不入磨坊”的俗语，不过生意很不错，因为当时零食的品种很少，这种手工糖非常讨人喜欢，尤其到了春节，更是畅销。

诸师傅的双手结满了老茧，他说，刚学艺时，手上烫出很大的水泡，因为做葱管糖、寸金糖、线板糖时，需要徒手捞取80多摄氏度的麦芽糖，如果下手略慢或者手法不熟练，极易被烫伤。初入行时，手上经常受伤，后来手上的皮肤变厚，手法也日益熟练，才少受了皮肉之伤。

后来市场琳琅满目的糖果日益丰富，这类传统小吃也受到了冲击。而最近几年，这些传统的手艺和美食又重新得到了消费者的青睐。以前，诸师傅是每年农历十月以后到春节前才做糖，现在除了夏季气温过高会影响到糖的质量，随时都可以开工。从2014年开始，诸师傅在鸣鹤古镇现场售卖老鼠糖球，勾起很多游客的儿时记忆，也给他带来了很多人气。到了2015年上半年，他把鹤鸣的生意交给徒弟去做，自己则在老家长河镇家贤江大道247号正式开店——诸记德和糖坊，他的妻子沈芳芳给他打下手。此后，名气越来越大，每到春节前就会参加余姚、慈溪的展销会，有时还会来宁波市区售卖。诸焕善作为非物质文化遗产传承人，他的店为传承基地，今年已经申报到了慈溪市。说起这些，诸师傅有点感慨，他说，他刚入行时，会做线板糖才能有资格当师傅，这是入行的敲门砖，而现在会做的人，据他了解，在慈溪余姚就剩他一人了。

记者 谢昭艳 文/摄