

文化中国行

吹糖人技艺

一门“甜”手艺 吹出旧时光

本报记者 彭爱 魏志广 摄影报道

在中国的民俗画卷中,吹糖人始终是不可或缺的一笔。这门在明清时期广泛流传于民间的手艺,以糖稀为原料,在艺人手中化作花鸟虫鱼、十二生肖等,更化作一代代人的童年记忆。

泊头市交河镇三里庄村村民、我市非物质文化遗产吹糖人技艺传承人王海训就有这一手绝活。炉火初沸时,糖稀的香气裹着淡淡的白雾在屋内升起。王海训手指微曲,在锅内轻挑出一团糖稀,拉扯间,糖稀随着他的双手变长变短。

一根细长的糖管被缓缓伸出,只见王海训手指轻弹,把糖管截出合适的长度,随即衔住糖管轻吹——这口气,如春风拂柳,缓而不滞,急而不乱,那栩栩如生的人物、动物造型糖人悄然出现。



王海训

非遗

吹糖人技艺是以麦芽糖等为原料,经过手艺人巧手塑形、吹制成各类造型的传统民间技艺。

2015年,吹糖人技艺被列入市级非物质文化遗产名录。

① 吹气成韵,糖塑百年



拉、扯糖稀

吹糖人,顾名思义,是用糖稀吹制出各种造型的传统手工艺。追溯源头,相传吹糖人始于明初,明末清初渐成气候,尤以北方庙会为盛,逐渐发展为大众喜闻乐见的民俗技艺。

据传,明代宰相刘伯温曾化名“糖人刘”,隐姓埋名以吹糖人为生,并将这门技艺传给路人。就这样,一传十、十传百,传了数百年。虽无正史佐证,却折射出一技艺与市井生活的紧密关联。

糖人制作看似随性,实则暗藏玄机。“三分熬糖七分吹,火候不到莫强为。”王海训边反复揉拉手中的糖稀团边说。制作糖稀的原料,根据手艺人的习惯而各有不同。

“可以用玉米面、麦芽制作糖稀,也可以用麦芽糖或麦芽糖浆熬制糖稀。”王海训说,经过熬制、搅拌等多道工序,使其达到适当黏度和吹制状态。

吹糖人之妙,在于“吹”与“捏”的默契。手艺人需要将熬制成琥珀色的糖稀揉捏成团,快速拉出细管,含于口中徐徐吹气。糖稀如薄纱般膨胀,手艺人利用拉、捏、折等技巧趁热塑形。须臾间,一只灵动的金鸡便昂首啼鸣,一条盘曲的小蛇似欲游走……

“吹糖人的精髓在于一气呵成,糖稀凝固前的每一秒都是与时间的博弈。”王海训说。

在逢年过节、庙会集市等场合,吹糖人的摊位总是人气爆棚。孩子们被那神奇的制作过程深深吸引,目不转睛地看着手艺人手法翻飞,不一会儿就变出心仪的小动物;大人们也驻足围观,心里不免生出怀旧的情绪,在甜蜜滋味里回味过往岁月。

这便是吹糖人技艺独有的魅力,它承载着民俗风情,维系着亲情乡愁,是民间文化鲜活的载体。

③ 从学徒到传承人

“吹糖人的原料多种多样,我喜欢用传统的糖稀吹糖人。不同于用现成的麦芽糖。传统糖稀是用玉米面加淀粉酶发酵制成,两者的比例很重要。”王海训说。

有一次,王海训熬了五六锅糖稀都失败了,尝试了各种办法都不成功,他就跑到山东济宁找了一位老师学做原料,可是高昂的学费让囊中羞涩的他不得不败兴而归。

“那天,下着大雨,我从那位老师家里出来后,没赶上最后一班车,一个人在雨里走了很久,心情特别沮丧。”王海训说,一位路过的卡车司机看到在雨中赶路的他,二话没说就让他上车了,“这场大雨就好像我遇到的困难一样,那位好心的司机就是绝路逢生的希望。”

回家后,王海训孤注一掷,放弃了原来的熬糖比例,把家里剩下的淀粉酶一股脑地加到玉米面里。经过发酵、过滤、熬煮多道工序后,这一锅糖稀竟然熬制成功了。

为了让其他吹糖人的手艺人少走弯路,王海训从不隐瞒自己熬糖稀的原料比例。“一斤玉米面加10克淀粉酶,这样熬出的糖稀正好。”王海训说。



葫芦



吹糖人工具



吹制



大虾

② 守艺数十载,甜苦皆如饴

27年前,30岁的王海训在一张报纸上看到了一篇关于吹糖人的报道。“当时,我就被这项技艺吸引了,一心想要学吹糖人,可是身边却没有会吹糖人的老师,我就骑着摩托车四处打听。”王海训回忆起多年前学艺的经历滔滔不绝。

功夫不负有心人。王海训在衡水市阜城县大白乡打听到,附近有一位手艺人名叫侯敬来,是十里八乡吹糖人技艺最好的。

一开始,侯敬来没有同意教王海训吹糖人,“我拜访了师父好几次,他才同意教我。不过师父说让我半年后再来找他,一来是当时天气炎热不适合吹糖人,二来是师父想考验我是否有学吹糖人的决心。”王海训说。

半年后,王海训开始跟侯敬来学习吹糖人,每天他都要顶着寒风骑行十多公里赶到师父家学习。除此之外,王海训的学艺之路也满是艰辛。熬糖稀是最基础却也是最考验耐心的环节。“火候掌握不好,糖稀要么太稀糊不上,要么熬老了发苦。”王海训说。

他守在炉火边,观察糖稀颜色变化,感受温度差异,双手被烫出水泡是常事,但他从未退缩。吹糖更是讲究技巧,气不能太猛,否则糖易破;气若不足,造型又难成形。王海训反复练习吹气力度,嘴唇练得又干又疼,他一次次从中学总结经验。

“当时,我在铸造厂工作,家里人都不同意我学做吹糖人,觉得我不务正业。”王海训说,那时候他白天去工厂上班,晚上就熬夜练习吹糖人。

为了更好地掌握吹糖人技艺,王海训还尝试改良工具,“熬糖稀的时候要搅拌好几个小时,单靠人力搅拌费时费力,我就自制了糖稀搅拌机。”王海训说,为了改造自动搅拌机,当时他把家里洗衣机上的电机拆下来,安在了搅拌机上。

随着技艺渐精,王海训吹出的糖人形象越来越惟妙惟肖。几十年来,他肩挑糖担走南闯北,从庙会到集市,从城市到乡村,他的糖人摊前总是围满了孩子。

扫码看料更多

扫描二维码,了解吹糖人技艺背后的故事。



非遗

2025年5月22日 星期三
责任编辑 刘彭

技术编辑 刘彭

15

沧州晚报

新闻热线: 3155600