

## 手工糖画

糖画，顾名思义，就是以糖做成的画。它亦糖亦画，可观可食。糖画，又称“糖影儿”“糖饼儿”或“转糖”，相传它是在古代“糖丞相”制作技艺的基础上演化而来的。因所铸人物形象俨然文臣武将，又以文官居多，故而时下戏称为“糖丞相”。



王红娃在制作手工糖画(资料图)

家住温泉镇南王庄村的王红娃，是我市手工糖画非遗项目的代表性传承人。他告诉记者，手工糖画在清代比较盛行，制作技艺日趋精妙，题材也更加广泛，多为龙、凤、鱼、猴等普通大众喜闻乐见的吉祥图案。现在街头摆摊，现做现卖，已是糖画艺术的特色。

王红娃今年59岁，他15岁开始跟着爷爷和父亲学习糖画，现在他对这门技艺又做了进一步的提升。他制作的手工糖画造型生动、色彩鲜艳，深受广大群众，尤其是孩子们的喜爱。

随着中外文化交流日益频繁，糖画艺术也频频出现在各种大型的文化、旅游和经贸活动中。糖画，这种小小的民间传统艺术，正向世人展现其不凡的魅力。据了解，手工糖画艺术在我市广泛存在，主要分布在临汝镇、温泉镇等乡镇。制作原料主要有水、冰糖、白糖、香油、香料等。制作手工糖画要将炼制后的红糖(或白糖)置于铜瓢内加热熔化，

然后以铜勺为笔，以糖液作墨，凝神运腕，在光洁的大理石板上抖、提、顿、放、收，时快时慢，时高时低，随着缕缕糖丝飘下，诸如飞禽走兽、花鸟虫鱼、神话人物等形象便栩栩如生地呈现在你的眼前。尤其是那翻云滚雾的金龙和展翅欲飞的彩凤，更令人拍案叫绝。

“手工糖画的糖稀熬制要求比较特殊，中间可能出现较多的问题。”据王红娃介绍，初学者一般会遇到这样或那样的麻烦事，比如由于熬制的时间太短或火候比较小，就会发现糖稀不容易凝结成块状、太软或受潮稀释无法使用；有的是熬制时间过长或火候过大使得糖的分子结构改变，颜色变得太深甚至变焦而无法使用。而出现最多的问题是由于熬制方法不当最终出现还糖现象，即快熬制好的糖稀又变成了糖的颗粒，一盘散沙或直接变成硬块而无法使用。

“在糖稀将好未好之际最为关键，一旦确认，应迅速调整火候变小，不要

含糊。一旦迟疑，就有可能前功尽弃，要么是还糖，要么是糖稀的颜色太深，焦化，甜味变淡，消失，甚至发苦。”据王红娃介绍，绘制手工糖画是没有底稿的，画稿全在他的脑子里。做糖画必须胸有成竹，要趁热一气呵成，他们汲取了传统皮影制作的特征及雕刻技法，十二生肖、花鸟虫鱼、飞禽走兽、古代人物，随着缕缕糖丝的飘洒，便栩栩如生地呈现在面前，再趁热粘上一根竹签，便大功告成。

据了解，手工糖画传统技艺是我国民间优秀的非物质文化遗产，而汝州手工糖画技艺是河洛文化的重要组成部分，它具有淳朴浑厚、豪放粗犷实用性强的艺术特征。汝州手工糖画艺术产于民间，受地域影响，受多种文明和汝瓷文化的影响，形成的淳朴豪放、大气玲珑的艺术风格，彰显了劳动人民的智慧和特有的文化价值。

融媒体中心记者 宋乐义



糖画作品



糖画作品

## 杜记糕点制作技艺

“以前人们走亲戚、看病人、包括送彩礼，都会提几包手工糕点。小孩们爱吃，大人们喜欢，是一些隆重场合必不可少的食品。”杜记糕点作为我市市级非物质文化遗产项目，它有什么历史渊源？为什么深受群众喜爱？它的制作工艺又有什么独到之处？近日，记者带着这些疑问走访了杜记糕点制作技艺的原产地纸坊镇武巡村。



杜国政在制作糕点

据杜记糕点制作技艺非遗项目代表性传承人杜国政介绍，杜记糕点距今已有130多年的历史。当时的农村尚处在经济落后的历史阶段，餐饮品种较为匮乏。杜记糕点的出现，适应了当时广大百姓的饮食口味，丰富了人民群众的饮食文化。

纸坊镇地势平坦，土地肥沃，光照充足，气候适宜，盛产优质小麦和花生，这为杜记糕点的生产制作提供了充足的原料来源。因此在此后的几十年间，杜记糕点迅速流行开来，周边的数个县区均有杜记糕点“永胜茂”的销售。后来，又经过杜氏几代人的传承与发展，到上世纪二三十年代时，“杜记糕点”的品种已增加到20多个。其中“茶食”“虎牙”“兰花梗”“萨其马”“马蹄酥”等最受食客的欢迎和喜爱。

据了解，“杜记糕点”创始人杜长福，原是当地财主家用厨师，因年长被辞退后，便在家研制糕点制作，由于手

艺精湛，食材地道，服务热情，为人厚道，在当地小有名气。到了民国末年，第二代传人杜德山已经有了自己的小作坊，制作工艺趋于成熟。到了十九世纪五六十年代，第三代传人杜书印、杜书令、杜书轻时期，制作工艺成熟，三人另立门户，独立经营。当前，第四代传承人杜国政、杜国松仍在自己的作坊内研究制作传承发展着这项“杜门绝技”。

“由于‘杜记糕点’的品种多样，价格低廉，是当时人们馈赠亲友，招待客人，孝敬长辈，祭祀先祖等必不可少的食品。”杜国政告诉记者，尤其是到了上世纪五六十年代，“杜记糕点”的生产达到鼎盛时期。其特色为色泽鲜亮，香味诱人，柔软甜润，香绵可口，色味俱佳，老少皆宜。其中，“茶食”之绵软程度，即使是八九十岁的老者也能轻松食之。

改革开放以后，随着大家物质生活水平的不断提高，饮食结构也在发生着

变化，人们的饮食需求转向低脂、低糖食品。因此，杜氏后人的糕点技师们也在不断学习、创新，努力开发低糖保健新品种，不仅让食客吃着口感酥软甜润，更要让他们吃出品位，吃出健康。

据介绍，杜记糕点分茶食糕点、月饼两大系列。多用于拼盘摆放的形态，作招待亲友、祭祀之用。杜记糕点的主要特征是，香、甜、软、绵、脆、鲜。茶食：柔软光滑，芳香扑鼻香甜可口；兰花梗、马蹄酥，酥软适中，回味绵长；月饼及小金饼乃是香甜可口，老少皆宜。其产品以红、黄、白、绿颜色相间，色、香、味俱佳，曾作为一道名吃，声名远扬。

据了解，杜记糕点自始至今历经几代人的传承与发展、创新与改进，已经形成了独特的家庭作坊式的经营模式。这种无添加剂，纯天然、纯手工的制作方式和产品，越来越受到人们的欢迎。

融媒体中心记者 宋乐义



江米条



蜜三刀