

老行当之甜蜜蜜吹糖人

李晓伟

糖人吹出笑颜来，手工艺巧胜天才。多彩甜蜜如花簇，聪明乖巧博人夸。

这首古诗，说的就是吹糖人。

吹糖人是较为古老的民间手工艺，即便在二十世纪六七十年代，仍是养家糊口、维持生计的小生意。那“吹”出来的糖人，晶莹剔透，薄如蝉翼，既好看，又好玩，还能吃，瞧着心里就甜甜的。

那天在中大街溜达，看到一个吹糖人的摊位，正散发着特有的香甜气息，一下子把人拉回童年那甜蜜的记忆。

追忆当年，吹糖人的小贩们，担着挑子，走街串巷，招揽生意。挑子的一头是个带架的长方柜，柜子里有个半圆形开口的圆笼，里面有个小炭炉，炉子上的铜勺里，放满了糖稀（麦芽糖熬制而成），这也是吹糖人的主要原料。挑子的另一端是个竹筐，外跨个大绳兜，用于装换取的破烂。之所以收这些废品，是因为当时老百姓没闲钱，只好把平时积攒的破铜、烂铁、旧鞋帮子、碎布条等收集起来，甚至连妇女梳头掉下来的长发，也编成团，掖到土墙缝里留着给小孩吹糖人。

小孩们只要听到小铜锣的响声，都会飞跑到家，翻箱倒柜，找出废铜烂铁、牙膏皮、坏鞋破裤去换这些麦芽糖制作的公鸡、花猫、猪八戒等等小糖人。

“吹糖人”也叫“捏糖人”，人们起初是为了养家糊口，渐渐地成了民间手工艺品。是中国传统民间技艺之一，流行于中国北方地区，是一种纯手工纯自然的手工艺行当，但是全国各地都有“吹糖人”的存在。只不过，各地的吹糖人都有各地的地方特色，都印烙着地方风格情调在里面。

按照其制作的工艺不同，可分为吹糖人、画糖人和塑糖人。

围观吹糖人的现场操作，那犹如看了一出魔术表演——一小勺糖料，经过艺人吹、捏、刻、剪，瞬间便成了形态逼真、栩栩如生的理想之物，人们无不赞叹吹糖人手艺的高妙。吹糖人的作品丰富多彩，有《西游记》里的唐僧师徒、动物有十二生肖、花猫、翠鸟，还有兵器，如大刀长矛等等。其制作工艺精细，产品生动逼真，既能给儿童当玩具，玩腻了又能吃，有独特的艺术性、生动的趣味性，且价廉物美大众化，深受群众的喜爱。

吹糖人必备的材料包括糖料（精选大麦熬制而成）、精选白糖、食用色素等。熬糖料用的火炉、小锅、铲子等，还有铜盆、火盆、剪刀、柴棒、吹筒、小刻刀、镊子等不一而足。

吹糖人首先要解决原材料问题，其最重要的原材料就是麦芽糖。

麦芽糖在中原地区也叫“糖稀”。制作麦芽糖也相当费事，先是把小麦或大麦杂质去掉，淘洗干净后，放在木桶或陶瓷缸内，放清水浸泡二十四小时后，捞出来晾干，等麦放出二个小叶芽子时，放在蒸笼里加温蒸熟，然后置于自做的压榨机，压榨出来的液体就是麦芽糖。麦芽糖原色就是乳白色，放入蔗糖加温熬制就是金黄色的麦芽糖了。

吹糖人的第二个步骤就是把麦芽糖变化

成吹糖人材料。把麦芽糖放在土灶台铸铁锅，用小火慢慢熬制。同时，要用铲子在锅内不停地来回翻腾，时不时地把铲子沾上麦芽糖往上这么一提，看看麦芽糖能否挂住铲子。当麦芽糖能挂住铲子后，就可以熬制成吹糖人的材料了。

将熬好的“糖稀”加上不同色素，搁置于温火盆上保温备用。吹糖人时取适量的材料，先捏成基本形状固定在柴棒上，用小吹筒轻轻吹成一定的大小，用剪刀、小刀、镊子等修成所需的成品，一件精美的“小糖人”就新鲜出炉了。

而画糖人是用备料在石板上画，塑糖人则以捏塑为主。

据记载，“吹糖人”的历史可以追溯到汉代。但民间口口相传，“吹糖人”真正作为民间手工艺，应当在明太祖朱元璋时期。据说朱元璋已获得天下，为了使自己皇位更稳固，把自己的皇权能够更好地一代又一代在朱家传

承，就建造了一座“功臣阁”火烧功臣。刘伯温是明初开国元勋，当然也在朱元璋要除掉的功臣名单之中。他天资聪明，神机妙算，运筹帷幄，知道情况后，想尽各种办法侥幸逃脱。在逃跑过程中，偶然遇到一位挑糖担的老人。老人知道刘伯温的惨境后，主动把糖担交给刘伯温，二人之间互相调换了衣服。至此，刘伯温就隐名埋姓，天天挑着糖担子，走街串户，行走于乡野之间，过起了挑着糖担子的隐居生活。

在卖糖的过程中，他创造性地把糖加热变软后，制成各种糖人儿，有小鸡小狗什么的，煞是可爱，小孩们争先购买。在路上，许多人向刘伯温请教吹糖人儿的技艺，刘伯温一一教会了他们。于是这门手艺就一传十、十传百，传到现在有数百年的历史了。

纵观中国漫长的历史中，在工业极不发达而完全依赖农耕的古代中国，夏、秋二季是老百姓一年当中最繁忙的两个季度。春、冬二季则是老百姓休养生息比较清闲的时段。而“吹糖人”手艺活儿正好迎合老百姓的口味，所以，这两个季节是每一位“吹糖人”师傅大显身手、施展才能的高光时刻。

彼时，吹糖人的师傅一手扶持糖担子，一手拿着小铜锣穿梭在大街小巷，“吹糖人”的吆喝声此起彼伏，不大一会儿工夫，糖担边就围来了一群小孩子。他们眼巴巴地望着那些捏成的糖人儿，既眼馋又嘴馋。由此可见，“糖人儿”既是解馋的食品，又是民间艺术品，是融食用性和观赏性于一体的传统民间技艺。

等到孩子们散尽，吹糖人的师傅带着既疲惫又满足的身心回家了……

“吹糖人”是我们民间传统手工艺中的一朵奇葩，是劳动人民勤劳和智慧的结晶。然而，历史的滚滚车轮阻不了科学技术前进的步伐，有的老行当迟早是要退出人们的视野，离我们渐行渐远，活在我们的记忆里、怀念里。

肩挑糖担走街巷，手敲铜锣啾啾。引来孩童齐围观，吹个糖人好漂亮。

这是人们对吹糖人这类老行当手工艺人的颂歌。



图片源于网络

真，既能给儿童当玩具，玩腻了又能吃，有独特的艺术性、生动的趣味性，且价廉物美大众化，深受群众的喜爱。

吹糖人必备的材料包括糖料（精选大麦熬制而成）、精选白糖、食用色素等。熬糖料用的火炉、小锅、铲子等，还有铜盆、火盆、剪刀、柴棒、吹筒、小刻刀、镊子等不一而足。

吹糖人首先要解决原材料问题，其最重要的原材料就是麦芽糖。

麦芽糖在中原地区也叫“糖稀”。制作麦芽糖也相当费事，先是把小麦或大麦杂质去掉，淘洗干净后，放在木桶或陶瓷缸内，放清水浸泡二十四小时后，捞出来晾干，等麦放出二个小叶芽子时，放在蒸笼里加温蒸熟，然后置于自做的压榨机，压榨出来的液体就是麦芽糖。麦芽糖原色就是乳白色，放入蔗糖加温熬制就是金黄色的麦芽糖了。

吹糖人的第二个步骤就是把麦芽糖变化

成吹糖人材料。把麦芽糖放在土灶台铸铁锅，用小火慢慢熬制。同时，要用铲子在锅内不停地来回翻腾，时不时地把铲子沾上麦芽糖往上这么一提，看看麦芽糖能否挂住铲子。当麦芽糖能挂住铲子后，就可以熬制成吹糖人的材料了。

将熬好的“糖稀”加上不同色素，搁置于温火盆上保温备用。吹糖人时取适量的材料，先捏成基本形状固定在柴棒上，用小吹筒轻轻吹成一定的大小，用剪刀、小刀、镊子等修成所需的成品，一件精美的“小糖人”就新鲜出炉了。

而画糖人是用备料在石板上画，塑糖人则以捏塑为主。

据记载，“吹糖人”的历史可以追溯到汉代。但民间口口相传，“吹糖人”真正作为民间手工艺，应当在明太祖朱元璋时期。据说朱元璋已获得天下，为了使自己皇位更稳固，把自己的皇权能够更好地一代又一代在朱家传

承，就建造了一座“功臣阁”火烧功臣。刘伯温是明初开国元勋，当然也在朱元璋要除掉的功臣名单之中。他天资聪明，神机妙算，运筹帷幄，知道情况后，想尽各种办法侥幸逃脱。在逃跑过程中，偶然遇到一位挑糖担的老人。老人知道刘伯温的惨境后，主动把糖担交给刘伯温，二人之间互相调换了衣服。至此，刘伯温就隐名埋姓，天天挑着糖担子，走街串户，行走于乡野之间，过起了挑着糖担子的隐居生活。

在卖糖的过程中，他创造性地把糖加热变软后，制成各种糖人儿，有小鸡小狗什么的，煞是可爱，小孩们争先购买。在路上，许多人向刘伯温请教吹糖人儿的技艺，刘伯温一一教会了他们。于是这门手艺就一传十、十传百，传到现在有数百年的历史了。

纵观中国漫长的历史中，在工业极不发达而完全依赖农耕的古代中国，夏、秋二季是老百姓一年当中最繁忙的两个季度。春、冬二季则是老百姓休养生息比较清闲的时段。而“吹糖人”手艺活儿正好迎合老百姓的口味，所以，这两个季节是每一位“吹糖人”师傅大显身手、施展才能的高光时刻。

彼时，吹糖人的师傅一手扶持糖担子，一手拿着小铜锣穿梭在大街小巷，“吹糖人”的吆喝声此起彼伏，不大一会儿工夫，糖担边就围来了一群小孩子。他们眼巴巴地望着那些捏成的糖人儿，既眼馋又嘴馋。由此可见，“糖人儿”既是解馋的食品，又是民间艺术品，是融食用性和观赏性于一体的传统民间技艺。

等到孩子们散尽，吹糖人的师傅带着既疲惫又满足的身心回家了……

“吹糖人”是我们民间传统手工艺中的一朵奇葩，是劳动人民勤劳和智慧的结晶。然而，历史的滚滚车轮阻不了科学技术前进的步伐，有的老行当迟早是要退出人们的视野，离我们渐行渐远，活在我们的记忆里、怀念里。

肩挑糖担走街巷，手敲铜锣啾啾。引来孩童齐围观，吹个糖人好漂亮。

这是人们对吹糖人这类老行当手工艺人的颂歌。

这是人们对吹糖人这类老行当手工艺人的颂歌。

这是人们对吹糖人这类老行当手工艺人的颂歌。

米庙的传说

汝州城区东北十几里地的箕山脚下，有个村庄叫米庙。这个村子原来是一个不知名的小村。传说很久以前，这里住着一户姓米的人家，一家人勤劳能干，农忙时在土地上劳作，春秋收，汗水掉成八瓣儿。农闲时磨豆腐磨猪，做酱油醋，走乡串户做生意。由于勤劳能干成了一方富户，有土地有作坊，不愁吃不愁喝，日子过得红红火火。

家里虽然富了，但从不忘过去的艰难日子，和乡亲们处得很好，对人和蔼可亲，尊老爱幼。谁家没有牲口种不上地，他把牲口送去；谁家断了粮，他把粮食送去；谁家的红白大事没钱办，他把钱送去，乡亲们都很喜欢他。米家样样都好，就是有一件事不满意，老伴儿不会生育，眼看已过半百仍是无儿无女。老伴儿几次劝他：“我不能为你生儿育女，心里很不好受。你还是再娶一个年轻的，能为米家生个一男半女，也好接替香火。”他也总是这样安慰老伴儿：“没儿没女，咋只能怨你呢，我就没有份儿？接替什么香火，我们看得见吗？我们过得好好的，何必去自找麻烦，自讨苦吃呢！”

乡亲们看着这么好的老两口没有儿女，也都为他们着急，有不少好心人劝老米再娶一个。要是真的不想再娶，那就抱养一个，也好传宗接代。

米家老汉笑了笑说：“那才叫愚蠢呢，别人不知道，自己还不清楚，那传的是谁的宗，接的是谁家的代？那是买个烧饼揣怀里——自己哄自己！”

老两口就这样活到老干到老，相敬如宾，恩恩爱爱地活着。

俗话说行了清风，就一定会细雨，到了老两口干不动的时候，村里人争着照顾。这家给他们提水，那家给他们送柴，有了病争着为他们去请医生，争着来侍候，和侍奉自己的亲人一样。临终时，米老汉把村里的几个头面人物找来交代：“俺两口子下世后，全部家产分给乡亲们，你们几个掌管，谁家有困难就帮谁家解决，不要叫乡亲们过不去。”

老两口去世后，乡亲们每当想到米家的好处，就到他们的坟上烧烧香上上供。后来，大伙又在村东为他们建了一座庙，塑了他们的像，逢年过节都要去敬上一炷香，烧上几张纸。时间长了，人们把这座庙叫成了米爷庙，那个村子也因庙得名米爷庙了。再后来，又被简化成米庙了。

来源《汝州民间故事》



老百姓自己的兴华面粉厂

王燕举

一个在生于斯长于斯的热土上开办的面粉厂，生存40余年长盛不衰的秘诀是什么？就是诚实守信，以质取胜。他们以厂为家，恪尽职守，身心完全融入面粉事业中，用二老板之妻陈凤云的话说：“面粉厂的事情已经深入我们的骨髓，即使梦中也在诉说。”

——题记

那天在市区中大街散步，无意间听到甲、乙两位中年女士的对话。甲问乙：“你家平常买面粉，都去哪儿买？”乙答：“兴华面粉厂啊！那里面粉不掺增白剂等化学成分，是咱们市区出了名的老面粉厂家，质量好，又筋道。”甲：“听说兴华面粉厂面粉好，就是稍远一点。”乙：“怕怕跑远一点，我也要去兴华面粉厂买面粉。”

两个人短暂的对话引起了我的关注，触动了我的灵感，同时唤醒了我38年前的一段回忆……

那时，我在市化肥厂担任千余职工伙食的管理员，经常来往于兴华面粉厂。我们厂的大部分工人是亦工亦农性质的，兴华面粉厂是工人兄妹们存储小麦的基地。他们把收获的小麦存入该厂后，兴华面粉厂把原粮按一定比例折合成面粉数，而小麦加工费用则由工厂买单。工人们常常拿着兴华厂的面粉单据，到我这里兑换成饭票。兴华厂不时会迎来我这位常客，结算加工费，拉回面粉，供应伙食。因此，我与面粉厂的人很熟络。

兴华面粉厂成立于二十世纪八十年代初，是洗耳河街道西社区第七村民小组入股办的厂子。坐落在丹阳西路北侧2000平方米的院内（现洗耳河社区卫生服务中心东邻）。1986年我第一次去兴华面粉厂办业务，就与负责人高法、会计张子正和正当青春年华的闫志强打交道。闫志强与我同龄人，血气方刚。由于合伙人莫衷一是，意见分歧，面粉厂走向散伙。这时候，闫志强站了出来，睿智地接管了面粉厂。自此，他撸起袖子，领着全家人，成了兴华面粉厂名副其实的老板。

闫志强不善言辞，勤勤恳恳，为人低调实诚，办事认真负责，具有强烈的敬业精神。他与弟弟

两家共同经营，共担风险，共负盈亏。弟弟新强与哥哥配合默契，步调一致，兄弟同心，其利断金。高敏、陈凤云如她情深，上天安排在一起，如同亲姐妹，共同编织家的温馨、业的兴旺，她理团结，同舟共济。他们心往一处想，劲往一处使，大事一起商量，相互包容，彼此从不计较。工作生活中互谦互让，分配上不争利益之长短，在他们身上，真正使我看到了什么是兄弟同心助发展，她理和睦金不换的至深道理。

兴华面粉厂几十年如一日，以质量求生存，以诚信求发展。二十世纪九十年代，由于市场小麦价格波动很大，有些商家不讲信誉，为了眼前利益，在价格上打坏点子，当价格低迷时，大量存储小麦；价格飞涨时，高价抛售，获取高额利润。当老百姓需要取存储的小麦时，不良商家面质倒装，以次充好，不守信用，甚至无粮无面可取。因此，那些许多面粉厂由于管理不当、经营不善，纷纷倒闭。

闫志强埋头做事，精打细算，很接地气，不被一时利益迷失方向，不损害老百姓利益。无论什么时候存粮，什么时间取面，随到随取，满足供需，不哄抬物价，不赚昧良心钱，处处为群众着想，步步为营，稳扎稳打，始终捂紧老百姓的粮袋子。当时面粉掺添加剂盛行，一是降低成本，提高产量；二是面粉白而细，增加卖相。为此他们家围绕不用添加剂还专门开会。老母亲力主不用，一言九鼎。告诫孩子们：虽然现在困难些，但钱可以少赚，心不能不安！群众吃了咱家的面，影响了身体健康，咱心里能踏实吗？对老妈妈的话，孩子们衷心赞成，言听计从。自此形成了家规，传承至今。

“我们历来坚守商业底线，生产的面粉品质有保障，对得起自己的良知和老百姓的信任，迎来了一批批忠实的回头客，心中无愧，做人也安稳。”闫志强如是说。

为了扩大经营，开拓进取。2010年，他们的厂搬到了广成西路铁路立交桥南侧，占地5亩余。不仅安排了当地居民就业，也为群众带来了实实在在的福利。此时，注册了“汝华”商标，厂名仍为汝州兴华面粉厂。虽然现在的工厂离市区远了一点，

但慕名前来取面、购面者络绎不绝，每年麦收季节，存入该厂原粮的队伍排成长龙。

经过多年实践，他们摸索出一套行之有效的生产经验，面粉的干湿程度拿捏得恰到好处，如同画师作画，轻车熟路。在激烈竞争的面粉市场中站稳了脚跟，得到了群众的认可，取得了长足的发展。

40多年来，闫老板的兴华面粉厂从不掺假使假，他们从收原粮开始就把好质量关，宁可收价高一点，也要上乘的小麦。市质检部门每次来厂抽检面粉，兴华厂的面粉均是优质标准。加工面粉不添加任何化学成分，绝对是环保面粉、原粮原味。故此，他的人，他的厂，声名鹊起，人气大涨。走进闫志强的办公室，“质量达标企业”“诚实守信企业”“爱心企业”等锦旗奖牌挂满了墙。

每年春节前夕，兴华面粉厂的面粉是需大于供的，这个时间段，厂里会采取限量供应。但买面的队伍蜿蜒曲折，连绵不断。“看到这么多人排队买面，我确实有一种成就感和存在感，老百姓拥戴我们，多年的付出也值了。但看到有些人坐在车上，等的都打瞌睡了，不免有些愧疚。”二老板闫新强说。

“金杯银杯，不如老百姓的口碑。”兴华面粉厂从不打广告，不对外做宣传。但老百姓的口碑就是最好的广告。一次，我在一家饺子店吃饭，看到他们存储的面粉是兴华厂的，便和老板聊了起来。他告诉我，自开业就认准了兴华面粉厂的面粉，不但货真价实，而且守信用。接着他又补充说道：“咱们市的城乡，用兴华面粉厂面粉的饭店、锅盔店等，就有百十家呢。”

“人叫人千声不语，货叫人叫自来。”一位家住洛阳、在汝州工作的男士，回家时捎了兴华面粉厂的一袋面粉，他们全家人吃了以后，直呼吃上正宗面粉了。就这样口口相传，一传十，十传百，舍近求远，从洛阳坐车专门进兴华厂购面粉者不胜枚举。陈凤云不无动情地说：“俺们办厂的理念，不考察市场及同行如何，按部就班，只要能顾本，微利即可。别人是三分做产品，七分做包装，我们是七分做产品，三分做包装，让产品自己说话。每斤小麦的加工费由原来的0.05元到现在0.07元，40多年了，只涨了0.02元钱。我们不批发面粉，全靠零

售，靠诚实、靠质量信誉赢得顾客。每天生产的面粉，基本没有库存。”

三

新冠疫情期间，由于情况特殊，面粉供不应求。有一位骑岭街道大张村的中年妇女，肾病手术后，对面粉添加剂特别敏感。她拖着病体，央求别人把她带到兴华面粉厂：“如果你们不先卖给我点面粉，我怕活不成了，因为吃了添加剂的面粉，造成我全身浮肿，两只眼都睁不开，万一再吃了咋办？”在场的人非常同情，众口一词先给她解决。“这件事使我触动很深，咱家的面粉能给大家带来健康，是我们全家最大的心愿！”陈凤云这样说。

“雁过留声，人过留名”。以前在兴华面粉厂做工的工人，提起闫家人，都竖大拇指，夸这家人人品好。曾在该厂工作多年的杜女士说：“闫家人厚道，正直本分，三观端正，兢兢业业，做人太过做生意。他们维护职工切身利益，关心我们的生活，把我们当一家人看待，从不拖欠工人工资。”

兴华面粉厂新厂址大门



兴华面粉厂新厂址大门

富而思源、不忘初心。闫志强从善如流，致富后不忘奉献社会，捐资助教、惠泽一方，疫情期间捐款捐面，大爱无疆。

40年，弹指一挥间，厂址变了，厂名未变。当年见面乐呵呵地向成品车间转运面粉的小伙子任兴不见了踪影，他的儿子在厂子顶了班。当年的两家人也成了含饴弄孙的花甲老人。取而代之的是他们的下一代，接过父辈的班，传承了好的家风，抱成一团，继续创造着他们的面粉事业。闫志强和他的兄弟姊妹们，成了妥妥的顾问兼名誉领导。

如今的兴华面粉厂，拥有现代化的生产线，有储存上百吨小麦的大粮仓和成品库房，干净整洁，井然有序。精粉、普粉，50斤袋装和20斤袋装的，琳琅满目，就像“林海雪原”的白衣战士，整装待发呢。

幸福都是奋斗出来的……衷心地祝愿他们：生意兴隆，财源滚滚；百尺竿头，更进一步！