



糖说

□ 刘培国

那天在众品食府的聚会中，看见了橘子糖、栗子酥、黄瓜糖、薄荷糖，完全是过去的老味道，顿有空倒错的感觉，恍惚回到了小时候。这四色糖果已从味蕾上消失太久，这突然出现的童年滋味又一次连缀起关于甜美的人生记忆。我暗暗思忖，一定要见到这位糖果师傅，能做这样复古的东西，会有一大把故事。

三天连阴，细雨蒙蒙，正是拉呱的好时候。这天中午，在五龙居民区王勇那间摆满了文玩百器的斗室里，韶华邀请到了80岁的王平元老先生、60岁的杨天镇师傅，还有杨天镇的儿子杨培林，一圈五六人围坐矮桌吃糖果，喝茶。

糖果的话题没边没沿，我说，就从橘子糖说起吧！

橘糖味道酷似柑橘

我说的橘子糖，是仿橘瓣橘色半透明片状硬糖，味道酷似柑橘，清香，没有一点腻味。杨天镇说，熬煮是所有制糖的第一道程序。白砂糖、淀粉糖浆，加上水熬成糖稀。淀粉糖浆由麦芽中的糖化酶作用于碎米中的淀粉制成，为浅黄色黏稠透明液体。这种淀粉糖浆分红、白两种，是一种食品用葡萄糖浆，浓稠，微甜。为什么要加淀粉糖浆？它是一种糖果填充剂，赋予糖果固形物，降低甜度，改善风味，能控制糖果的结晶，又能保持其水分。一个好的制糖大师，要在熬煮阶段精准把握砂糖和糖稀的配比、熬煮过程。

白砂糖、淀粉糖浆，加水熬到一定温度，有比例。白砂糖、淀粉糖浆10:3，加一定量的水。白砂糖化开以后熬到需要的温度，经过熬煮，细筛滤去杂质，将熬制完成的糖稀倒入冷台。这是一个不小的铁台子，有边沿，台面内里空心，有管道通着循环冷水，以保持冷却温度。冷台上，添加橘子香料，也不发泡，脆，密度大。充分融合后，拔成条，拔好的料条进入成型机，一个小型模具压延机，上面是一个个橘瓣模具，出来就是橘子糖，撒上白砂糖即可。

黄瓜糖惟妙惟肖

三日不做手生。杨天镇看着我手里的黄瓜糖照片说，今回请了两位师姐帮着做，做得粗了。我说现在时兴水果黄瓜。杨天镇说，黄瓜糖，越娴熟越漂亮。王平元也说，黄瓜糖好就好在象形。是啊！筵席上，寒暄之间，端上一盘清脆逼真的嫩绿黄瓜，长不盈指，或仅有寸余，粗不

及筷，头顶娇艳黄花，身长颗粒小刺，谁人见了不眼生怜爱、唇齿生津？

在杨天镇手里，黄瓜糖总是停留在工艺层面。熬煮糖稀与橘子糖相似，需要添加食用绿色，在冷台冷却的时候点上色，拔出泡来。过去拔泡全凭手工，是个力气活，很像面馆的拉面，富表演性。糖的黏性大，拉着吃力，比拉面费劲，便更有看头。现在有了专用拔泡机，变速齿轮舞动了好几只机械爪模拟人的手在拔泡，就是把糖稀来来回回撕扯、融合，再撕扯，再融合。拔的过程空气进入糖稀，去一它的色调。黄瓜糖加入绿色以后色度过纯，太过饱和会失真，拉拉泡，充充气，降降饱和度，糖稀变得绿中泛白。这时候要把握拉泡的程度，充气不宜太多，应恰到好处，拉成条，再包上一层衣。这层衣不拉泡，绿，半透明，颜色深，口感脆，皮与瓤两相结合，拉成需要的长短粗细。黄花也是加食色，拉拉泡，粘上花，自然形状，酷似菜园里的真实黄瓜，出来成品，喷点水，拌上点白砂糖，是黄瓜的刺，也是一种保护，别黏连。吃起来，黄瓜瓤略酥，外皮偏脆，风味独特。王平元先生说，现在有了菠菜绿、椰子黄，用好了更是乱真。这位干了一辈子食品厂供销科长的老先生，熟知每一种原料、每一种原料的产地。

薄荷糖只用薄荷脑

薄荷糖也是先熬糖稀，熬煮温度须达到一定温度，温度低了不酥。人们对薄荷糖习惯接受的口感是硬糖，但是有一定酥松，发良不行。杨天镇还记得老师傅们当年用手感检测温度的情景。熬煮到一定程度，老师傅会用根筷子把糖稀蘸起来，滴在手指间，一捏一掐，捏扁再掐，听它的脆度，来判定火候温度。脆度不够是火候欠佳。

糖稀熬好以后上冷台冷却，降至80度左右，这个时候加入薄荷脑，少加，多了发苦，若熬煮时加入会蒸发掉。糖稀冷却完了进拔泡机，拔泡充气，搅打过程中自然充进细密的气泡，这是酥的由来，拉得越多气泡越多越酥，不能跟黄瓜糖一样脆。薄荷糖不透明，是乳白色、白色，也是拔泡的缘故。拔好泡以后，拉成条，进成型机，齿轮压切，喷水，拌上砂糖保护，不致黏连。上世纪60年代博山曾出产薄荷连，一排7块，玻璃纸包装，极其漂亮，人称“一连七”。

王平元说，薄荷可添加薄荷脑、薄荷油、薄荷精，薄荷脑出自苏北地区的南通、海门、如皋，种在河岸近水处，几百亩几百亩的

薄荷种植基地。100斤薄荷提炼7两薄荷脑。薄荷油产量高些，后来有了薄荷精。杨天镇一直使薄荷脑，对人无害，味道天然。过去，薄荷脑由药材公司专控，300斤一桶6000多块钱。现在产量高了，种植面积大了，价格有所回落。

栗子酥以酥见长

栗子酥以酥见长，介于糕点、糖果之间，原料有白砂糖、花生。花生挑了选了，烤熟烤酥，搓掉外皮，磨成酱，磨得越细越好，粗了提不起酥来。

熬煮栗子酥温度最高，把水分熬出来，约剩3%，水分大了接着会打卤，化成水，影响质量。熬煮40分钟才能达到糖稀的起酥程度，然后上冷台冷却。这个当口，开始用电炉烤花生酱，脱去水分，保持在100度，与冷却至100度的糖稀融合才能拉酥，两下必须同样温度。

糖与花生有固定比例。100斤糖，30斤花生酱。冷台就是操作台，糖稀分作三份，一份用来拉酥，摊开，像琉璃地瓜化好的糖稀，类似面剂子，琥珀色，发亮，铺上花生酱，糖坯包起花生酱，像做馅饼、油卷，卷起来，往两头充分拉伸，又香又酥又甜，就是酥。另外三分之二做成糖坯，掺上可可粉做皮子，也要充分融合均匀，调成咖啡色，接近板栗本色。

咖啡色的糖稀可可混合物再作为剂子铺开，拉好的糖酥当馅，包起来，酥是酥，糖是糖，各是各，拉成条。此时温度80度，80度以下，糖稀就挺了硬了拽不动伸不动，不易成型。达不到80度得电炉加温，均匀烤着拉条，像做琉璃。

拉条用手工，重在搓匀，一样粗细，进圆球机，三根成型滚轴朝一个方向挤压，进料条也转，逐渐并拢，脚底一踩，滚轴合并，挤成圆球，似琉璃球，很圆，再一个个摁摁，略椭圆，切口处略毛糙，像极了板栗的肚脐。过去是滚模工艺，手工滚圆，怎么滚也不圆。

我说在众品食府吃到的栗子酥外形自然生动，杨天镇一个劲自惭，说没有做好，少皮无毛，很对不起大伙。我说栗子酥做得太规矩反而呆板，很像熟透裂开，像听得见糖炒栗子的哗啦声，比囫圇的还要生动。杨天镇说，那是弄拙成巧。

嵌花糖，博山的原创

糖类产品中，酥糖制作比较复杂，但总算传承下来。杨天镇17岁就业，今年60岁，干了43年，始终没有中断。这位把毕生奉献给糖果事业的汉子，永远记

着20岁时被大伙推荐到商业部副食品局举办的糖果技术培训班，结业证、第三期学员通讯录保存得好，时不时为弄丢了合影留念懊悔。

叫杨天镇懊悔不已的还有丢掉了鱼皮果、嵌花糖。嵌花糖应该是博山的原创，是一种硬糖，一个圆柱体，上下截面镶嵌着图案，不一而足，熊猫、小狗、小猫、小鸡、小鸭、葡萄、梅花、菊花、金鱼、福字、双喜，风靡上世纪八九十年代。博山食品厂大量生产，做到9个品种，独家销往上海，叫儿童智力砍花糖，一拉就是几吨。杨天镇教上海冠生园师傅做，没教会。冠生园又邀请杨天镇到浙江泽国去教，教了5天，也没学会。

嵌花糖先做花心，有图有字，再用透明糖稀裹起来，横切截面，就出现了想要的图案。不论切片厚薄，画面始终一致。

我认为嵌花糖是博山原创，始于对琉璃工艺和博山方言的的认知。嵌花糖与琉璃嵌花料条一样，植入水晶琉璃中就是花球、摆件、挂件，是一个道理。据说嵌花糖是一位占姓师傅所传，那位占姓师傅是不是从琉璃中得到的灵感呢？

人们把嵌花糖叫做砍花糖，是一个不小的谬误。稍作追究，知道嵌砍砍，是一个古音，上声，也就是三声。博山话里保留了很多古音，故，用方言讲，不叫嵌，叫砍。

“糖果车间三尺三，上头盖着油毛毡。”地方狭小，场景破败，这是博山食品厂在西冶街时期糖果车间的真实写照。搬至青龙山以后，糖果车间常年维持在30人左右，旺季的时候需要300人一起忙活。糖果车间宋兰英、石志琴是一前一后的主任，王民元是杨天镇的师傅，可惜40多岁去世，走得太早。国营博山食品厂2003年破产，靠多年积累的糖果手艺，杨天镇养家糊口，支持儿子杨培林成立“孝之誉”食物店，传授博山糖果技艺，娶了儿媳，带大了孙子，食物店也已小有规模，年届花甲的杨天镇可谓最后的糖果名师，幸而青出于蓝，薪火可继。

茶叙末了，我发现了杨天镇左腕的伤疤，是年轻熬糖时烫的。他露出左腕，我看见手掌以上、袖口以下一圈亮亮的皱皱巴巴的疤痕，整整齐齐围绕手腕一圈，像极一个金属宽镯。王平元说，当年厂里熬煮糖稀，杂质多，说沸就沸。杨天镇说，端起糖锅不能撒了，滚烫的糖稀浇在手套和袖口之间裸露的手腕上，留下这只“金镯子”。

我相信，当疼痛退去，这只“金镯子”彪炳着博山糖果艺人的至高荣誉。

旧忆

□ 黄静

这是一条即将拆掉改造的老街。街边的房子有的只剩一半土墙裸露在外，泥草混合的土黄色墙体，因为风吹日晒有的已经塌了一半。

南边的煎包铺还开着，门房全是烟熏火燎的痕迹，油渍攀爬了半扇门。这里的煎包只有韭菜肉一种馅儿，因为价格便宜，所以很受欢迎，加上免费的玉米面粥无限供应，一到饭点这里就热闹起来。阵阵香味从煎包铺飘出来，和来吃饭的人身上的汗味混杂在一起，就是属于这儿的味道了。

老街的东边是一条修整得既宽敞又干净的大道，车子从这条大道疾驰而过，绝尘而去。与它截然不同的，是脚下这条坑坑洼洼的小路。这条路在它崭新的时候，也曾迎来送往，接待过牛马车、自行车、三轮车、汽车。如今它早没了过去的辉煌，人们一边走一边抱怨它的不平，偶尔有车速太快的车子穿过，还会掀起一阵灰尘。

阳光穿不透高低不一的一堵堵墙，院子里有些阴冷。记忆中的石榴树不见了，香椿树不见了，只有一棵被锯得只剩下一个枝头的枣树。还记得那枣很甜，晒出来的枣子颗颗饱满，是做年糕的好东西。

东边的厨房早就不能用了。我还记得，有一次我一边开了火，倒了油，才想起来没有葱花。一脚踏出门，在那一畦翠绿中随手一拔一剥，掰几下就扔进锅里，热油被凉葱一激，瞬间冒出香气。那香气一直飘在我的记忆里。

南边的苹果树下是爬得虎腾腾的冬瓜秧苗，茂密的大叶子下面藏着毛茸茸的瓜，一低头就是一个惊喜，一扒拉又是一个惊喜。这瓜却不是刻意种的，是五六岁的小侄子在春天拖着各种找来的工具随意刨坑，扔下种子，再刨坑的成果。树下，他胖嘟嘟的小身子乐呵呵忙得不亦乐乎，每种下一粒，眼睛里就多一颗小星星。忙完这一切，他就扔下工具，冲进屋里奋力端起一盆水，也不吆喝别人帮忙，就那样一点一点地往外挪。水晃荡荡，洒在身上，他也不在意，只顾着笑咪咪地走啊走，那水里是一颗颗莹白的小星星……

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性，她也接纳广义上的齐文化稿件，比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱: lzcbfk@126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号、联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿，谢绝一稿多投。