

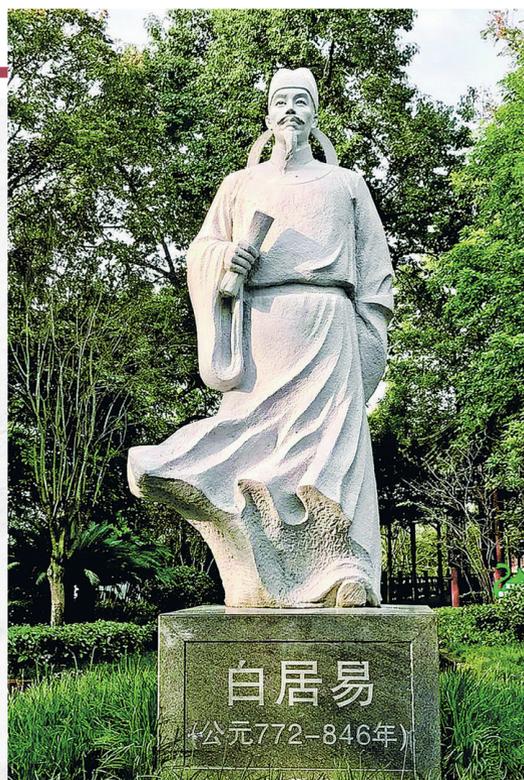
我们的节日 春节



制糖师傅在拔糖。



麦芽糖制作的糖马。



唐代大诗人白居易很爱吃“胶牙饧”，图为白居易像。

糖瓜 最古老的中国糖

2月11日腊月二十四,南方小年。小年是大年的前奏,老北京有句俗语:“二十三,糖瓜粘。”这种名叫糖瓜的粮食糖,在古代中国背负着祭灶的“使命”。它独特的黏性所黏住的,不仅是灶王爷的嘴,还有世代流传的习俗和祝福。

《齐民要术》详解麦芽糖制法

糖瓜不是瓜,其实就是麦芽糖。麦芽糖,是一种用米和麦芽等制成的糖,被广泛认为是中国最古老的糖。《诗经·大雅》中有关于麦芽糖的最早记录:“周原膺膺(音w),董荼如飴”,意思是周人先祖开国之地的土地如此肥沃,连地上长出的苦菜都像麦芽糖一样甘甜,其中“飴”指的就是麦芽糖。如此看来,西周初年就有麦芽糖的制作技术,这种古老的“中国糖”距今已有三千多年。相比蔗糖、果糖,麦芽糖的甜度不太高,大概只有蔗糖的30%,果糖的20%。但要比黏度,麦芽糖则没有对手——它的黏度是蔗糖和果糖的200%以上,最高能达到500%,难怪千百年来都是人们用来粘住“灶王爷嘴”的最佳选项。

麦芽糖为什么这么黏?要弄清楚这个问题,还要从麦芽糖的制作说起。对于如何制作麦芽糖,东汉的许慎在《说文解字》里用一句话做了概括:“飴,米蘖(音ni)煎也”。也就是说麦芽糖是用米和蘖一起在火上加热,融合而来的。“米”,可用南方的稻米,也可用北方的黍米。“蘖”,本指树木的旁支,这里指大麦或小麦的出芽,即麦芽。麦芽是麦芽糖的灵魂,也是麦芽糖名字的由来——今天我们知道,淀粉的糖化离不开淀粉酶的加入,而蘖(麦芽)就起到了淀粉酶的催化作用。到了北魏时期,贾思勰在《齐民要术》里,对麦芽糖的制作方法进行了更详细的说明。他把麦芽糖的制作过程分为制蘖和熬糖两部分。“制蘖”就是制作出含有淀粉酶的麦芽,“熬糖”就是将前者加入谷米磨成的淀粉里,然后加水熬制出高浓度糖浆——麦芽糖的最初形态。在被晾干制作成固体糖之前,麦芽糖已经很大黏了。更何况麦芽糖分子里含有大量的羟基。这些羟基分子犹如无数的结构,彼此“手拉手”,在糖浆黏稠的状态里又加上了糊精的“拥抱”和“裹挟”,内里更是千丝万缕,紧密相连,最终形成了麦芽糖高黏性、高拉丝性的特征。

对于不喜欢粘牙糖果的人来说,麦芽糖的黏,或许会成为他们甜蜜的烦恼。然而在精通烹饪的人看来,麦芽糖的“黏”则大有妙用,比如麦芽糖浆可以上色挂浆,北京烤鸭那层枣红色的油脆外壳就来自人烤炉前刷的麦芽糖浆。此外,麦芽糖还可以给食物增稠、增润,制作糖画、糖塑等。

在中医看来,麦芽糖还有药用效果。如医圣张仲景的“建中汤”方,主要以麦芽糖(胶飴)作为君药,认为其可以缓急止痛。现代中医认为,麦芽糖有润肺去燥、补脾益气的功效,可用于治疗肺虚、久咳气喘、气短倦怠等症,还可以治疗脾胃虚弱、气短乏力。但中气弱、消化力不足、体内有湿热、体胖多病之人则要慎用。另外,麦芽糖属于糖类物质,可导致血糖升高,糖尿病患者应谨慎食用。

人见人爱的新春甜蜜彩头

凡是吃过麦芽糖的人,都不会忘



制作好的糖瓜。

记吃糖时那种拉丝的黏感,有时嘴里的糖甚至会把上下牙齿粘在一起,需要费些力气抬颚、张嘴才能分开。如此粘牙的糖果,在今天看来或许有些小恼人,然而古人的看法却朴素且乐观——既然这糖黏得跟胶水一样,那咀嚼此糖是不是可以让牙齿更巩固?于是“胶牙饧”这个颇为形象、应用最广的名字,就被赠予了麦芽糖。

《荆楚岁时记》是南北朝文人梁宗懃编撰的风俗散文集,记录了彼时楚地的岁时节令与风物故事。按照《荆楚岁时记》的记载,人们在正月初一这天,必须喝屠苏酒、吃五辛盘,以及胶牙饧。为什么要在新年的第一天,吃这么粘牙的糖?按照隋代杜公瞻的注释:“元日,食胶牙饧,取胶固不动之义。”意思是正月初一必吃胶牙饧,为的是讨个好彩头,希望胶牙饧的黏性能坚固牙齿,而从古至今,一口好牙都是男女身体健壮、老人长寿健康的重要标志。除了解释楚人为什么要在初一吃胶牙饧,杜公瞻的注释里还补充了一句话:“今北人亦如之。”说明彼时正月初一吃胶牙饧的习俗不仅限于南方楚地,在南北

方都已成气候。

唐来时,正月初一吃胶牙饧的习俗达到了顶峰。唐代大诗人白居易几次题诗记录新春家宴时,都不忘给“饧”留位置,有人推测他是一个甜食爱好者。七十岁那年的春节,他作诗“三杯蓝尾酒,一碟胶牙饧”;同样写于晚年某次春节的另一篇诗中,也提到“岁盏后推蓝尾酒,春盘先劝胶牙饧。”蓝尾酒和胶牙饧一样,都有敬老、祈福长寿的意思。迟暮之年咀嚼麦芽糖,品出人生的五味,粘住、留下的是回甘。

年复一年的沉淀中,大年初一吃“胶牙饧”的仪式被赋予了更多美好的希冀:希望粘住(巩固)的不仅是牙齿,健康长寿,还有家里的福气、财气。谁会不喜欢年年彩头里的甜蜜滋味呢?也正因此,记录宋代百姓节日生活的《岁时杂记》里描绘了这样一幅图景:“胶牙饧形制不一,其甚者,云胶之使齿牢。东京潘楼下,从岁前卖此等物,至除夕,殆不通车马。”意思是宋代人过年的年货里必备“胶牙饧”,市场上有各种各样的胶牙饧贩卖,其中不乏造型精巧华丽的。东京潘楼下,从年前就有卖胶牙饧的,到除夕夜,

来买糖的人实在太多了,人流量大到道路都水泄不通。

清代有了“糖瓜”名号

来自谷物的麦芽糖,凭着一个“粘”字穿梭人间年轮,在古代中国人的灶台上承担了一项幽默且智慧的任务。这个任务,就是去帮人间百姓“粘”住灶王爷的嘴。民间传说中的灶王爷,正式的官职是“九天东厨司命灶王府君”,而灶火,自古就是中国家庭的重要场所,因此供奉灶神是极其重要的事。过去讲究的人家会在灶房的北面或东面设置灶王龛,一般人家也得在厨房的墙上贴一张灶王爷的神像。在民间传说中,灶王爷不但管着一家人的饮食冷暖,还有代做年终汇报总结的特权。经过一年的密切考察,小年这天,灶王爷要暂离灶台,上天向玉皇大帝禀报一家人全年的善恶言行,又称“辞灶”。家家户户都希望灶王爷能说好话(或者干脆不说话),自然要送灶神——用酒糟去涂灶台,把灶王爷灌醉,叫灶王爷醉醺醺开不了口;或者给他塞些又甜又黏的东西,比如糯米粑粑、汤圆,麦芽糖(此时也叫灶糖)。这些祭灶的食物大多很甜,为的是“吃甜说甜”,请灶王爷“上天言好事,下界降吉祥”;而“粘”,则是希望他难以启齿说不好话,最好沉默是金。

宋代孟元老《东京梦华录》里就写道:“以酒糟涂抹灶门,谓之‘醉司命’。今俗不以糟,以饧。”可见宋代时,灶糖已经取代了酒糟,成为灶王爷的专供。家家户户祭灶的需求催生了市场。宋代吴自牧《梦粱录》里记载:“二十四日,不以贫富,皆备蔬、食、饧、豆祀灶。此日,市间及街坊叫卖胶牙饧。”

从明、清直至民国,用麦芽糖祭灶的风俗在南北方都十分盛行。清代时,南方祭灶的麦芽糖沿袭了旧时的名字胶牙饧(饧),形状似扁扁的糖饼,样子小巧。而北方祭灶的麦芽糖体积如柑桔,形状浑圆且饱满,更似一只小南瓜,因此从清代中后期起,有了“糖瓜”或者“糖瓜粘”的名号。

在鲁迅的诗词文章里,也可以清晰看出南北方灶糖的不同。鲁迅的老家在浙江绍兴,《庚子送灶即事》来自1901年他在老家时的见闻所感:“只鸡胶牙饧,典衣供瓣香。家中无长物,岂独少黄羊。”写下《送灶日漫笔》的时间是1925年,当时他身处北平(北京):“灶君升天的那日,街上还卖着一种糖,有柑子那么大小,在我们那里也有这种东西,然而扁的,像一个厚厚的小烙饼。那就是所谓‘胶牙饧’了。本意是在请灶君吃了,粘住他的牙,使他不能调嘴学舌,对玉帝说坏话。”



北方小年民间祭灶(谢灶)。

相关阅读

年俗趣问

为何南北方小年不同日

同样是小年,为什么北方小年是腊月二十三,南方小年是腊月二十四?这要从我国古代的规定说起。

小年,也叫小岁、初岁、小新岁、交年等。东汉崔寔的《四民月令》中提到,腊日的第二天,谓之“小新岁”。腊日,是举行腊祭的日子,一般是用狩猎获取的禽兽祭祖。早期,腊日不固定,小年的日期便也不固定。

大约在宋代时(也有说是在清代时),人们过小年有“官三、民四”之分,也就是官家腊月二十三过小年,普通百姓腊月二十四过小年。当时的政治中心在北方,特别是明清之后,慢慢就演变为北方人腊月二十三过小年。而南方仍是在腊月二十四过小年。

咬文嚼字

麦芽糖的雅名别称

古老的麦芽糖随历史长河而下,途中有了诸多雅名别称。最早期名字有两个:其一是“飴”,其二是“饧”。

关于把麦芽糖称为飴的文字史料,《诗经·大雅》中有“周原膺膺(音wu),董荼如飴”。《礼记·内则》中记载的甜味来源里有“飴”:“枣栗飴蜜。以甘之。”春秋战国时的楚人也造麦芽糖,不过他们不叫“飴”,而唤作“饧”,后简化为“饧”字。

严格说来,“飴”和“饧”是有区别的,它们分别代表了麦芽糖的两种形态——块状、冷时像玻璃一样脆而透明为饧,含有较多水分的糖稀则被称为飴。无论飴或饧,都是代代相传的中国糖,因此早已融入中华文化。比如成语“甘之如飴”“含飴弄孙”;而《西游记》里铁扇公主的“饧眼摩挲”和猪八戒的“饧眼偷看”,则借用一个“饧”字,写出半睁半闭,像麦芽糖般的黏稠、暧昧的眼神,用现在的网络用语说,就是眼神拉丝。

此外,麦芽糖在民间还有诸多形象的名字:从唐宋起,人们多爱称其为胶牙饧,这种称呼向北向南传递,明清时在江南一带仍很流行。清末民初时,人们用黄米和麦芽做成的麦芽糖为条状,常在北京关东店销售,因此也有了“关东糖”的名字。山东、河北一带的麦芽糖在被做成灶糖时,个头较大、状似小南瓜,又有了新名字“糖瓜”或“糖瓜粘”。

千年工艺

一颗“莱芜糖瓜”的诞生

凌晨五点晨光熹微,山东莱芜陈村人家的灯已亮了好几个小时,他们正在制作省级非遗特产——“莱芜糖瓜”。老人守着火上一口铁锅,锅里的糖浆正被熬煮,浮起琥珀色的泡沫。麦芽糖这种古老的粮食糖,制作技艺历经了千年磨炼,每一步都是智慧的结晶:

熬成的糖浆先滤干水分,再急火快炒,炒到空气中绽开香甜的糖花就停手,待糖稀接触室温、晾稠以后,就立即开始合作拔糖(“拔植”)。拔糖时两人对头站立,把整锅糖块拉成三米多长的韧性皮筋状,经过九拉十八折,把宽糖片变成一根中空的“糖管子”。最后的“勒糖”环节犹如变戏法:小心把糖管抬出室外,趁着温度骤降,用一根细麻绳绕糖管一圈,手上带着巧劲,一勒、一断,金黄色的“小南瓜”便落入盛接其下的大竹篾里。双手持竹篾的师傅轻轻绕圈水平晃动竹篾,还带着余温的糖瓜在打滚转圈中便更加饱满、浑圆。刚定型的糖瓜再去炒好的芝麻里打上两滚,非遗特产“莱芜糖瓜”就此圆满完成。

张沅彬