

# 4 特别报道

# 黑城麻糖技艺濒临失传



凌晨3时开始点火



先将泡好的黄米放入锅中



查看色泽和浓度

“二十三，糖瓜粘。”旧时，每当腊月二十过后，孩子们就会唱起这首年俗歌谣，盼望着大人们快些买糖瓜来。吃麻糖，可谓是孩子们眼中奢侈的美味。

在呼和浩特市托克托县新营子镇黑城村，就有这么十几户麻糖作坊，他们延用着传统的麻糖制作工艺，做出的麻糖香、甜、脆，远近闻名，更是第七批呼和浩特市非遗代表性项目。12月13~14日，北方新报融媒体记者走进黑城村，走进糖房，探秘这项非遗技艺。

13日17时许，“黑城麻糖”非遗传承人王明在和王智明两兄弟家的糖房里热气腾腾，两口直径1米多的熬糖大锅里熬着发酵出来的糖水，旁边一直有人看守，不断翻看着糖水颜色的变化。

“传统麻糖制作一共分为7步，熬糖是第五步，要熬5个小时左右，整个麻糖制作的工序下来要十几个小时。”今年56岁的王明在告诉记者，他们祖辈就是以制作麻糖为生，他和弟弟王智明在十几岁时就跟着父亲学习制作麻糖的手艺，已经做了30多年，是王家第四代麻糖制作手艺人。

19时许，糖水被熬制成棕红色的糖糕，当地人称之为“红心”，“红心”要放在大锅里冷却一晚，然后才能进行第六步的拉糖工序。王明在将“红心”放好，转身开始进行麻糖制作工序的第一步，泡米。“泡米时间在8~10个小时，现在泡上米，明天凌晨3点多就能蒸米了。”王明在和爱人王爱清将黄米放进泡米缸后，这一天的工作算是暂时结束了。

14日凌晨3时许，天还是黑的，王明在和王智明家的糖房又开始忙活起来了。

点火，将前一晚泡好的米上锅蒸40分钟左右，然后再将提前泡好的麦芽和黄米混合搅拌，让黄米和麦芽充分接触，以便发酵。搅拌好的黄米要放在用泥裹着的发酵缸里进行4个小时左右的发酵，才能流出需要熬糖的糖水。

等待发酵的间隙，就可以进行拉糖工序了。只见工人师傅关上糖房的门，拿出一块冷却到合适柔软度的“红心”，挂到一个特制的木桩上，使劲向后拉，拉到一定长度，双臂赶紧一揽一甩，折回去再套在木桩上继续拉，反复多次，直到糖的颜色由棕红色变成金黄色，再到乳白色为止，然后把拉好的糖团放在砧板上，进行分剂、分隔、冷却、装箱。这一套工序下来，已接近中午了。

“因为麻糖的制作工序费时、费力又繁杂，现在这门手艺已经快失传了。我们在2016年成立了合作社，把村里零散的17户家庭式作坊聚集起来，注册了商标，统一包装，目的就是要把‘黑城麻糖’的名号打出去，拓展销路，将这项非遗技艺传承保留下来。”托克托县黑城麻糖农民专业合作社负责人高成名告诉记者，现在每户每天能做出二三百斤麻糖，都能卖出去。这些麻糖主要销往黑城村周边的市县，也有一些销往北京、吉林、山西等区外省市，但价格仍上不去，村里的农户也只在农闲这三四个月的时间里做麻糖，纯收入也就3万多元，还要给其他两家帮忙的农户均摊。

“儿女们不学这个手艺，太累太熬人，他们都到城里上班去了。我们村里做麻糖的人平均年龄在55岁左右，都是老手艺人。”王明在说道。

文/北方新报融媒体记者 马丽侠 摄影/北方新报融媒体记者 牛天甲



排好后需要进行发酵



冷却后开始进行拉拽



将麻糖分段处理



打包装箱



麻糖分批销售