

今日德州·图说



□ 文片 本报记者 李继远 王宗吉

吹糖人是一种传统的民间工艺。吹糖人所用的原料主要是艺人自己熬制的饴糖(也称转化糖),糖体为咖啡色。熬制饴糖的主要原料是淀粉。艺师们都有自己独到的配方和熬制方法,整个过程全凭经验来掌控,所以,积累的操作经验十分珍贵。

吹糖人的民间艺人将饴糖加热到适温时,揪下一团,揉成圆球,用食指沾上少量淀粉压一个深坑,收紧外口,快速拉出,拉到一定的细度时,猛地折断糖棒。此时,糖棒犹如细管,立即用嘴吹气造型。整个过程必须经过苦练,手法要准确,造型要简洁生动。

吹糖人的关键技术在吹和捏的功夫上。制糖人时先将一小块饴糖放在手心压扁,然后握起拳头,用另一只手的手指从手心穿过,把糖块堆成管状,再把管的最上端咬掉后就可以吹了。制糖人时鼓起腮帮子,不一会儿就吹成薄皮中空的扁圆球状,再用灵巧多变的手法,捏出造型各异的花鸟鱼虫、人物百态等,有的还涂上花花绿绿的颜色。



这可是个精细活。



市民纷纷购买陈师傅的糖人。