老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

孔村白糖:古法技艺传百年

我叫李志松,1971年出生,江东街道孔村人。

说到白糖,许多人脑子中会出现那种细小颗粒状的白砂糖。但我这里说的义乌白糖并不是指白砂糖或绵白糖,而是用麦芽和糯米制作而成的麦芽糖,又叫饴糖。因它的颜色呈白色,一直以来人们习惯称它为白糖。

义乌白糖,其实说的就是我们孔村白糖,应该有上百年的制作历史。民国至改革开放初期,金华市面上销售的糯米饴糖大多是我们孔村人做的。最红火的时候,孔村有四五十户人家做白糖,是义乌做白糖人家最多的村子,有近百人挑着担子到义乌周边城乡去卖白糖。那时候,孔村是很有名气的糯米白糖专业村。不过,现在只有我一家还在制作传统白糖。

我家做白糖已经有好几代了,我有记忆起就知道外太公是做白糖的。外太公大名叫李期宏,小名叫李宏昌。当年外太公在金华开办糖厂,取名"宏记糖坊",开在最繁华的胜利街上。

我家里现在还留有那个时候的一些老物件:一面放白糖用的竹匾,背面印有"李宏昌糖坊置办"字样;一只半米左右高的竹编幽(音)笼,用于存放谷壳和白糖,储存白糖防潮用,可惜整个底都破了;一对木制糖桶,是外出卖白糖用的担子。这些东西从外太公、小外公、姑婆、母亲一直传到我手上,看到它们就像看到了我们家族的奋斗史,我很小心地保存着。

从外太公糖坊雇长工这点看,糖坊生意应该是不错的,其中的一个长工后来成为我母亲的姑夫,也即我的丈公。后来我的外公、小外公及丈公分别在金华开了糖坊。听我母亲说,那时候的白糖是用早米做的,因为早米比糯米便宜多了,但出糖率比较低。以前用的是大灶堂,120斤早米蒸一毡(音)。后来困难时期,缺米少粮的,只能三四十斤早米蒸一毡。

由于多种原因,我外公开在金华的糖坊破产了,后来到义乌。母亲还是待在金华,在小外公的糖坊帮工,她一边干活一边向小外公讨教制糖技艺。母亲嫁给父亲后,在孔村与父亲一起开糖坊。因没有帮工,所有事情都要自己做,父母几乎从早做到晚,没多少休息时间。父亲一般半夜一点起床开始熬糖,五六点熬好糖后,就到集市上去买米、红糖、芝麻等制糖用品。八九点钟回来,又要挑着糖桶到义乌各乡镇集市去卖白糖,傍晚回家,则忙着捋乌糖、制糖团等活计。

父亲忙碌的时候,母亲也不得闲,除了做家务活、照顾孩子,她还要做一些如冲洗、脱皮、过滤、摘糖、包糖等手工活。母亲的摘糖技术是向小外公学的,摘得快而均匀。摘糖不能用刀切,也不能用剪刀剪,否则封口不及时,空气跑进去,白糖容易断裂,有较高的技术含量。

每天看父母做白糖,我从小就感兴趣。10岁时,刚到拉糖用的钩子高度,我就跟在父母屁股后面学这学那。13岁时,我就开始加入白糖的后续成品制作。

进入21世纪,我母亲身体每况愈下,2004年她永远离开了我们。一直由母亲专做的摘糖重任落在了我身上。我一边做一边学,开始时怎么也摘不好,不是粗了就是细了,要么白糖裂开,里面的芝麻红糖粉漏出来。我是摸索了几年才练成一手摘糖技术的。

2010年,年迈的父亲实在做不动了,于是我从父亲手中接过糖厂。不过那些年,我们平时不做白糖,只在过年前后做20多天。我老婆在我手把手指导下,也学会了做糖的各个步骤。在老婆和两个村民帮助下,我家每天能做百来斤白糖,经常供不应求。

接过糖厂首先面对的是熬糖。我没学过熬糖,但我自认为,平时看得多,不用学应该也会熬的。在父亲指导下,我成功熬出了第一毡糖,接下来的第二毡、第三毡糖,父亲都说熬得不错。我一下子飘飘然起来。结果熬第四毡糖时,一时马虎火开大了,整片糖都拱了起来,这一毡糖以失败告终。有了这次教训,以后熬糖我再也不敢粗心大意了。

这里我有必要讲一下做白糖的大致经过。在做麦芽糖的前一天晚上,将糯米用水浸泡三四个小时,再花1个多小时蒸成糯米饭,然后将水、糯米饭和麦芽粉按比例放到保温缸窖里发酵,一般放置8小时左右,发酵好的糯米饭称为"糖酒"。等到第二天早上,发酵完毕,用塑料筐、棉布袋过滤,滤出一锅乳白的糖水。接着用专门压榨糖水的工具用力挤压"糖酒",挤出的汁液连同之前的糖水,倒进烧红的锅里。糖水在锅里不停地沸腾,直到糖水熬成浓厚的糖汁。糖汁冷却后就是琥珀色的乌糖。

待乌糖不再烫手时,就要进入到拉糖的环节了。将乌糖挂在一根固定在墙上的弯曲木棍上,双手一点点拉,把黏性极强的糖汁一点点从木棍上拉出来,慢慢地把糖体拉成一环,两手交替,将糖体反复拉长,又交叉合回一体。这称为"捋乌糖",也叫"打糖"。不断使劲捋后,乌糖变得越来越白,越来越大。很快,原本只是一小团的糖汁被拉扯成了一堆,好像揉成的白面团,乌糖变成了白糖。

"德宝"

"捋乌糖"工序结束后,糖也就打好了。为防止已经打好的白糖粘到木板上,要先在木板上抹一层淀粉,将那一大块白糖放到木板上压平铺开,看上去像一张硕大的面皮,再把用红糖、芝麻、核桃等调制的馅料倒在上面,像裹饺子一样包起来,然后搓揉成条状,拉成一根根管状白糖,用手分段摘取手指般粗细、长短一致的白糖条,放入芝麻里揉搓均匀。至此,白糖副产品中最受欢迎的"德宝"(义乌话音译)基本制作完成。做好的白糖要放进套了塑料袋的箩筐里,每放一层糖都要铺上一层刚用炭火烘干的稻壳,以防白糖发潮软化。

听上去好像不难是吗?实际上,从麦芽发芽、糯米蒸煮到发酵、压榨、熬制、打糖等20多个制作白糖的步骤,每一个都要认真对待,其中有些步骤还是有相当难度的。

比如发芽,从挑选麦子就开始用心了。以前用义乌产的小麦,现在只要发芽率高,大麦、小麦都会选用。而发芽还要看天气情况,天气不好时十几斤麦芽要发一个月。碰到下雨天,麦芽会长毛,这时只能用风扇吹,千万不能烘干。一般来说,大麦或小麦放三四天后,在时间和温度的催化下,就"孵"出了半寸长的嫩芽。这发好的麦芽,是做白糖的紧要材料。

再比如拉糖,起初是糖体软,不怎么费力气,但在拉糖的过程中不断混入空气后渐渐地变色、变硬,越来越难拉,越拉越脆,用力稍有不匀就会拉断。拉的次数越多,进入的空气就越多。整个过程十分耗费体力,所以通常是由两人配合,交替完成。一块糖体一般能拉伸至一两米长,有的可从屋内的一侧一直拉伸到另一头。

我家是50斤糯米做一毡糖,要加1.2斤麦芽粉,70斤左右水,这样可以压出100余斤糖水,再熬制几个小时,就有40斤左右的糖了。凭我掌握的技术,50斤糯米能做出1800根白糖。如果技术不过关,手法不熟练,最多只能做出1500根白糖。按每根2元计算,一毡糖就要相差五六百块钱。

我对老一辈流传下来的传统技艺并不是照搬照抄,有的地方进行了创新。在摘糖阶段,白糖很容易发硬,我想了一个办法,用电热毯铺在白糖下面,后来又改用两盏千瓦电灯烘着白糖,在灯下面拉摘,白糖就不会硬掉了。如果要拿冷却后的乌糖到外面去"打糖",如何让硬硬的乌糖发软?我想到了用两只大小不一的不锈钢桶,把乌糖盛在小桶里,把小桶放进有水的大桶,大桶下面用电磁炉加热,100度的水把乌糖融化出来,就可以表演拉糖技艺了。

孔村白糖的主打产品"德宝",传承了很多年。后因过程太繁琐或其他什么原因,停做了很长时间。上世纪80年代,孔村又恢复做"德宝"。现在我家做的"德宝"是经过改良的,口味更清甜,也不容易粘牙。这些年,为了满足不同顾客的需求,我加大白糖品种的创新,开发糖粒、糖片、糖丸等产品。

2013年孔村白糖制作技艺入选金华市第五批非物质文化遗产名录、义乌市第四批非物质文化遗产名录。为确保后继有人,我拉着儿子学会这门手艺。不过我仍担忧,如今白糖制作技艺面临断代的危险,很多年轻人不愿深入了解老祖宗留下的宝贵遗产。

近些年,我把白糖店铺开到磐安县乌石村、兰溪市游埠老街等地,并把拉糖及其后续有看头的白糖制作步骤搬到售卖现场。我希望对这项技艺感兴趣的年轻人可以到现场参观体验,我很愿意传授技艺;我也希望通过这些方式,让更多人了解这项传统技艺,品尝义乌的传统美食。

口述人:李志松,1971年1月出生,江东街道孔村人,第五批金华市非物质文化遗产"孔村白糖制作技艺"代表性传承人。

整理人:市作家协会会员 陈金花

包馅

打糖

乌伤有味

义乌宝藏菜市场(4)

螺蛳

全媒体记者 华青 文/摄

"生是一碗,熟是一碗。不吃是一碗,吃了还是一碗。"

在一众春鲜里,螺蛳价格很亲民。菜市场里,剪好的螺蛳6至10元一斤,下班回家的路上拐进菜场,称上十几元钱,就能炒一盘清明螺,在一吸一嘬间,将春之味吸吮个痛快。

义乌话有云:"清明螺,抵只鹅"。意思是清明前后的螺蛳非常肥美,营养抵得过一只鹅,也有此时螺蛳滋味鲜美、媲美鹅肉的意思。因为这时的螺蛳已经"养"了一个冬天,开始为产卵积聚能量,肉质的肥壮程度达到巅峰。义乌人吃螺蛳,是从春天开始的。但清明时节只是起点,义乌人对嘬螺蛳的热情,会一直持续到夏日蝉鸣结束。原因无它,就是好吃。

吃螺蛳,是江南春天里的小确幸。螺蛳的吃法很多,可以清炒酱爆,也可以和咸肉、春笋搭配,煮熟挑出螺肉,还可以拌、醉、糟、炝,真是"一味螺蛳千般趣,美味佳酿均不及"。不过,在义乌人食谱里,大火热烈的酱爆,才能最大程度将螺蛳之鲜凸显出来。

对于酱爆螺蛳,各家有各家的做法。加什么调料,酱油还是豆瓣酱,搁不搁五香、八角、红辣椒,要不要用咸肉或者春笋,加水还是加啤酒,都随自己口味选择。但万变不离其宗,最重要的就是两点:一是浓油赤酱和葱姜香料不吝。否则,无法盖住腥味,鲜味就出不来。葱姜蒜不可少,不管能不能吃辣,辣椒高低来一点,非常提味。二是猛火和慢煮组合。要先爆炒,加调料入味,再加水或者酒煮。否则,外无法挂住滋味、内难以渗透汤汁,咬劲和肥嫩不能兼顾。其中的诀窍需要自己慢慢琢磨,熟则能生巧,很多主妇如果不是很有把握,可以边炒边吃边估边调,在断生到嫩熟的过程中,找到最佳的出锅时机。最后撒一把葱碎,一盘青壳油亮、葱翠欲滴的酱爆螺蛳就成了。

吃螺蛳是个技术活,据说北方人大多不太会。陈晓卿(《舌尖上的中国》第一季总导演)在《至味在人间》一书中写道:螺蛳美味,但并不是每个人能享受它的。正像我们这桌几位食指大动的客人,耐不住性子高喊:"服务员,拿牙签来!"举目望去,果然是几个北方汉子。于是,同桌一位当地的女性同行,在流露无限同情之后,便开始用记录速度示范螺蛳品尝教程:伸出纤纤玉手,用前三个指头拈住一颗螺蛳,轻轻靠近唇边,两颊微微一颤,指尖便只剩下一只空壳……整个过程就像打了一个飞吻,轻佻又不失优雅,加上眼波流转,直看得糙汉们食欲难填,纷纷仿效,抓过几只,笨拙地兜吸着,弄得一屋子山响。

对此,有上海作家写文评论说:"三指拈一螺",太过粗犷了吧?那是捏田螺!一般来说,江南女子用两指拈螺蛳足够,小指头还能下意识地翘起,形成一朵兰花状;有的美女为了不破坏刚刚做好的美甲,干脆用筷夹,倒也流畅稳妥。

两段都写得十分优雅,但我却很难生出同感。因为在义乌人的餐桌上,吃螺蛳不需要优雅。

一旦一盘螺蛳上桌,扑鼻而来的酱香味,就是一顿饭"开动"的号角。不管还有什么菜,先得吃螺蛳,因为多凉一分钟都是对螺蛳好吃的辜负。一个一个夹太慢,一定得先用勺子舀一勺出来放自己碗里,然后男女老少开始各凭本事地嘬螺蛳。撸起袖子,上下其手,左右开弓。左手负责拈螺蛳,嗦嘬吮吸,脆弹的螺蛳肉随同螺壳里的汤汁顺势吸入,筋道鲜美。遇到"不开窍"的,右手就拿根筷子戳一戳,把螺肉塞实,再放入嘴巴大力一吸。不行还可以先吸一下螺屁股,再把螺身反转,猛吸大头。原理相同,且都需要点力气。有时候,遇到一颗难吮的,能让人脑壳生疼,眼睛发胀。实在不行,可以寻根细针来,或用牙签挑肉,但就没有那一嘴到喉咙的鲜美汤汁了。而且,除非是小孩,若是成年人轻易"投降",很容易获得一桌"善意"的微笑。

如此费事,但也是吃螺蛳的趣味之一。加上手已经沾了汤汁,所以常常是连"嗑"二三十个,一盘螺蛳基本扫光了才能罢手。最后汤汁拌饭,好不过瘾痛快。

不过义乌人喜欢清明螺的另一个原因,是螺蛳肥壮时坏螺相对较少。要知道凡有一颗臭螺,或者有泥味,那基本一锅都不能要了。讲究些的义乌人,买到螺蛳会回家先养养,吐吐沙,去去泥。等要吃了,把冒头的螺蛳一个一个挑出来,确保每一个都鲜活。挑好之后再用刷子刷干净外壳,自己拿老虎钳或者剪刀剪去尾部。为的是去除余下的一点点泥沙,同时也让螺蛳在烹炒时更加入味。

如今,菜市场里不少卖螺蛳的摊主,不仅会做好螺蛳的清洗和去尾,还会提前养上几个小时,让顾客拎回家就可以直接炒。稠关菜市场里,有一家螺蛳摊位非常有名。老板娘叫江群英,卖螺蛳近30年,从路边摊的一小盆螺蛳起家,慢慢把生意越做越大,现在光台面上的大盆就有十几个,不少都垒成小山那么高。

虽说都是螺蛳,但各有不同。按产地分本地和外地,同产地的按照个头分大中小的型号,同时还有沾着泥没有去尾的,和已经清洗剪好的。其中,本地产的螺蛳最贵,剪好的10元一斤,外地的8元、6元都有。没剪过的螺蛳更便宜,每斤只要6元、4元。另外摊位上还搭着卖田螺、花蚬、河蚌,看着就十分新鲜。

"本地螺蛳产自池塘,壳比较松脆,肉有鲜味。外地螺蛳一般是江河里的,壳硬一点,肉比较有韧劲,泥味稍重一点。不过一般大家吃不出来,我们自己卖才分得清楚。"说起螺蛳,笑呵呵的江群英一肚子"精明"。她说,年后到8月,都是螺蛳的销售旺季,最近几天生意不错,一天能卖600多斤。不过这个量对她来说,并不是顶峰:"之前做批发生意时,一天最多能卖3000斤。"

她生意好是有原因的。江群英每天凌晨3点就入场,开始清洗、筛选、去尾等工作。所有螺蛳要清水养2个小时以上,才能开始剪尾。"要尽可能弄干净,饭店拿去有沙子,客人不要,哪里会有生意。"

所有的活都是老板娘一个人干,"做这个太脏太辛苦啦,冬天生冻疮,夏天长痱子,利润也薄,所以孩子们不愿意接手。"她看着个头小小的,却能单手舀起大半盆水,单手抬一大盆螺蛳也是不在话下。而且很多老客一来,老板娘就知道对方要买哪一种、多少斤,全程甚至不需要说一句话。

江群英是江西人,却深谙义乌鸡毛换糖"进四出六"的原则,实行薄利多销。"我们赚钱,也要考虑别人赚钱,总要让别人也能赚一点。"