金华糖

软糯香甜,传承文化技艺

浙江省社科联
潮新闻·钱江晚报
联合出品

浙江文化研究工程项目

●朱倩倩
《百县千碗与金华饮食文化》
●葛金芳
《南宋手工业史》

本报记者 王湛
通讯员 祁航

自古以来,“甜”都是五味中不可缺少的一味。甜味的产生离不开糖。有了糖,才有了我国历史悠久的甜食文化。

浙江文化研究工程参与者、浙江旅游职业学院科研处处长朱倩倩告诉记者,江浙糖厂是中国糖业的重要组成部分,许多制糖技艺被传承下来,比如木车牛力绞糖制作技艺,是浙江省的非物质文化遗产。

早在唐代,制糖技艺就已经在江浙地区出现,并在明清时期得到了迅猛发展,逐渐形成了以红糖、白糖、冰糖为主体的糖业体系。其中,又以红糖最为有名。

朱倩倩认为,浙江红糖色泽红亮、口感香甜,是江浙地区的特色美食之一。

400多年历史20多道工序 浙江制糖技艺独特

用甘蔗制糖技术,先秦时期人们已经懂得了通过榨汁获取这种植物糖分的技术,南北朝时已比较成熟。北宋时,甘蔗在闽、浙、川、广一带种植。南宋时,这些地区的制糖技术出现了革新,制作出了‘糖霜”,也就是现在的冰糖,出现了历史上第一部关于糖的专著——《糖霜谱》。

《武林旧事》记载的杭州市肆的饮食中提到了“糖豆粥、糖粥”。金华浦江人撰写的《吴氏中馈录》中记载了各种以糯米、糯米粉与蔗糖做成的甜品,比如五香糕、煮沙团。宋代蔗糖业经济,为明清糖业经济的繁荣奠定了基础。

金华地区的蔗户和糖户数量非常多,尤其是金华义乌一带素有“红糖之乡”的美誉,有着400多年的红糖制作历史。义乌红糖的制作有选料、榨汁、煎熬和风干四个工艺流程,包含20多道技术工序。其中熬糖环节尤为关键,需要通过不断搅拌和观察颜色来判断糖的煎熬程度,最终熬制成红糖。

“浙江传统制糖技艺的独特之处就在于其结合了传统工具和方法。”朱倩倩告诉记者。木车和牛力的使用,以及精湛的熬糖技艺,共同构成了浙江传统制糖技艺的文化特色和价值,并在历史沿革中发展保留至今。

比如宁波汤圆就是一道家喻户晓的浙江甜食。汤圆起源于宋朝,当时在民间有吃元宵的习俗。“不管是甜汤圆还是咸中带甜的汤圆,糖在制作汤圆时,都发挥了必不可少的增味作用。”朱倩倩说,在宁波,汤圆是每家每户必备的一道美食。每逢佳节,宁波人都会制作汤圆,传达对于美好生活的祝愿。

说到宁波汤圆,就不得不提到宁波最有名的汤圆老字号“缸鸭狗”。创始人以自己的小名“江阿狗”为店命名,并以此设计了标志。

“缸鸭狗”的汤圆晶莹软糯、鲜甜嫩滑,咬开后内部馅料丰富,口感层次分明。因此宁波当地流传着这样一段歌谣:“三点四点饿过头,猪油汤团‘江鸭狗’,吃了铜钿还勿够,脱落衣衫当押头。”

2012年,“缸鸭狗”获评浙江省非物质文化遗产,成为宁波当地一张响亮的美食名片。

朱倩倩说,中国传统节令腊八节的应节美食“腊八粥”是一道精美的江南甜食。民间在腊八节熬制腊八粥,成为流传至今的美食,蔗糖、饴糖是熬制腊八粥的一种必备的甜味调料。

“鸡毛换糖”促进义乌小商品市场成型 糖业发展带动区域繁荣

东汉的张衡在《南都赋》中说:“酸甜滋味,百种千名。”甜味是老百姓日常饮食中不可缺少的一味,而糖文化也交织在人们的社会生活中,构成浙江历史文化发展的底色。

朱倩倩介绍,义乌“鸡毛换糖”的形成最早可以追溯到农村鸡毛肥田的习惯。为了收集鸡毛,义乌农民常在冬春农闲季节走村串巷,摇着拨浪鼓“敲糖换毛”。

而到了上世纪70年代,“鸡毛换糖”逐渐发展为一种经济活动。在物资相对匮乏的地区,一些走街串巷的小商小贩组成“敲糖帮”,用红糖、草纸等价格低廉的物品,去换取居民家中的鸡毛等废品以获取微利。这种以物换物的交易模式是当地人适应环境、解决物资短缺问题的智慧表现,也与义乌小商品市场的成型紧密相连。

糖作为一种商品,是浙江经济结构中不可或缺的一部分。浙江部分地区会通过种植甘蔗等糖料作物获得经济收益,糖业的发展也带动了糖纸、糖盒等糖类包装材料的生产。朱倩倩透露,浙江省的糖业产品不仅在本地销售,还销往其他地区。比如平阳、瑞安的糖销往兰溪、金华、杭州等地,这无疑促进了区域间商业的繁荣。

金华滋味

金华甜食 别有风味

糖文化的发展孕育了浙江地区丰富多彩的饮食文化。其中,金华的甜食很有名,别有一番风味。

提到金华的甜食,就不得不提到义乌红糖。义乌红糖因色泽嫩黄而略带青色,故又得名“义乌青”。这种传统手工制作的“义乌青”红糖未经提纯,营养价值高,质地松软、香甜可口,是当地畅销的特色食品。每年腊月,家家户户用花生、豆、芝麻、米等拌上调煮的红糖进行加工,制成冻米糖、粟米糖、芝麻糖、花生糖等多种“年糖”,代代相传,寓意迎新除旧,也代表着庄稼人一年辛勤劳动的成果。

金华当地香酥软糯的宋韵手工糕点,也离不开糖的增味作用。金华手工糕点造型精致、品类丰富,最多的时候可以达到四五十个品种。其中最具特色的就是火腿饼和佛手酥。火腿饼以金华火腿为制作原料,并由糕点师傅手工捏成火腿的形状。外观金黄,酥而不散。金华火腿本身的浓郁香气,与酥皮和馅料相得益彰。佛手酥吃上去甜而不腻,还有淡淡的佛手清香。金华人走亲访友,也都会选择这些特色糕点作为伴手礼。

在一些传统节日当中,金华甜品也扮演着重要的角色,婺式月饼就是其中之一。这份来自江南的温润米香承载了许多游子的乡思。

不同于其他地方的高温烤制月饼,婺式月饼是用米粉蒸制而成的,并用一些天然颜料在雪白的饼皮上作画。因为外形酷似米糕,所以也被称为“米月饼”。婺式月饼少糖少油、口味清甜,这也使它成为月饼界的一股清流。

“糖在浙江的传统文化中扮演了非常重要的角色。”朱倩倩说,在各种节日庆典、民间习俗、饮食文化中,糖给人留下了丰富的味蕾体验,也成为人们共有的一种文化记忆。