

切糖 味道好不好 全在双手拿捏间

姐妹花记者体验古法切糖制作

每到年底 ,农家糖总会成为最具有年味的传统美食之一。农家糖并非永康独有 ,但永康人对农家糖的钟爱却丝毫没有吝啬过。从上世纪八九十年代起 ,农家糖就成为了永康人的 必备年货 了。米花、芝麻、花生、粉丝、米胖 当这些食材被掺到一起 ,再以糖油拌粘 ,压实切块 ,就成了永康人冬日里最喜爱的农家糖。农家糖在很多地区也被叫作冻米糖、炒米糖等 ,但在永康 ,切糖 是人们最爱的叫法。永康人用制作方法命名了它 ,但制作真的如其名字般简单直白吗?本期姐妹花就带您走进龙山镇四路中村 ,感受传统手工切糖 的制作工艺。



将炒好的糖放入模型中压实



炒糖



姐妹花记者切糖



就是这条总包线



方列相正在打包发快递的切糖

镜头一 煎糖油 老嫩 之间决定成败

说起 切糖 ,很多永康人都听过四路口的名号 ,这里的 切糖 被认为是永康最好吃的 切糖 ,为了探秘 切糖 制作的全过程 ,姐妹花记者专门来到四路口中村的方列相家 ,方师傅的父亲是村里第一批会做 切糖 的师傅 ,妻子胡桂芬曾在四路食品厂工作过 ,对于 切糖 的工艺熟稔于心。

要想 切糖 做得好 ,最关键是要糖油煎得好。做了30多年 切糖 的胡桂芬边给记者传授秘诀 ,边指向旁边的一口大铁锅 ,锅里的糖油正在咕噜咕噜 地冒泡。

糖油 ,是由麦芽糖、白糖(或是红糖)、猪油这三种材料一起混合熬制而成的 ,是 切糖 成型过程中的天然 粘合剂 ,评判 切糖 做得成功与否 ,关键是酥脆程度是否适宜 ,而酥脆程度主要是由原料炒制和糖油好坏决定

的。

看着大铁锅里沸腾着的糖油 ,记者学着师傅的样 ,用手里的铲子不断搅拌着 ,心想不过是换了个大号的炊具 ,手法和家常熬汤也并没有明显区别嘛!刚开煎没一会儿 ,正巧店里来了几位客人 ,胡桂芬去招呼了一番回来 ,哎呀!你这糖油已经太 老 了 ,必须加水重新煎了。没想到三五分钟的功夫 ,姐妹花记者的 切糖 之路就遭遇了滑铁卢。

一通解释以后才明白 ,糖油的老 和 嫩 对应的是糖油溶液的浓度高低。煎糖油过程中 ,随着不断地加热 ,糖油溶液中的水分会慢慢蒸发 ,如果蒸发过度 ,糖油就过 老 了 ,这样的糖油做成的 切糖 不容易成型 ,也就是说糖的形状都未必有之 ,更何况 切 了。

明白了这个原理之后 ,记者吸取

教训 ,紧盯着锅中的糖油不放 ,不断询问师傅是否时机成熟了 ,你这个糖油还太 嫩 ,现在将材料倒进去 ,做出来的 切糖 就会不够酥脆。几番尝试后 ,姐妹花记者早已没了耐心 :从颜色和分量上看 ,糖油的老 与 嫩 几乎都没多大差别 ,光从肉眼很难判断锅中的糖油是否妥当 ,况且随着时间的递进 ,锅中的糖油每时每刻都在发生着变化 ,此时记者的心情也好似被热锅考验着 ,紧张又不安。

炒制原料家家户户都能会 ,但糖油的制作学习没个几年功夫是学不好的 ,所以最影响 切糖 口感的其实是糖油煎得好坏。平时吃 切糖 ,糖油化于 无形 ,但实际上糖油不仅决定了 切糖 的甜度 ,还决定了酥脆度以及成型状况 ,是制作 切糖 过程中最关键的一步。

记者手记

吃到 切糖 尝到年味

豇豆酥、番薯片、兰花根、切糖 当这些东西开始出现 ,对于很多80后90后而言 ,冬日便多了一份期待。

吃到 切糖 ,尝到年味。在过去 ,切糖 是家家户户必备的年货 ,拜年时总能在桌上看到主人家准备的 切糖 ;不会切的请切糖师傅来帮忙 ;亦或是将自家精心切制好的 切糖 送给亲友 切糖 传递的是美味、是年味 ,还有人情味。

如今 ,人们的物质生活越来越丰沛 ,切糖 也不再是只能在年底才能尝到的美味 ,而流水线机械化生产出来的零食也充斥着人们的视线 ,甚至在很多年轻人看来 ,朴素的 切糖 还有些 老土 。

原本以为 切糖 过年许是要成为过去式 了 ,但来到四路口 ,却发现这里的切糖工作坊依然兴旺 ,成品间里的 切糖 被装好箱 ,等待被发往全国各地。方列相骄傲地告诉记者 ,自家的农家糖还曾发往马来西亚、日本、俄罗斯等国。

临近过年 ,每天要卖几百箱 ,从早上6点起床 ,一直不停切 ,切到半夜3点多。看来 ,正如开头所说 ,永康人对农家糖的钟爱丝毫没有吝啬过 。

永康人为何如此钟爱 切糖 ?

因为煎糖油的气息是甜蜜的 ,炒糖的动作是欢快的 ,切糖的声音是清脆畅快的 因为吃到了切糖 ,就嗅到了将至的热闹 ,吃着切糖 ,就尝到了年味。

□记者 胡锦

镜头二 切糖块 细节之处精准 拿捏

在煎好的热糖油中加入混合的各种原料 ,再趁热倒在案板上用工具成型以后 ,就可以进入 切 的过程了。本以为马上可以开切了 ,没想到在开切之前 ,问题还真不少。

刚混合进热糖油以后的原料会有一些温热 ,触感是软趴趴的 ,一旦温度降低 ,糖油就会变硬 ,作为 粘合剂 的作用就快要完成了 ,想要再塑形就会相对不容易些。记者迅速将眼前的一堆原料铺满模型内部 ,然后用特制的大滚筒棒将其压匀、压实。原本的一座 小山 ,很快就变成了一个长方形的大糖块。

接下去就要开始切了 ,先切成长块 ,再细切成小块。说着胡桂芬就切了两块 ,给记者作了示范。

因为有工具辅助 ,切大长块并不是件难事。但紧接着要做的 ,同样是

切 的动作 ,第二步就让姐妹花记者真正地犯了难 :为了在最短的时间内切好糖 ,在切密集的小块时 ,往往会把两个大长块叠在一起再切 ,平时切菜的时候也会遇上这样的方法 ,但眼前的这两块长长的糖块要整齐地叠在一起 ,可不是件容易的事。

前面提到此时的 糖块 触感是软趴趴的 ,一条足足有22厘米长。这样长的糖条要被垒到另一条长糖块上 ,考验的不仅是速度 ,还有抓握糖块时的力度 ,一旦一个手指稍用力过猛些 ,脆弱的糖块就会被抓坏了。

只有做好了上面的步骤 ,切糖才进入真正意义上的 切 阶段。

切糖 的制作关键虽然不在 切 ,但要想 切 好 切糖 却也不是轻而易举的。用来 切 的刀是特制的 ,本就跟一般的刀要更重一些 ,厚度

2~3厘米的 切糖 要求用刀者必须有娴熟的用刀技巧 ,并且能适应质感特殊的糖块。

仓 仓 仓 仓 仓 这是师傅的切糖节奏 ; 仓、仓、仓 这是记者的节奏 ,速度慢了几倍不说 ,由于手速过慢力道不均 ,糖也被切得都是缺口。切糖 有一种整齐的方正美学 ,被切出缺口后的 切糖 ,失去了一番工整 ,也缺失了一分美感。

切糖块 不仅是将大块切成小块这么简单 ,这个过程中不仅要克服质感特殊的糖块 ,争取在最短的时间内切完 ,还要保证切得整齐美观 因为 切 虽不影响口感 ,但却容易影响卖相。而一块 切 不好的 切糖 ,又怎么能被叫做 切糖 呢?



永康姐妹花

Yong Bao Jie Mei Hua

浙江省巾帼文明岗

监督电话:87126426