

台州百匠探奇 ⑫



本报通讯员 庄向娟 谢心一 叶振涛 文/摄

王秩华：饴糖光阴



用粽叶把刚做好的糖饼包起来。



扯糖是个有窍门的活，并不是纯粹靠臂力，要靠人自身的重量，每一次拉扯，糖稀的颜色和质感都会发生微妙的变化。

“以前我们整个台里，都是做麦芽糖的。生意好的时候，我一天做六七百斤，有时候都不够卖。”说这话的人名叫王秩华，家住路桥区路南街道的坦田王村，现如今，他是这个村子里唯一一个还在做麦芽糖的“糖人”。

说起麦芽糖，大多数人应该并不陌生。麦芽糖也叫饴糖，是我国生产历史最悠久的淀粉糖品。它是一味传统中药，更是制作各种传统糕点必不可少原料。而所谓“糖人”，就是以制作麦芽糖为生的人。

但对于很多人来说，麦芽糖更是童年的味道。它和儿时的跳皮筋、踢沙包、滚铁环等小游戏一样，能唤起几代人的共鸣。麦芽糖甚至代表了一个时代，一种童年里最幸福的时光，一段有糖陪伴没有缺憾的岁月。

这一次，我们重温手工制作麦芽糖的过程，品尝这一抹埋藏心底的甜。

制糖流程

王秩华，1956年出生，个子不高，面色黧黑，头发已苍苍，走路的时候却依然充满力量。平日看起来严肃，但一见面便不由自主地露出了淳朴的笑容。

走进王秩华的家中，经过妻子管菊芬做服装加工的房间，向右进入另一个房间，便是王秩华存放麦芽糖的地方。一排货架分三层整齐地码放着麦芽糖，都是一小包一小包包装好的。一旁是扯糖的用具，对面则是一缸又一缸正在发酵的麦粒。制作麦芽糖的作坊，就是后院里的一间小房子。

“这便是做糖用的麦子。”王秩华对着小屋门口放置的两簸箕麦粒说道。

做麦芽糖的第一步，就是发芽。这也是最关键的一步，麦芽发好了，整个制糖的过程也就成功了一半。

先将没有去壳的麦粒泡在水里洗净，滤去浮在水面上的杂质，让麦粒吸满水分。将洗好的麦粒放置在阴凉处自然发芽。要不时地翻动一下，以防温度过高。天气热的时候，间隔一段时间还要洒水，保持麦粒的温度。“天气暖和，两三天就发芽了，冬天时间要长一点，需要一周左右。”王秩华说道。

待麦芽长到约两寸长，就可以了。发好的麦芽，对着阳光，会呈现出漂亮的金黄色。然后将发好芽的麦子放到磨盘上，碾磨成扁状的颗粒。

第二步便是蒸米。将上好的大米浸泡在水中约20分钟，早稻、粳米均可，糯米则不行。“一般的稻米做糖，出产率在85%左右，用糯米做糖，每百斤原料产量会多出5斤，但是做出来的糖会略带苦感。”王秩华说。浸好后，将大米放在蒸笼里蒸熟。

“以前用柴火烧，用具也都比较小，每次只能蒸30斤，现在烧煤，有鼓风机，一次能蒸100斤。”王秩华介绍。

第三步是发酵。将蒸好的米自然搁置，待温度降到70度上下，同时准备一缸75度左右的水，将蒸好的米和磨好的扁麦粒一起倒入缸中。“每30斤米，配3斤麦子。”王秩华对各种比例早就烂熟于心。

为了防止热量挥发，王秩华会用两床厚厚的棉被裹住缸口。凭借几十

年的经验，对缸内的温度，以及米和麦子的比例，王秩华徒手即可把控，无需任何仪器帮忙。“夏天的时候，水温要稍低一点，不然糖水会变酸，做出来的麦芽糖色泽会变差。”王秩华说。

就这样静置发酵6小时，一缸“糖水”就制作好了。打开缸底的龙头，“糖水”汩汩地流出来，剩下的残渣可用于制作饲料。

第四步，熬糖。将“糖水”倒入大锅中，先用猛火煮沸，四五个小时后，逐渐将火调小。这时，要开始搅拌，不断地舀起，倒下，待水分充分蒸发，这个过程约莫要20分钟。“我一般用勺子插进原料中，拉出糖丝看它的颜色。”王秩华说，“黄澄澄的，在阳光下特别好看，糖就熬成了。”

不过，对于判断糖的黏稠度，王秩华还有一个诀窍。那就是用竹竿制成一个小圈，蘸一点糖，迅速将其放入冷水之中。若是糖在水中断成小块，则好了，若是不断，就需要继续熬制。

熬好后，则要把原料糖倒进专门的缸中再一次静置。

扯糖切糖

原料糖制好后，想要让琥珀状的麦芽糖变成可口的软糖，还有一道费力且危险的工序——扯糖。

扯糖的时候，先要将原料糖加热至150多度，再将其倒入事先铺好滑石粉的石板中冷却至60多度。“糖的温度一定要拿捏好，太烫了扯不起，一扯就溜到地上了，太凉了则扯不动。”王秩华说。

糖浆的温度非常高，导致这道工序具有一定的危险性。有一次，同村的一位制糖师傅在搬运原料糖浆时，不慎滑倒，整个人倒在滚烫的糖浆之中，半张脸都被烫伤，无法复原。

带着一点战战兢兢，令人期待的扯糖终于开始了。只见王秩华将稠稠的糖稀一把抓起，一头套在一个木制的拉钩之中，另一头则用手和棍棒开始拉扯。

拉的时候，用劲得非常巧妙。并不是纯粹靠臂力，不然，大把黏稠的糖稀很快就能让人精疲力竭。诀窍是，要靠人体自身的重量，略微后倾，再配合手部的动作，将糖拉开后再缠绕，然后套回拉钩之上，继续拉扯，继续缠绕，如此循环往复。

不可思议的是，每一次拉扯，糖稀的颜色都会发生微妙的变化，由棕褐色慢慢变浅再变浅，最后就脱了一层外衣一样雪白雪白。在这个过程中，麦芽糖的质地也会发生奇妙的改变，从坚硬变得蓬松。

“想有更好的口感，要在糖稀中加入芝麻、薄荷和桂花。”在屋内灯光的照耀下，王秩华一边说，一边不停地扯糖。白色的麦芽糖在他的手上，上下翻腾，犹如一条活脱脱的白色游龙在江海肆意畅游，更像一匹丝绸滑亮的白色丝绸，焕发着诱人的色泽和香气。

约莫20多分钟后，原本琥珀色的麦芽糖稀已经完全泛白。案板之上，王秩华用棉线将其切成一大段一大段糖块，再用手将糖块按压成一张张薄薄的糖饼。大份的用粽叶包好，小份的则



为了进麦芽糖的口感更好，制糖先用棉线切成糖块，再按压成糖饼。时在糖稀中加入芝麻、薄荷和桂花。

装到袋子之中。

“我这里的出厂价10元一小饼，卖糖客零售就没个准了，挑担的阿公阿婆15元一饼，开车的小年轻20元、30元一饼，看人下菜碟。”王秩华笑着说。

整个制糖过程需要一到两周。这不仅仅是一个反复的过程，更是考验制糖师傅对温度、湿度以及气候等多方面敏感度的过程。

鸡毛换糖

“来来来，你们先尝尝我做的麦芽糖。”王秩华说着，热情地拆开一袋包装好的麦芽糖，递给我们。

“能敲碎的就是好的。”王秩华说。只见他用小刀轻轻一磕，便敲下一块麦芽糖。放入口中，甜味瞬间充满了整个口腔。

除了好吃，王秩华的麦芽糖也不像街上卖的那样粘牙。“粘不粘牙，跟大米的质量很有关系。”王秩华说。

“以前，我们做好的麦芽糖都是卖给换糖客的。”王秩华小时候，就跟随外公做过两年的换糖客。挑着担子，手里拿着两片铁板，“铛，铛铛，铛铛铛”地敲着，走街串巷，用麦芽糖换取各种废旧物品。有铝制的牙膏壳、破损的洋镜以及鸡鸭鹅毛等，甚至一双破鞋子、一个旧瓶子、一束女人的头发都可以。

这种以物易物的交易方式曾经也有个有趣的说法，叫做：“鸡毛换糖”。在那物质极为匮乏的年代，糖显得尤为珍贵，尤其对于那时的小孩来说。“我们的零食只有糖。”王秩华说，“能吃上一口就觉得很幸福了。”

一些小朋友为了能吃上一口糖，会偷偷拿完整无缺的洋镜来换一口糖吃，即便是回家后会受到父母的责打，也都顾不上。

后来，王秩华回到村子里自己做糖。“我住的整个台里都是做糖的。”王秩华说。也没有什么师傅教，要做糖就自己去学，带着大人先打下手。一点点地，前辈会透露一些诀窍，自己再学着去尝试，日子久了，也就学会了。

“我家的三兄弟原来都是做糖的。”王秩华说。就在十多年前，麦芽糖的生意还非常好。尤其是过年的时候，一天要生产三四百斤。“大家过年要吃的花生糖、芝麻糖、烤糖，都要用到麦芽糖作原料。”王秩华说，“光用蔗糖不行，没有黏性，不能将食物粘在一起。”

从前的庙会，还能看到制糖师傅将麦芽糖倒在铁板上，三两下，就制成各种各样的图案，有着举着金箍棒的孙悟空、憨憨的牛，活灵活现的猴子，叫人惊叹。

生意好到忙活不及的时候，王秩



王秩华和妻子管菊芬。

华还要从别家做糖的手里，买糖交给客户。“从别人那里用多少钱买的，就以原价卖给客户，一分钱不加，为的就是维持生意。”王秩华说。

“农忙的时候种田，农闲的时候做糖，年年都是这样的日子。”王秩华说，交足了国家的，制糖卖来的钱都是自己的。日子虽然辛苦，但却格外充实。说到价格，麦芽糖早在上世纪七八十年代就是五角三分一斤，这么多年来价格也没有涨过。

“村里最老的做糖师傅去年刚过世。”王秩华一声叹息，那时大家做糖都是跟着他学的。现在，整个坦田王村除了王秩华以外，已经有人在坚守这门手艺了。

“机器做的麦芽糖比我们做的要便宜，我们的订单越来越少了。”尽管凋落了，王秩华还是选择坚守，“机器做的到底没有我做的好吃，我做的饴糖，从头到尾就是纯手工、纯天然，不添加任何东西。”

“甜而清口，爽滑不腻，这才是好的麦芽糖的标准。”王秩华说。

手记

汪曾祺先生的小说集《受戒》中，有一篇《小学同学》，讲到一个外号叫“萎蒿苔子”的同学家里开了一亩糖坊，里面做的正是麦芽糖。读到这儿，就好像一下子把我们带回到了童年时光。

当换糖客悠远而熟悉的铁片敲击声响起，随风四散，穿透田野，漫过屋前的晒谷场，沉睡在肚子里的馋虫就一定会被勾起，猎猎甚至有些粗暴地唤醒人们的食欲。

那种沧桑的韵味直击人心，小孩子是很难抗拒这种诱惑的。拿来换糖的东西看似不值钱，却被换糖客喜滋滋地接过去，丢在放破烂的篓子里，然后用铁刀叮叮当地敲打起来。

铁刀虽薄而无刃，只靠着小锤的敲打，便能把糖饼震裂，敲出一块块或大或小的糖块来。用手指轻轻捏起，放入口中，无比期待的味道瞬间弥漫口鼻，化为幸福的现实。

如今，车水马龙的嘈杂声取代了换糖客的铁片声，琳琅满目的零食也早已取代了当年稀少的零食中那份甜蜜的滋味——麦芽糖。但尽管如此，比起曾经的麦芽糖，眼前的唾手可得似乎少了些许久违了的温存与渴望。

又或许，对于一个时代的人来说，时间才是那最不可逆的作料。在这个生活节奏如此之快的时代里，还有人默默地，日复一日地做着几十年来相同的事情，这或许才是这口麦芽糖愈发显得香甜醇厚的原因所在。



一个人只要忘了初心、选择扮演其他角色以麻醉自己已经改变的事实，他就只是人潮中的“某某”。

林立

这个不能去远方的春节，我在家呆了6天，去了电影院两次，分别看了《你好，李焕英》《人潮汹涌》。

影院是只去了两次，但为电影票房做了三次贡献。大年初五，已买了《人潮汹涌》的票，朋友们临时来家里玩，春节的票又不能退。所以等正月初六再次购票入场后，看着银幕上刘德华那张“老师”的脸，就特别希望随着剧情推进，我能听到钱落入一部优秀电影的口袋里那清脆的一声“啪”。

剧终时，“啪”没听到，所幸也没听到“啪啪”打脸声。

片尾，看到肖央和刘德华分别饰演的落魄演员和“高级杀手”像幼儿园好朋友一样调皮地笑，我发出了一声“嗯……”。有完整的情感世界，有贺岁片具备的逗笑桥段，有较为可信的人物动机，一声“嗯”，不是一声“唉……”。

我觉得《人潮汹涌》还有很大的提升空间，非常可惜，但已经在种种麻烦之中把自己收拾得相对利落了。

今年春节档的麻烦是什么？大家就想在影院里放声笑，想要适当的感动，绝对不想要煽情，也不接受无聊的瞎热闹。大家已经失去了上一个鼠年春节的快乐，到了这个相对放松，又无法彻底放松的春节假期，观众就变得很难伺候。

《你好，李焕英》比《唐人街探案3》还受欢迎，就因为它很逗乐挺感人又不煽情，整个故事也没那么无聊。可是我觉得作为电影，饶晓志导演的《人潮汹涌》是完胜《你好，李焕英》的。

《人潮汹涌》是改编电影，是日本电影《盗钥匙的方法》的翻拍。原作中诸多元素，杀手、黑帮等等，并没有完整地呈现于我们的银幕。关于犯罪的电影，往往需要明亮的幽默，罪有应得是电影中犯罪者必定的结局。

然而结合《人潮汹涌》的剧情，我感觉饶晓志是想制作一颗“白巧克力苦瓜夹心糖”，而非“大白兔奶糖”。这意味着他给自己加码的难度是很大的，绝非《你好，李焕英》那样在一个大框架里注入真情实感就可以交差的“导演处女作”。他不仅要符合原作对改编的种种限制，例如刘德华饰演的周全，身份必须是杀手，不能换别的身价，又要创作出“饶晓志”出品的风味。

综合来看，饶晓志风味恰恰是我认为《人潮汹涌》最亮眼的部分，可概括为“阶层壁垒”。片中周全的杀手身份被诠释得很古怪，可无论他身份荒诞与否，有一点是确凿的，他是国内一线城市里的高收入人士。肖央饰演的陈小萌，职业是演员，但因为他专业素质烂、人品更烂，所以成了社会底层人员。而万茜饰演的李想，是典型的都市中产。此外还有一个最容易被当成符号的角色，黄小蕾饰演的晖总，可粗浅地概括为“生意人”，和正儿八经的“商人”不是一个概念。

这四个人之间的纠葛，有很多条线可以玩味，借用片中晖总的台词，真的“好乱”呐。但这“乱”，是有序有铺垫的。简单分析下，可见其中心思。因为在澡堂踩肥皂滑倒失忆，周全被陈小萌盗用了身份，从此这两个人的新身份，都得上个引号才能继续叙事。

“陈小萌”按着身份线索住进了出租屋，却很快凭借个人素质，把出租屋和自己都收拾得极为利落。误打误撞和“陈小萌”越走越近的李想，最后不可遏制地爱上了他。

看似瞎胡闹的剧情，很容易让观众把这两位的情感发展当成小确幸的糗料一笑而过。但其实细想一下，这是个很冰冷的现实投射。

李想爱上的，并不是一个落魄到想要自杀却因自己援助而重拾信心的人，她爱的其实是一个高素质的优秀者。经历了上一段失败的感情，独自带儿子十二年，事业有小成的李想，和“陈小萌”喝着微醺时，嘲笑自己当年“把感情视为一切”，她看着眼前这个“自强不息的可怜人”，觉得自己即将因为爱上一个不一样的男人，而成为不一样的女人。

直到最后“陈小萌”恢复了记忆，知道自己是周全，并告诉李想时，她崩溃了。一部分原因是自己的儿子因为这出闹剧被绑架了，另一部分，是因为她发现自己仍然失败，还是当年那个因为感情陷入绝境的女人。

而住入豪宅拥有大量财富的“周全”呢？他没有改变，用很短时间，就把清爽的豪宅变成出租房一样乱的狗窝。他没想到利用这些钱尝试东山再起，所能做的就是用钱断了过去的欠债（包括人情债），继而浑噩下去。

江湖气十足的晖总，在渣男朋友和自己干妹妹卷钱跑路之后，把房地产业、餐饮生意做得更大。可她的脚步也就至此暂停了。她用了最大的力气，去找杀手“周全”杀了那对狗男女。她并未成为更有目标的人，可以想见她的生意，即使没有这出闹剧干扰，也会有崩盘的一天。

最有眼光、最聪明、综合素质最高的周全，可以迅速掌握新技能，短期内把“陈小萌”这个没出息的演员都变成受剧组尊敬的“金牌绿叶”，看起来，他才是会不断取得成功的那个赢家。可是，只要推倒一张牌，他的世界也就瓦解了。那就是被人知道，周全这个身份也是假的。他是一个靠行骗，不断用更多人的身份武装自己的人。

因为没有自我，人戏不分，周全比陈小萌、李想、晖总更惨。后三位虽然难以突破自我，但他们至少有“自我”。

人潮汹涌，看起来各有各的生活，高下立判。一个人只要忘了初心、选择扮演其他角色以麻醉自己已经改变的事实，他就只是人潮中的“某某”。

能够让我产生这些解读，是饶晓志的叙事实力。可惜的是，这样隐喻出色的片，很难在贺岁档被细细品味。为了服务贺岁主题，故事的浮夸也过于强烈，即使它底色是黑色幽默，想要叙事成灰色幽默，但最后还是显得明亮而普通。

就只差一点，更多观众就可以咬破那层白巧克力，被夹心的那块苦瓜激发出惊叹。

《人潮汹涌》：白巧克力苦瓜夹心糖

一个人只要忘了初心、选择扮演其他角色以麻醉自己已经改变的事实，他就只是人潮中的“某某”。



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立



林立