

甜蜜事业

本报全媒体记者 吴文兵 涂星星 吴福清 摄影报道

正月里,年味浓。在黎川古城景区潭溪灌芯糖手工坊前,李荣光扮成“猪八戒”,伴着欢快的音乐,一边跳舞,一边拉糖,吸引了众多游客驻足观赏。传承了800余年的灌芯糖是黎川人必备的年货,是招待亲朋、馈赠好友的佳品。腊月到正月初九,李荣光的灌芯糖手工坊生意尤其火爆,营业额超25万元,是去年同期的5倍。

灌芯糖,就是将馅芯(炒熟的芝麻、花生等)灌入用麦芽发酵熬成的糯米糖中,手工反复拉制,最后做成小圆管状的白色糖果。每到冬日农闲时,黎川县潭溪乡家家户户制作灌芯糖出售,灌芯糖也成为该乡农民增收致富的重要产业。

和很多传统老手艺一样,小作坊式甚至一家一户制作的灌芯糖,在商品经济的浪潮中逐渐没落甚至失传。随着乡村振兴战略的实施,越来越多农村传统特色小吃受到追捧,老手艺也迎来“新钱景”。瞅准这一机遇,2017年,在外创业的潭溪乡村民李荣光从上海回到家乡,与村民成立合作社专门制作并销售灌芯糖。同时,他在黎川古城景区租下店铺,开起了一家集体验和销售为一体的灌芯糖店,并注册了商标。

李荣光告诉记者,制作灌芯糖的每一道工序都来不得半点马虎,特别是熬糖非常关键,时间和温度都要做到恰到好处。如今,他也紧跟时代潮流,每次制作灌芯糖时都在网络平台直播,收获了不少粉丝的同时,也赢得了大量订单。“认真做糖,把灌芯糖卖到全国各地,带领家乡父老乡亲致富,这就是我的甜蜜事业。”作为抚州市非物质文化遗产灌芯糖制作技艺传承人,李荣光期待着把黎川灌芯糖产业做大做强。



岁末年初,购买灌芯糖作为年货及伴手礼的客户特别多。李荣光用推车将灌芯糖送出老街,送到客户手中。



手工坊里,前来挑选灌芯糖的游客络绎不绝。



小麦洗净、浸水发芽,作为熬麦芽糖的原料。



烧柴火熬糖的火候全凭师傅多年积累的经验。



待糖浆温度稍微降下来,便要舀进糖钵中。



游客品尝刚刚做好的灌芯糖。



1月5日,黎川古城景区潭溪灌芯糖手工坊前,李荣光扮成“猪八戒”,一边跳舞,一边拉糖,吸引了众多游客驻足观赏。腊月到正月初九,李荣光的灌芯糖手工坊营业额已超25万元。

寻味童年

本报全媒体记者 周霖 洪子波 摄影报道

扫码看视频



板糖制作工艺十分复杂,需要经过熬糖、拉糖、剪糖和包装等十几道工序。



将制作好的板糖进行包装。

起糖、拉糖、包装……

腊月里,在湖口县大垅乡芦岭村股份经济合作社,村民们正忙着制作板糖,准备年货,浓浓的糖香味扑面而来。

大垅板糖是湖口县的特色小吃。每年春节,家家户户都要备上一些,遇到前来拜年的孩子,嘴里塞上几个,味道甜进心里,就是他们童年最简单的快乐。作为芦岭村集体经济主要来源,今年春节期间,该村销售板糖收入预计超过50万元。

为了更好地将制作大垅板糖的手艺传承下去,近年来,芦岭村通过成立股份经济合作社,将老手艺人集合起来,购进拉糖机、包装机、冷库等生产设备,让传统手艺焕发出新的时代活力。

时至今日,板糖已不仅是一种美味,更是一抹乡愁。它有糯米的味道、麦子的味道、烟火的味道,也是时间的味道,家乡的味道。



在湖口县大垅乡芦岭村股份经济合作社,村民忙着制作板糖。今年春节期间,芦岭村销售板糖收入预计超过50万元。