

# 甘之如饴4000年

嵌字豆糖、糖画、芝麻糖、梨膏糖、龙须糖……在中国的非物质文化遗产名录上,这些传统工艺都可以归类为一个字:糖。4000年来,随着制糖技术的提升,糖走入寻常百姓家,成为人们日常生活的甜蜜源泉。



糖画成为非物质文化遗产

## 西域取经

## 唐太宗提升制糖术

成语“甘之如饴”,意思为感到像糖一样甜。

语出西周时期的《诗经·大雅》:“堇荼如饴。”这个“饴”,就是我们俗称的麦芽糖。

西周至汉代的书中,关于饴糖食用、制作的记载不少。北魏贾思勰《齐民要术》则详细记述了饴糖制作的方法、步骤、要点等,陕西、云南、安徽等地的糖果,至今仍是采用这一方法。

甘蔗种植早在西周时期就有,但历史上第一个喝甘蔗汁的,则是著名的汉武帝。距咸阳市100公里的甘泉宫,是富丽豪华宫殿群的总称,规模仅次于长安未央宫。公元前112年,汉武帝在甘泉宫祭祀,令司马相如等人共同制作《郊祀歌》,其中有“泰尊柘浆折朝酣”之句,这句话的意思是:用甘蔗汁可以解去贵人们早上犹未退去的宿醉。

用甘蔗制作成蔗糖,最早的文字记载要到东汉年间了。东汉杨孚在《异物志》中记载:“甘蔗长丈余颇似竹,斩而食之既甘,榨取汁如饴,名之曰糖”。东汉张衡著的《七辨》中,有“沙饴石蜜”之句,这里“沙饴”是指人工制得的糖有微小的晶体,可以看作是砂糖的雏形。东汉名医陶弘景的《名医别录》中写道:“广州一种数年生,皆大如竹,长丈余,



《春秋》最早记载糖。

取汁为沙糖,甚益人。”这里描述的就是砂糖。

《三国志》由西晋史学家陈寿所著,记载三国时期的魏、蜀、吴纪传体国别史。其中的《三国志·吴书·孙亮传》中,有“亮使黄门以银碗并盖,就中藏吏取交州所献甘蔗饧”的记述。这段话的意思是说,孙亮让太监用银碗加盖,收藏交州送来的甘蔗饧。这说明,当时的交州即如今的广东、广西一带,已经成为甘蔗制糖最早的地区。通过文中的表述可以看出,那时的糖还是糖浆状,并不保存。

据季羡林先生考证,最早的蔗糖加工技术起源于印度,距今已有4000年左右。



熬制糖稀



土法制糖在我国多地仍然盛行



苏东坡曾盛赞冰糖

瓦砾泥于漏斗中,视之,糖之在上者,色白如霜雪……异之,遂取泥压糖上,百试不爽,白糖自此见于世。”

制糖技术世界领先,带动了产品的出口。明朝的白糖不仅卖到东南亚、南亚,还远销至英国。《东印度公司对华贸易编年史(1635—1834)》记载,明崇祯10年,英国派出一个舰队,共有四艘船和两艘轻帆船,到了广州购买糖1000担。

据季羡林先生考证,在孟加拉语及几种印度语中,白糖“cini”一词意来自中国。

如今,糖不仅是人们的日常食品,还是值得传承的“民族记忆”。我国许多地方的人们,延续着逢喜庆日子熬制糖果庆祝的传统。农历腊月二十三,是中国民间祭灶神的日子,祭灶糖是必不可少的习俗。乡村里自家操办的年货糖食糕点一般有冻米糖、芝麻糖、花生糖等。做法大致是熬糖稀、拌米花,将炒过的米、芝麻、花生之类倒入锅中与糖稀搅匀,趁热倒入木屉,凉后再将糖切成片状。

在很多国家,都有闻名世界的独特糖果。在俄罗斯,最出名的要数“阿廖卡”糖果。“阿廖卡”糖果包装画有戴头巾的小女孩儿,脸蛋儿胖嘟嘟,戴头巾,非常惹人喜爱,1965年诞生的“阿廖卡”至今在俄罗斯全国任何一家糖果店的货架上仍然能看到;土耳其软糖的主要成分是白糖、水、玉米淀粉,所以味道不算过甜,里面还会添加各式各样的坚果,有的还会有关玫瑰花瓣;德国的果粉薄荷糖,里面有30%的薄荷加70%的果粉,薄荷的清凉加上水果的清甜,吃起来喉咙感觉非常清凉,清新口气;越南排糖是4层夹心设计,最里面是腰果、花生等坚果,第二层是香甜的奶油,第三层是威化饼干,最外层是椰蓉丝,非常有层次感;意大利的阿尔卑斯糖果,有多种口味,如原味、草莓、香蕉、柠檬等;中国大白兔奶糖奶香十足,略有嚼劲儿,伴随着无数人的成长,是一款充满了童年回忆的糖果。

(本报综合)

## 宋朝夜市热销糖果 明朝白糖出口英国

宋朝商业发达。东京汴梁是宋朝的都城。东京城内较大的夜市有两处,一处是州桥夜市,一处叫马行街。《东京梦华录》是宋代孟元老追述北宋都城东京开封府城市风俗人情的著作。《东京梦华录》记载,州桥夜市每天热闹非凡,买卖交易直到凌晨。根据记载,当时州桥夜市有不少闻名的糖果点心,其中有:素签糖,鸡头穰糖、西瓜乳糖、狮子糖等。

还不止这几种,遂宁冰糖就是当时享誉全国的知名糖果。诗人苏东坡就是遂宁冰糖的铁杆粉丝。苏东坡曾作《送金山乡僧归蜀开堂》一诗,为镇江金山寺的宝觉禅师送行,诗中特意写了“冰盘琥珀珀,何似糖霜美”,向宝觉禅师推荐四川特产遂宁冰糖。

《糖霜谱》是南宋遂宁人王灼编著的制糖方法专著,是现存最早的一部介绍以

甘蔗制糖方法的专著。根据记载,遂宁当时制糖霜的工艺大致如下:十月至十一月,先将蔗汁制成沙糖。然后再把沙糖溶解,把溶化后的糖浆注入插着竹梢排的漆瓮中。春节后,糖浆开始结晶。到五月,结晶不再增大,此时将结晶取出放在烈日下晒干,就是糖霜。当时的这种糖霜,紫色者为上品,浅白色者为下品。

白糖制作方法是中国人的发明,其技术成型于明朝嘉靖年间。明朝崇祯年间的《天工开物》中图文并茂地描述了制糖方法:“以瓦溜置缸上。其溜上宽下尖,底有一小孔,将草塞住,倾桶中黑沙于内,待黑沙结定,去孔中塞草。去孔中塞草,用黄泥水淋下,其中黑滓入缸内,溜内尽成白霜。最上一层厚五寸许,洁白异常……”《广阳杂记》记述说:“嘉靖以前,世无白糖。嘉靖中,一糖局偶值屋

甘蔗制糖方法的专著。根据记载,遂宁当时制糖霜的工艺大致如下:十月至十一月,先将蔗汁制成沙糖。然后再把沙糖溶解,把溶化后的糖浆注入插着竹梢排的漆瓮中。春节后,糖浆开始结晶。到五月,结晶不再增大,此时将结晶取出放在烈日下晒干,就是糖霜。当时的这种糖霜