



正在远去的老手艺——吹糖人

每当看到晶莹剔透的糖人，总会让童年的依稀回忆弥漫起一丝甜蜜芬芳的气息。在那时，看“吹糖人”是一种快乐，玩“糖人”是一种幸福。现如今，随着社会的发展和人民生活水平的提高，各种特色的糖果及零食的出现，渐渐将糖人排挤掉，曾流行于二十世纪七八十年代的吹糖人技艺面临着失传的危险。

文 / 竹本无心

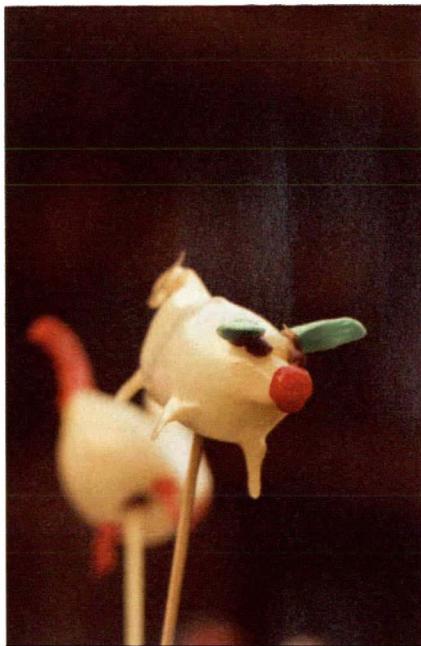
吹糖人是旧时北京的一个行业，北京话为“吹糖人儿”。“拨浪鼓儿风车转，琉璃咯嘣吹糖人”，每当想起晶莹剔透的糖人，总会让童年的依稀回忆弥漫起一股甜蜜芬芳的气息。上世纪八十年代，交通远不如现在发达便捷，店铺也不像如今这般林立，“吹糖人”和“画糖人”的小买卖非常红火，小贩们的吆喝是孩子们的盼望。“以物易物”的销售方式更让孩子们雀跃不已，一时间，家中的零碎小物件都有了“用武之地”。

小贩们用熬制的饴糖通过吹捏制成各种人物、动物、花鸟虫鱼等，走乡串村，或在街头巷尾停留，边制作边销售，也常赶庙会、集市、展销会与节庆集会等市场兜售。

吹糖人的历史

据传，吹糖人的祖师爷是刘伯温。当初明太祖朱元璋火烧功臣，刘伯温侥幸逃脱，被一个卖糖的老人救下，两人调换服装，从此刘伯温隐姓埋名，天天挑担卖糖。在卖糖的过程中，刘伯温创造性地把糖加热变软后制作成各种糖人儿，有小鸡、小狗等等，煞是可爱，小孩子争先购买。许多人向刘伯温请教学吹糖人，刘伯温一一教会了他们，于是，这门手艺就一传十、十传百，传到现在据说有600多年的历史了。

吹糖人的艺人们常常挑一个担子，担子的一头是一个小柜子，床头柜般大小，两边钉有一个长方形的木框，框中间的铜环上拴着根短绳头，用来穿扁担。柜面上放一个圆木盘，上面画着宽窄不等的由圆心向外呈辐射形的格子，里边写着“葫芦”、“大公鸡”、“关公”和“猴子”等等。木盘中心有一个固定在线轴里的转杆，长度比木盘的直径要短一点，转杆的顶头垂着一根小针，转杆停止转动时，小针指着哪个格子，就得哪个奖，



奖品越大格子就越窄，命中的几率就越低，最大的格子就四个字：糖豆两颗，那糖豆比围棋子儿还要小。这是吸引小孩子独特妙招。圆木盘底下有个抽屉，拉出来是一块大理石板，用来画糖人的。柜子右上角有个洞用来插草把子，不管吹还是画的糖人都插在上边。

甜蜜的民间绝活

有些人也许还记得，由于过去物资匮乏，生活条件有限，儿时能得到一块硬糖，就是一件奢侈的事；要是能得到一个既有观赏性、又能品尝甜味的糖人，就可以作为在小伙伴中间炫耀的资本，那简直比过生日吃到心仪的可口蛋糕还爽！

“吹”糖者也多为民间艺人，在寒冷的冬季或干燥的季节，身担火炉，走街串巷、沿街叫卖。他们将糖体加热到合适的温度，揪下一团，揉成圆球，用食指沾上少量淀粉压一个深坑，收紧外口，快速拉出，到一定的细度时，猛地折断糖棒，此时，糖棒犹如细管，立即用嘴巴鼓气、造型。整个操作过程必须经过

苦练，手法要准确、造型要简洁生动。这门技艺的传承方式也比较传统，一般是以家庭（或村）为单位，传男不传女。这门手艺在我国北方比较常见，北方的气候凉爽干燥，有适合吹制糖人的环境。

过去，逢年过节的时候，集市上一般都会有吹糖人的艺人出现。吹糖人的摊位一摆，先是一通小铜锣敲响，就招揽了一群孩子们围观。艺人从铜瓢中揪出一块用麦芽糖熬制的糖稀，两手搓成圆球状，食指沾少许淀粉，在圆球上压一深坑，收紧外口急速拉伸成细管，揪断细管，鼓起腮帮子徐徐吹气，或拉或捏，转眼间即成造型各异的花鸟鱼虫、人物百态等，有的还染上花花绿绿的颜色，煞是好看。早些时候，五分、一毛就能买一个。由于这玩艺儿好看、好玩，玩完后还能吃，一般孩子都喜欢，见着就走不动了，不是缠着大人要买，就是跑回家去要钱，或者找来碎铜烂铁、废牙膏皮也可以换。实在没钱的也不肯离去，眼巴巴地盯着这些糖人流口水。

独特的街头技艺

自古以来，吹糖人作为一种民间手工艺，其技巧和基本制作工具一直沿袭，大体未变。其主要步骤分为三步：熬糖、捏制、吹气。关键技术是手要灵、眼要准、心要平、气要匀、火要温。整个操作过程必须经过苦练，捏制手法要准确、造型要简洁生动。艺人们根据师傅传授，各自有一套独到的配方和熬制方法，全凭平时积累的经验来判断糖人的优劣。

“吹糖人”所用的原料主要是自己熬制的饴糖（也称转化糖），糖体为咖啡色，在常温下为块状，敲碎之后要慢慢加热，然后快速造型。熬制饴糖的主要原料是淀粉，师傅们都有自己独到的配方和熬制方法，并没有专用的设备和仪器，使用简单的土锅土灶，整个过程都凭借经



验来判断，所以操作者必须小心翼翼和不断总结经验。

熬糖是吹糖人过程中的一项基础工作，是关系后期糖人制作的关键一步。糖要熬制得软硬合适，才能吹得好，吃起来口感合适，这需要技巧。熬制糖稀的主要原料是玉米淀粉。先用锅加工成块，然后用的时候就搁在锅里煨着，随化随用。炉子里的燃料必须用锯末，随用随放。

捏糖人的工具很独特，比如捏一个“孙悟空”，用梳子印他身上的花纹，用剪子铰他身上的胳膊、腿、耳朵，用圆珠笔壳来制作眼睛，然后弄一点最软的糖稀，粘上孙悟空的锦鸡翎，最后粘上孙悟空的金箍棒。

吹糖人，关键在一个“吹”字。手艺好坏就看“吹功”如何了。艺人先用炉子热好糖稀，拿剪刀剪下三四寸长的

一段麦秸，中间不能有节，用一头蘸上一大团糖稀，鼓起腮帮子从另一头吹气。气要吹的有力而平缓。吹气的时候，艺人用一只手拿着麦秸，另一只手就要在糖稀刚吹出泡来的时候拧住还未成标准圆形的糖泡泡的顶头往外拉。这拉多少，向哪个方向拉，就决定了糖泡泡的基本造型，也就是糖人的主要部分。比如吹一只老鼠，泡泡就要拉得长一点，再向上翘一点，让老鼠的肚子显得特别肥大。吹好泡泡，剩下的就是往主干上添加附件了，一般是头部、五官、尾巴、翅膀等等。有的部件，比如手和腿，比较长，就需要单独用一小团糖稀先做好了，再粘在主干上。而耳朵鼻子什么的就直接在主干上用手捏出来，或者拿铜勺柄摁出来。

吹糖人以动物造型居多，常见的是以十二生肖为主要制品，人物造型多来自《西游记》，生动活泼，栩栩如生。

“吹糖人”制作技术

一、“吹糖人”的设备比较简单：一个带架子的长形木柜；放一个半圆形的小火炉；一只盛糖稀的马勺；燃料是木渣最好，可保持炉火不旺不灭，使糖稀处于不稀也不稠的状态，便于吹捏。（玉米芯也可替代）；竹棍若干（粘糖人用），插在柜子有孔的架板上。这些东西，装在自行车、摩托车上都可，过去是一担挑。

二、糖稀是“吹糖人”的物质基础，能买到熬好的糖稀最好，买不到自己可以制作。方法：大麦、小米以10比2的比例相配大麦湿水让其发芽，发芽后将其捣碎成浆，小米蒸熟与大麦浆搅拌在一起，装进有过滤孔的罐内，加开水60斤让其发酵两小时，然后滤出汁，入锅熬制，要用小火，不停搅拌，待其熬到最后颜色发黄正好，熄火，收入缸内备用。

三、“吹糖人”主要靠吹、捏技巧配合，通过挑、断、揉、盘、拉、包、捏、摔、吹等技术，在一分钟内吹制完成。至于成什么型，靠心灵手巧随机应变来塑造。手艺活熟可生巧，吹多了，自然会派生好多花样来。

四、“吹糖人”糖稀的冷热稠稀是关键，冷了热了都吹不成，稠了稀了也不行，因此控制炉火要不旺不灭。

五、“吹糖人”的方法步骤：

1. 用搅棍取料，挑核桃大小糖稀，绕在棍头上，拉起快速绕几圈猛扯一下，断丝即可。

2. 放在左手中，去掉搅棍，揉成团。

3. 然后双手反复盘捏拉揉，让其黏合无缝。

4. 揉和成球状，用右手中指和小拇指个小洞。

5. 随即用右手像捏包子一样，收边回拢边沿。

6. 双手合拢搓包颈，随即拉长，放

在嘴边。

7. 快速吸口冷气，“摔”断丝柄。不可咬，否则“丝孔”封闭吹不成。

8. 随后嘴通过丝柄中气孔，吹进空气，糖稀便膨胀起来。

9. 两手合作，按心中想的形象，捏塑人物、动物、瓜果，边吹边捏，快速成型。

10. 待吹捏满意后贴附在竹棍上，若捏两样东西，必须两次完成，粘接在一起，以此类推。

六、“吹糖人”的诀窍是“拉丝柄”，柄中间有头发丝大小的一个孔，看似用嘴咬，一咬丝孔闭合，怎么也吹不起来，是靠口吸冷气时，“摔”断丝柄，保持“丝孔”进气畅通。

七、“吹糖人”动作必须迅速，当机立断，在几秒钟内完成一个动作，全部完成不超过一分钟，糖稀一冷就吹不成型了，脑中的形象必须通过口中吹气，两手随时捏制才可完成。

手艺渐渐失传

现今从事这门手艺的人很少，春节和庙会期间仍有人表演，属于民俗中比较传统的节目。吹糖人这一行走向冷落的原因很简单：一是用嘴巴吹出的糖人，尽管虽然属于糖制品，但是只能观赏，不能食用，不符合卫生要求；二是糖制品极易溶化，不能成为观赏品存放相对较长的时间；三是选用材质的色彩单调、质感平淡。

现如今，随着社会的发展和人民生活水平的提高，各种特色的糖果及零食的出现，渐渐将糖人排挤掉。儿童的玩物也多了，糖人不再是单纯哄孩子的东西了，“糖人”挑子也早已被人遗忘，在城市的街头巷尾也很难觅其踪迹。对于现在的孩子，“糖人”已是个陌生的名词了。

同时，随着吹糖人的老艺人年事已

高，将渐渐不能从事这项工作；年轻人中乐于学习此项手艺的人更是少之又少，所以这项技艺可以说是有濒于失传的危险。

“吹糖人”它取材于生活中的动物、文学题材中的人物，贴近生活，反映了人们热爱生活、热爱生命的可贵精神。作为散落在民间的一项别具特色的技艺，它有着很强的民俗性，对于民俗研究具有重要的价值，是我国民间工艺宝库中

不可多得的财富。

为保护好“吹糖人”这项民间奇葩和独特技艺，保护部门在妥善保存相关资料的基础上，必须要采取相关措施，鼓励更多的艺人学习从事这项工艺，确保“吹糖人”这一珍贵的文化遗产，能保持其原生态并延续下去。在原有产品内容的基础上，鼓励传承人能加入更多的时代内涵，创作出更多形式的作品。

(编辑 王琳琳)

