



成品展示



熬糖



注糖



测试



拆模



携手制作



清洗



描红



分享喜悦



手把手传授



模具

# 一炉糖香承古今

■ 济宁日报全媒体记者 刘项清  
通讯员 张春耕 摄影报道

在济宁市金乡县，流传着一项有着三百多年历史的制糖技艺——糖供，民间又称之为糖人子、猴糖，它是当地红白喜事、祝寿祭祀不可或缺的民俗符号，也是济宁市非物质文化遗产代表性项目。金乡糖供以糖为材、以木为模，融制出鸡、鱼、寿桃、八仙、盘龙柱等造型，既是祭品、礼品，也是几代人童年的甜香记忆。

金乡糖供始于清代中期，历经数代传承，在苏鲁豫皖交界农村广为流行。鸡黍镇马集村的刘玉彬，是这门手艺的第五代传人，他珍藏的百余件梨木模具，不少比他年纪还大，件件都是传家宝。坚守四十余年的他，把从曾祖父那一代传下来的糖供制作手艺又传给了下一代，让这门老手艺免于断代。

糖供制作可以分解为浸泡模具、熬糖、倒模、起模这四步，看似简单，实则藏着功夫。

梨木模具必须提前泡足24小时，吃透水分，糖稀才能均匀挂壁、易脱不粘模。最考验功力的则是熬糖，白砂糖与水按3:1配比，小铝锅慢熬约20分钟，前18分钟文火融糖，最后两分钟全力上劲——越搅越稠、越搅越硬，全凭手感把控稠度，糖稀才能透亮易塑形，成品不易碎。倒模与起模更是眼疾手快的绝活。寒冬里糖稀转瞬凝固，必须争分夺秒灌入模具，快速摇匀挂壁，倒去余料，厚薄分毫不能差。静待数十秒，轻起模具，一只玲珑糖鸡、一尾灵动糖鱼、一枚饱满糖寿桃便跃然而出，晶莹剔透、栩栩如生。

在民间礼俗里，糖供用途分明：祭祀用鸡、鱼、猪三牲一套，庄重肃穆；祝寿则用寿桃、八仙、盘龙柱，寓意福寿绵长、吉祥如意，这是旧时农村最体面的贺寿礼。物资匮乏年代，糖供是乡间抢手货，寿宴与祭祀仪式一结束，孩子们便围抢糖人、糖牌坊，甜脆滋味藏着几代人的乡愁记忆。

其中，糖寿桃最具代表性。桃在中国文化里本就象征长寿，糖制寿桃造型圆润、色泽温润，既是祝寿佳品，也可直接食用，甜而不腻、酥香可口，是糖供里最受欢迎的样式，承载着百姓对健康长寿的美好祈愿。

时代变迁，生日蛋糕替代了寿桃糖供，糖供市场日渐缩小，制作糖供的手艺人也越来越少，梨木模具雕刻技艺也濒临失传，但刘玉彬始终坚守，鸡、鱼、猪三个造型搭配成一套，用于祭典，一年仍能售出两千余套。他还把手艺传给了儿子、儿媳，誓不让祖传手艺在自己这一代失传。

如今，金乡糖供早已不只是一块糖、一件祭品，而是鲁西南民俗文化的活化石，是传统礼仪与匠人坚守的甜蜜载体。那一炉沸腾的糖稀，一件件温润的梨木模具、一枚枚精巧的糖供寿桃，仍在金乡的村落里静静延续，守着三百年不变的匠心与乡愁。

