

散落徐州的
民间艺术

云龙糖画

糖画是传统民间手工艺,以糖为墨、以勺为笔,在石板上勾勒出飞禽走兽、神话人物等造型,兼具绘画与雕塑之美。亦糖亦画,可观可食。

云龙糖画正是传统糖画艺术在徐州地区的发展成果之一,兼具美学旨趣和技艺特色。制作时,手艺人将白糖和麦芽糖按一定比例混合后,熬制成糖稀,手腕轻转间,金黄的糖丝流水般泻出,转瞬凝固成晶莹剔透的画作。题材多取自民间故事与吉祥纹样,既满足孩童味蕾,又承载着市井记忆。

酸甜苦辣咸……人生在世,尝过百般滋味,其中“甜”最易在心头留下印记。那甜味从舌尖漫开,转瞬便浸润心房,漾起满溢的欢喜。

节日的非遗市集里,人声鼎沸,摩肩接踵,满是生活的热烈。此起彼伏的吆喝声随清风漫卷,鲜活的烟火气扑面而来。

循着一缕若有似无的甜香走去,糖画摊位已在眼前。手艺人执勺轻挥,滚烫的糖液如金丝泻地,在石板上流转游走,琥珀色的光泽里,生肖轮廓正一点点清晰。待最后一缕糖丝飘落,滚烫的糖浆撞上微凉的石板,龙须骤然舒展,一条金龙便带着几分仙气跃然石上,引得围观者阵阵惊叹,大人们点头,小孩们雀跃。

●受访人

蒲兴章,1967年出生于徐州,现为云龙糖画区级非遗传承人,多年来持续参加非遗进校园、非遗市集等活动,致力于糖画艺术的传承与弘扬。擅长制作十二生肖动物。他在传承古典技法的基础上,加入创新元素,钻研打磨手上功夫,力求糖画活泼灵动。

蒲兴章展示糖画作品《猴子偷桃》。

云龙糖画：以糖为墨绘丹青

本报记者 周翔宇 实习生 陈静

糖韵流转

甜味入画久传承

回忆起前一阵子在非遗市集出摊的经历,云龙糖画区级非遗传承人蒲兴章心头泛起层层暖意。在许多年前,他也是个在糖画摊前踮脚围观的孩子。

“那时候攥着父母给的零花钱,好不容易买来一个,却总舍不得下嘴。就拿着糖画翻来覆去地看,直到外表微微发黏,有要化的迹象,才小心翼翼地舔上一口,那甜味在舌尖留一整天。”

相传,糖画起源于明代的“糖丞相”。在明代风俗中,祭祀的时候,会将糖印铸成各种动物及人物作为祀品,所铸人物“袍笏轩昂”,俨然是文臣武将的模样,故而被称作“糖丞相”。

时光流转,糖画的意义早已超越了最初的祭祀功能。糖丝入口的香甜,是孩童记忆里最鲜活的美好,是奔波在生活中的人们暖心的慰藉。

蒲兴章精湛的糖画手艺背后,不仅有夜以继日的勤练,更藏着一段有趣的渊源。谁能想到,这位糖画传承人早年其实精于面塑?

“小时候,我哥哥会做面塑,我跟他学习过面塑手艺。”蒲兴章笑着说。他天生有不错的美术天赋,捏塑的面人活灵活现。成年后,他带着这门手艺走南闯北,在不少城市摆过面塑摊。直到在南京夫子庙,一场特别的相遇,让他与糖画结下了不解之缘。

“那是2001年的夏天,我在夫子庙摆摊,生意还算红火。那天午间收摊,正准备去买饭吃,隔壁摊主叫住了我。”蒲兴章回忆道,“他摊前还有顾客,一时半会走不开,托我顺带一份,我爽快应了。”

回来后,两人凑在摊位旁吃饭时,又聊了起来。隔壁的这位摊主正是位糖画艺人,他的作品色泽透亮,甜香诱人,蒲兴章早看在眼里,心生敬佩;而对方也对蒲兴章捏的面人赞不绝口。一来二去,竟越聊越投机,当场拍板:“不如咱互相传艺吧。”

一场随性又郑重的技艺互换,就这么在市集的一角定了下来。

或许民间手艺人本就相通,触类旁通间便见真章。

不过十多天光景,那位糖画艺人已将面塑手艺学得有模有样,捏出的小人神态鲜活;蒲兴章也把糖画练得初见火候,手腕轻转间,糖丝流畅落下,勾勒出的图案也不呆滞。虽仍需时日打磨细节,却已能看出糖画特有的灵动韵味。

这场始于市井的技艺互换,在两人指尖悄然生根,开出了传承的花。

糖勺作笔

百态千姿显神奇

一勺糖,百样画。

糖是带着甜味的墨,画作如何,全看手艺人百般巧思的匠心。

自学得糖画手艺以来,蒲兴章便长年累月地打磨,以糖为墨,已经绘制了二十四载春秋。

“糖画的流程,其实不复杂,拢共就四个字。”蒲兴章眉眼带笑,指尖往半空轻轻一点,像是在勾勒笔画,慢悠悠吐出两个词:“熬糖”“作画”。

细究起来,糖画的门道全在这两个词里:先得耐着性子熬糖,火候拿捏得恰到好处,糖液才能晶莹透亮;再凭着手上下功夫作画,手腕一转一收,糖丝便在板上勾勒出万千形态。说穿了,无非是熬糖成液,以糖为墨作画罢了。

说来简单,做起来却难。

蒲兴章笑道:“熬糖这个步骤其实很看功力。”糖画这门甜蜜的民间艺术,最重要的就是“糖”这个字,读懂糖,就读懂了糖画的灵魂。

熬糖时,要在锅中将麦芽糖和白砂糖按比例混合,然后加热到170℃,持续40分钟左右,便能获得琥珀色的糖稀。

当沸腾的浮沫变小、糖液颜色变深时,糖的浓度才恰如其分。

所以,对时间的把控最见功夫。

出锅的时机直接决定一锅糖的成败,如果温度和时间不够,糖就会反沙(糖浆表面出现白色沙粒状物质);要是温度过高、时间过久,又会熬糊。反沙或者熬糊的糖就不能用了,会全部浪费掉。

熬好的糖,冷凝后就变成了糖块,方便携带。需要做糖画时,取出一个糖块,在锅中加热融化,便成了带着甜味的“墨水”,以勺捞起,挥洒作画。

作画是第二步,也是为“糖画”赋予美感的一步。

“画之前,铝板上得先抹层食用油,免得糖丝粘住。”蒲兴章对记者解释着,手中拿起一个铜勺,从锅中捞出糖液,在板上微微倾斜,让琥珀色的糖汁缓缓流下。

滚烫的糖液在微凉的铝板上流淌,冷热相激间,糖液成丝,凝出形态。不过一分钟光景,他手腕轻转,提、顿、勾、划间,一只抱桃奔跑的猴子已跃然“板”上。

蒲兴章告诉记者,“做糖画一般不用底稿,纹样都是在脑子里装着的,糖液凝固很快,要是边想边做,肯定来不及。”说话间,糖画绘成。

他往画中间放上一根竹签,以少许糖液粘合,过一会,糖液彻底冷却凝固,一件《猴子偷桃》作品便算是大功告成。然后顺手取来一个金色薄片,“这个是起子,是铜制的,用来把糖画与板子分开,也可以用来雕刻糖画的造型。”蒲兴章为记者展示着,“你看,这起子两头形状不一,都可以使用。”



给糖块加热。



以勺为笔勾勒图案。



用起子将糖画与板子分开。

糖香四溢

匠心独运见真章

做了数十年糖画,蒲兴章记不清自己已经画过多少幅了。

就是在聊天的过程中,蒲兴章手起勺落,各式各样的糖画作品随做随插,错落间已是琳琅满目。

那些凝固的糖丝里藏着道不尽的意趣:伏着的兔子敛着温顺眉眼,神态柔和;引颈的公鸡振翅欲鸣,浑身透着昂扬生气;捧桃的猴子憨态可掬,满溢的福气仿佛要从糖缝里淌出来……

最引人注目的还是一条金龙,龙体稳健结实,龙尾摇曳如风,龙爪锐利如钩,龙鳞层层叠叠犹如铠甲,龙的威严在凝固的瞬间成形。

糖画以晶莹的颜色、流利的线条诉说着千言万语。

在蒲兴章看来,将糖画这门非遗技术传承下来,得有两手功夫:一手稳稳地护着祖传的技法,一手灵活地调出新花样,才能在日新月异的时代,将非遗“熬”入受欢迎的新潮流。

“制作工艺得跟得上时代。”蒲兴章指了指眼前的铝板,“一有工夫,我就琢磨有什么工具能在糖画中用上。最开始我们做糖画都是用的大理石板,为了便于携带,我又将它换成更轻便的铝板。”

比起从前笨重的煤气罐,他还将加热工具换成了便携的卡式炉。

传承糖画手艺,不是简单地复制过去,更要让非遗征服新时代的目光。

就以十二生肖为例,它们作为糖画中比较主流的图案,看似简单,实则藏着不少精细讲究。

蒲兴章在原有图样上做了许多巧思改变:“从前学的生肖图案偏呆板,这些年我总在琢磨新花样。就拿猴子、兔子来说,换种笔法勾勒,眼神就不一样了,神态也立马不同,呈现的效果更是大相径庭。”他创作的生肖作品,件件灵动鲜活,充满了几分灵气。

糖,永远是孩子们快乐的源泉。当甜滋滋的糖味儿碰上各式精巧的形状,绝对“吸睛”。

这些年,蒲兴章带着糖画走进一座座中小学,也走进了孩子们的心。

糖画静静地立在讲台上,孩子们如雀跃的小鸟般涌过来,围着那个装满诱惑的糖画支架,眼神中闪烁着欣喜与好奇。

“这个猴子好看!”

“金龙好威风!”

回忆起带着甜味的课堂,蒲兴章笑盈盈说道:“每当看到这么多孩子喜欢糖画,我就有信心把它传承下去。”

糖,是生活里绕不开的甜,藏在四季的烟火中;亦是艺术的灵韵,经匠人指尖流转,成了糖勺下勾勒的图案、孩子们眼中的神奇。这抹甜,既充实了寻常日子,又滋养了代代相传的手艺,让时光在糖丝的缠绕里,始终带着温软的回甘。

本版图片 本报记者 陈艳 摄

糖画作品《兔子》。