



【编者按】

随着时代的发展,曾经遍布在城市各个角落的民间手艺人,因为种种原因逐渐淡出人们的生活;曾经熟悉的走街串巷叫卖声、叮铃哐啷的劳作声,也成为镌刻着年代与回忆的独特声音,他们在哪?坚守背后有着怎样的故事?本报记者走上长沙街头寻找这些“守艺人”,特别推出《守艺人》专栏,探寻星城大街小巷散落的跨越世纪的工匠精神。



糖画曾是不少80、90后的童年记忆,而今随着物质生活愈发丰裕,糖画逐渐被琳琅满目的零食所替代,那个围绕着甜蜜与童真的糖画摊位也渐渐消失在市井中。江师傅16岁就跟着家里的长辈学习制作糖画,他说那时糖画很受欢迎,糖画摊随处可见,每个学校门口几乎都有糖画摊,小朋友一放学都会围上来。如今江师傅,只有在赶集和庙会时出摊。“时代变了,吃的人少了。”江师傅解释。



「不是在书本里。」江师傅说。  
「希望小朋友能在街头尝到糖画。」

# 以糖绘梦的糖画师

图 人才报/民生网记者 巩如泉  
文 人才报/民生网实习记者 邓嘉利

“不管是兔子、小鸡,还是龙或者凤凰,都是15元。”江师傅位于岳麓山山顶的糖画摊位前挤满了小孩子。江师傅正在和小朋友解释转转盘的规则。



转盘上的图案达十多种,除了传统的十二生肖图案,还有近几年风靡一时的“小猪佩奇”“凯蒂猫”等卡通形象。



“小铲刀、大理石板、铜锅、铜勺……”这套伙计陪伴了江师傅20多年,或用来压糖饼,或用来画龙鳞,或用来点眼睛。江师傅给记者演示了糖画的具体做法:



第一步先熬糖稀,选用麦芽糖放在炉子上用火化开,一边熬制一边用铜勺搅动,等到糖稀可以牵丝的时候就可以用来浇铸造型了。



第二步是倒糖稀,用铜勺舀起糖稀后,根据要绘制的部位,控制线条的粗细。江师傅说糖稀的浓度、倒糖稀的速度、手的高度,都是控制线条粗细的方法。



第三步造型完成,随即用小铲刀将糖画铲起,粘上竹签。稍候,便可以插在桩子上出售了。



在江师傅看来,糖画的艺术价值远远大于食用价值,但由于糖画用料的特殊性导致它不易保存。他说糖画相当于连笔画,每笔之间不能间断。自己刚开始学糖画时,用铅笔在纸上画图案,可画出来都是“形似神不似”的动物,经过半年的练习,画出来的动物才渐渐“活灵活现”。因为种种现实原因,如今愿意学习的年轻人很少,江师傅常常担忧这门手艺会逐渐消失。