



工人们打包装箱



准备切段的麻糖

“黑城麻糖”又飘香

初冬时节,呼和浩特市托克托县新营子镇黑城村沉浸在一片忙碌而又甜蜜的氛围中,当地传统手工制作的非遗美食麻糖,迎来产销旺季。

12月13日,在黑城村一间间传统手工麻糖生产工坊内,工人们加紧生产赶制,在这里,至今保留着手工制作麻糖的传统。一家生产工坊里,记者见到,糖团在呼和浩特市麻糖非遗传承人王明在的手中缓缓变长、变细,渐渐显露出自然的纹理,并泛出金色光泽,每一次拉伸,宛如一场艺术创作,赋予了麻糖独特的灵魂与魅力。

据王明在介绍,他家制作的手工麻糖传承百年,工艺讲究,口感如一,加上拉糖过程很具观赏性,前来观赏和购买的人络绎不绝。经过多年制作和销售,王明在制作的手工麻糖从以前单纯依靠口口相传,到如今借助网络平台销售,成功将市场范围从周边地区拓展到北京、广州等城市,实现了从零售到批发、网上订购模式的转变。

王明在告诉记者:“这项制作技艺到我这里已经传承5代人,近几年,前来购买麻糖的顾客,已不单是为了品尝,更是为了观摩麻糖的制作过程。”

据了解,黑城村麻糖工坊有15家,“黑城麻糖”一直使用黄米、麦芽来熬制,制作需历经泡米、蒸米、搅拌、发酵、熬糖、拉糖等近10道工序,整个过程耗时24小时,且基本依靠人工完成。相传早在清代,走西口的人们从山西出发,春出秋回,最终定居现在的托克托县新营子镇黑城村,这一技艺也随之带到这里,此后便代代传承,至今已有200多年历史。

黑城村党支部书记白玉林说:“元旦、春节前夕是生产旺季,同时也是农闲时间。黑城村每天能出产麻糖4000多斤,每年预计能售出36万斤。”

近几年,随着网络普及,黑城村党支部在网上建起销售平台,“黑城麻糖”线上线下的名声越来越响,订单越来越多,香甜酥脆的麻糖,承载着浓浓的年味与地方特色,走进千家万户,成为节庆期间走亲访友、家庭团聚时必不可少的美味甜品。人们在品尝甜蜜滋味的同时,也深切地感受到非遗文化的独特魅力与传承力量。

文·摄影/草原云·北方新报记者 特木其乎 通讯员 乌力更



传统手工制作的“祭灶麻糖”



分段后的麻糖



糖团在拉糖师傅的手中缓缓变长变细



糖团在拉糖师傅的反复叠拉下变得层次分明