



抽白糖

记者 林群心

8日,记者走进唐先镇唐上村童加元的麦芽糖加工作坊,永康人把制作麦芽糖称为“抽白糖”。童加元今年45岁。他说,唐上村的村民抽白糖已有上百年的历史,他的爷爷就是抽白糖的能手。

抽白糖首先要准备好原材料——小麦。童加元告诉记者,小麦要用水浇4至5天,让小麦抽芽,再将抽芽的小麦切碎,拌上事先浸泡已蒸煮的早稻米,两者的比例约为1:10。小麦和早稻米搅拌均匀后,放入大锅熬煮,这个过程要花3个小时左右,直到米油被煮出来。米油就是糖液,糖液开始时是油亮的琥珀色,在熬煮的过程中,水分不断蒸发,糖液越来越稠,颜色也逐渐变浅,直到变成乳白色。捞出糖液半小时后,糖液就会冷却凝固成糖块。这时必须趁着余热,反复拉扯糖块,最后把糖块搓成细条状,用剪刀剪成一段段。

麦芽糖既能当零食吃,又能当药用,吃麦芽糖能润肺止咳、开脾健胃、滋肝补气。童加元说,把麦芽糖与红皮萝卜和在一起,放置一晚就会分泌出糖水,饮用这个糖水能治咳嗽、咽喉痛。

目前,麦芽糖的市场价是一公斤30元左右,童加元的作坊一天能生产三四十公斤的麦芽糖。他说,计划开一家网店,把永康白糖卖到全国各地。



发芽的小麦



小麦和早稻米一起熬煮



勺出米油



糖块出锅



垫上米粉防止糖块粘连



反复拉扯糖块



剪白糖



成品