

小小糖瓜“熬”出甜蜜好日子

胶州市胶东街道罗家村村民匡宝江制作糖瓜 年生产5万余斤销各地

房间中,麦芽的香气缓缓飘散,与淡淡的甘甜交融在一起。氤氲的蒸汽里,几道忙碌的身影若隐若现……腊月的清晨,胶州市胶东街道罗家村的宝源农产品加工坊内,糖瓜艺人匡保江一家正守着炉灶,制作传统糖瓜。罗家村有“糖瓜村”的美誉,制作糖瓜的历史已有160多年。目前,全村从事糖瓜加工的有近30户,传统手艺加上新型销售模式,让这里生产的糖瓜受到越来越多消费者的喜爱,村民的日子也越过越甜美。

凌晨三点开工熬制糖浆

记者走进宝源农产品加工坊。加工坊所在的院落干净整洁,平房内近4米长的案板上,整齐堆放着洁白的糖瓜板和圆滚滚的糖瓜。车间里热气腾腾,匡宝江在大锅旁熬制糖浆。

“二十三,糖瓜粘。”匡宝江介绍说,按照传统民俗,每年腊月二十三也就是小年这一天,家家户户祭灶神、吃糖瓜,祈求新的一年平安顺遂。传统糖瓜是用粮食提取糖分,纯手工制作而成。这种古法糖瓜入口香甜、不齁嗓子,食用更健康,不易让人发胖,因而越来越受各地消费者的喜爱。

“这两天客户订货催得紧,我和妻子每天凌晨三点就得起床开工。”匡宝江告诉记者,相传明末清初,罗氏祖先自城阳迁徙来此立村罗家村,糖瓜制作技艺在村中代代相传。小时候,他看着父亲和长辈们做糖瓜,耳濡目染,成年后也开始制作糖瓜。腊月是糖瓜制作旺季,今年他的家里有两口大锅用来熬制糖浆,他和妻子天还未亮就开始生火熬糖,到清晨七点帮工们陆续赶来时,刚好衔接上拉糖和勒糖瓜等工序。

坚持古法做出美味糖瓜

现场两名工人身穿短袖,在锅边娴熟地拉制糖料。工人施展臂力反复抻拉、折叠,糖条越变越长,由焦黄色逐渐变为金黄色,两人配合继续拉伸,直到糖条彻底转为乳白色,然后迅速送到切块车间,搓成长条。四名女工用挂在脖子上的布条系着棉绳,麻利地将糖条勒成均匀的小段,制成圆鼓鼓的糖瓜。



匡宝江正在拉糖。



工人正在勒糖瓜。

“传统糖瓜制作非常费时费力,做成成品得七八天时间,而小麦发芽这一步还要花上一周时间。”匡宝江向记者介绍。糖瓜的原料主要是小麦和玉米面,难点在于繁琐的工艺流程。制作传统糖瓜,第一步是将小麦浸泡在水中,等小麦泡得松软后取出,装进袋子里保温捂着,慢慢等它发芽。小麦芽长到两厘米左右,取出用石碾反复碾压出麦芯。如今,碾压环节已经由机器替代,不再用石碾子,效率比从前高了不少,工序也变得轻松许多。

“麦芽碾碎后,还要经过发酵、炒

糖、拉制、切块和冷却等十多道繁琐工序,每一道都离不开耐心和经验。”匡宝江说。碾碎的麦芽和蒸熟的玉米面搅拌均匀后,倒进大瓮里,加水发酵六个小时,再过滤出糖水倒进大锅里,小火慢慢熬五个小时,糖浆变得黏稠逐渐成型,冷却后就能进行拉糖了。拉糖时需要两个人配合,将糖块反复抻拉二三十次,直到糖块由黄色慢慢变白,工人趁热用麻绳快速勒断糖条,就变成一个个糖瓜。最后,糖瓜表面还要撒一层淀粉,防止糖瓜粘连,也让糖瓜更加光滑好看。

年产5万斤糖瓜销各地

“制作糖瓜的每道工序都马虎不得。我这手艺还是跟父亲学的,没想到一做就是40多年。”匡宝江说,他从18岁开始跟父亲学做糖瓜,制作过程中的几个关键步骤都靠经验。

“麦芽糖熬制的时候稀,黏度很大,拉扯起来很有挑战,需要靠双手反复拉扯。这样操作的过程中,糖稀会不断混入空气,形成许多细小的气腔。经过充分拉拔后,最终做成的糖片和糖瓜吃起来口感松散酥脆,香甜可口,既有麦芽的清香,又不会齁嗓子。”匡宝江的妻子肖素娇说,她将生产场地进行规范化管理,加工作坊划分为发酵区、熬制区、冷却区和存放区等多个功能区。她通过微信、抖音等渠道进行宣传和销售,积累了不少回头客。

“现在我们家开足马力每天仅能生产300斤的糖瓜,客户要提前预订才能有货。”肖素娇说,随着技术的发展,糖瓜制作的很多环节有了机器替代,比以前轻松了很多。除了生产糖瓜,他们还生产糖棋子和糖板等,年产糖制品大约5万余斤,销售额达五六十万元。

“甜蜜产业”助力乡村振兴

为了让传统糖瓜技艺焕发新生,带动村民共同致富,2023年,罗家村村委会将糖瓜制作技艺申报胶州市级非物质文化遗产代表性项目。借助非遗品牌的推动和村委的大力扶持,村里从事糖瓜制作的农户已发展到近30家,“甜蜜产业”的规模和影响力不断提升。

“为规范罗家村制糖产业的发展,保护百年品牌,今年村委计划成立罗家村制糖协会,并申请产品地理标志认证,制定行业标准,规范各制糖户的产品质量,进一步挖掘和传承糖瓜技艺,吸引更多村民参与进来,推动糖瓜产业的持续发展。”罗家村村委工作人员说,依托胶东国际机场的区位优势,村里还将通过举办糖瓜节、年货大集等活动,不断提升糖瓜的知名度和影响力,积极拓展线上线下销售渠道,助推糖瓜产业壮大,助力乡村振兴。青島晚报/观海新闻/掌上青島记者 马丙政 摄影报道

包饺子 写“福”字 品茶香 制香囊

上合示范区举行中外文化交流会 百余外国留学生体验非遗文化

本报1月4日讯 近日,胶州市委宣传部、中国—上海合作组织经贸学院联合主办的“走近上合”中外文化交流会在上合示范区举行。上合示范区变身“文化大观园”,来自俄罗斯、哈萨克斯坦、巴基斯坦等国家的百余名留学生与国际友人沉浸式体验非遗与艺术表演,感知中华文化的魅力。

2025年12月30日下午,“走近上合”中外文化交流会上,社区居民与留学生围坐一堂,共同包饺子、写福字、制福袋。文明实践志愿者手把手教留学生剪纸,指导制作螺钿书签,茶艺师带留学生品尝中国茶,一场跨越国界的文化盛宴在此上演。剪纸区前排起长龙,留学生手持剪刀,在红纸上翻飞间,“福”“囍”等吉祥图案跃然纸上。塔吉克斯坦留学生马丽兴奋地展示作品:“剪纸很棒!”书法体验区,巴基斯坦留学生阿里挥毫写下“福”字,感叹中国笔墨的刚柔并济。茶艺区和艾草体验区,在志愿者指导下留



留学生正在品尝饺子。

学生们品鉴茉莉花茶,并制作艾草香囊。

包饺子环节成为全场焦点。从擀皮到捏合,留学生们在志愿者手把手教学中逐渐掌握技巧,“这是我第一次包饺子,我在网络上了解过中国的传统美食饺子,没想到小小的面团能变成这么美

味的食物。更没想到,来到中国学习,还能和当地的阿姨一起学习包饺子,这对我来说是一次特别美好的体验。”吉尔吉斯斯坦籍留学生碧妍兴奋地展示着自己的成果。这些亲手制作的作品,成为他们在华留学期间珍贵且生动的记忆。留

学生们包的饺子形状各异,却赢得满堂喝彩。当热气腾腾的饺子出锅,中外友人围坐共享,胶州大白菜的鲜香与异国风情的调料在舌尖共舞。

活动现场,胶州秧歌《沽河深情》以柔美身姿展现齐鲁风情,俄语歌曲《雪花飞舞》的旋律引发全场共鸣,八角鼓《金胶州》的铿锵节奏与舞蹈《茉莉花》的婉约姿态形成鲜明对比。胶州市北青实验小学带来的《欢乐颂》舞蹈表演,以及哈萨克斯坦等留学生歌曲联唱《莫斯科郊外的晚上》等中外文化交流互动节目轮番登场,将现场氛围推向高潮。

活动负责人表示,“走近上合”系列活动,已吸引近千人次参与,成为深化人文交流的重要纽带。未来,上合组织经贸学院将继续创新形式,让更多国际友人感知中华文化魅力,为构建人类命运共同体注入文化力量。(青島晚报/观海新闻/掌上青島记者 马丙政 马妮娜 通讯员 黄岚华 摄影报道)