

推动铸牢中华民族共同体意识走深走实



□文/本报记者 王璐 实习生 郭旭然  
图/本报记者 丁浩

“二十三，糖瓜粘，二十四，扫房子……”听到这首熟悉的童谣，就代表着农历新年的脚步越来越近了。在呼和浩特，流行着腊月二十三吃麻糖的习俗，托克托县的黑城麻糖更是远近闻名。如今，黑城麻糖已经成为了呼和浩特市市级非物质文化遗产代表性项目。隆冬时节，工人们在厂房里忙碌着，把新年的甜蜜与美好送到千家万户……

托克托县新营子镇黑城村，这个静谧的小村落里分布着十多家制作麻糖的小作坊，记者采访了有着44年制糖经验的赵玉成老人。说到制作麻糖，老人说，每天凌晨3点就会起床开始蒸米，从9月份到腊月，一直如此。在他的麻糖生产车间，有熬着糖的大缸，蒸着米的铁锅，五六个工人忙碌地穿梭其中。68岁的赵玉成正卖力地拉糖，是制糖流程中的主力。

据赵玉成老人介绍，麻糖主要精选黄米、糜米、谷米为主要

原料，经过泡米、蒸米、搅拌、发酵、熬糖、拉糖、分剂等七大工序制作而成，其中最耗费人力的便是拉糖。泡米要从前一天开始准备，经过几道工序，熬好后的糖就像松紧带一样，很有拉伸性与延展性。工人需要甩开膀子将20斤左右的糖块抛到一个铁柱子上，再用双手拉直，如此重复几十次，麻糖才能初步成型。尽管现在已经有机器可以替代这个步骤，但是为了保留麻糖最美味的口感，工人们会保留拉糖这一步骤。

“我们家祖辈就做麻糖，具体上面到哪一辈，我也记不住了。”这门外人看起来很复杂的技艺，在赵玉成老人解释中仿佛也变得轻松起来。

作为一种应季小吃，麻糖在腊月食用，也说明它需要冷冻保存。不同于制糖车间里熬煮糖浆带来的热气，包装车间里却是寒冷刺骨，只有这样，麻糖才能保持着香、酥、脆、甜的口感。工人们在这里将制作好的麻糖进行切割、分装，再送到经销商的手中。

## 黑城村里麻糖香

### 应季小吃 非遗技艺

### 甜言蜜语 美好祝愿

据介绍，赵玉成老人所开设的这家工厂已经取得了SC食品生产许可证，可以进行线上销售。

黑城村党总支书记、村委会主任白玉林告诉记者，黑城村的祖上是走西口来的山西人，当地制作麻糖的历史已经有200多年了。他笑谈吃麻糖的传统：“腊月二十三是农历小年，主要是祭祀灶王爷，吃麻糖也是孝敬灶王爷，一是让他吃点好的，甜甜嘴，在玉帝面前说点好话；二是因为麻糖黏牙，把灶王爷的嘴糊住，让他不能和玉帝告状，人们也就会过得更加幸福美满。”

听完白玉林的解释，记者好像明白了“甜言蜜语”的意思。那么，黑城麻糖为什么有名呢？赵玉成老人自豪地说：“黑城的水

好，我们的原材料就是本地的黄米、麦芽，没有任何添加剂。再加上纯手工技艺制作，肯定好吃。”

记者听后也忍不住尝了尝，麻糖拿到手中，轻轻一掰便发出清脆的断裂声，咬上一口先是脆，接着就是淡淡的甜，不齁不腻。

“卖麻糖啦，正宗的黑城麻糖。”“给我来上一斤。”走在托县、呼和浩特的街头，不必言明黑城麻糖的口味，只需要点明产地就会有顾客上门购买……眼下，已经临近腊月二十三，年味越来越浓。在麻糖的香气中，不仅蕴含着一代又一代手艺人的坚守与传承，更有着百姓对于迎接新一年的欣喜以及对美好生活的期盼。愿来年胜旧年，日子过得比糖甜。



拉糖

乌力更摄



反复拉扯，麻糖才能初步成型。



拉糖时，需要用力把糖抛出去。

乌力更摄

►赵玉成老人正在制作麻糖

刚制作好的麻糖