



蒸熟药糖,待表面快融化时取出粘上芝麻。



把挤压成的大块薄饼切成薄片。



大火熬制饴糖,去除多余的水分。

百年传承： 古岳峰药糖

文/图 咏洲

老株洲人,逢节喜吃药糖。手工药糖是深口区古岳峰镇腰塘村历经百年传承的本土手工特色食品产业,已申报非物质文化遗产,摄影师近日在这里拍摄了传统工艺制作药糖的全过程。

药糖制作需要经过制糖、去水、拉扯、铺糖、分片、切片、蒸汽加热、上芝麻等多道工序。

药糖,又名麦芽糖,它的主要原料是大米和麦芽经过糖化发酵制作而成的。把大米与搅碎的麦芽煮熟后,一起放入储藏罐内发酵,发酵过程大约要持续两天多的时间,这个过程与酿酒的过程十分相似。发酵后,就会形成饴糖,饴糖的主要成分就是麦芽糖。

饴糖在储藏过程还有大量的水分,将饴糖放到锅内,用大火熬制,去除多余的水分,等到粘度合适的时候,才能将饴糖出锅。除掉95%的水分,留存5%的水分,这样制作出来的糖口感才不会过硬。

紧接着将饴糖放到机器上拉扯。拉扯饴糖是制造药糖过程中最为重要的一个步骤,充分拉扯的饴糖,口感才更加酥脆。拉扯的同时,还要往饴糖上加碱。

饴糖拉扯后,再用机器挤压成薄饼,然后切成长约9厘米,宽约3厘米的薄片。冷却后,药糖的雏形就已经出来了。

将切好片的药糖放到蒸汽柜里,蒸到药糖表面有些快要融化的时候,就有了粘性,再往药糖上撒上熟芝麻,药糖就做成了。

药糖浅黄发亮,厚薄均匀,酥脆可口,据称具有润肺、健胃等药用效果,药糖本身有保健的作用,因其主要原料饴糖可以入药而得名“药糖”。饴糖在中药里是一味药,能够起到温中健脾、健胃消食的作用,还能辅助治疗贫血病、虚寒性疾病等。



拉扯饴糖,药糖的质地、口感全靠这拉扯功夫。



熟芝麻让糖片更加香脆可口。



成品药糖。



每片糖,长约9厘米,宽约3厘米。



糖厂,坐落在山清水秀的乡间。