

手上糖 心里甜

化州夫妇延续传统技艺手工制作花生糖



糖胶需要经过反复搅拌拍打。
茂名日报社全媒体记者 岑稳 摄
扫一扫，看视频

茂名晚报讯 记者池榕 通讯员陈杨官 “卖糖胶……花生糖、芝麻糖……”花生糖是茂名化州地区传统特色小吃，以前走村串户卖糖胶的货郎是孩子们的最爱——一个拨浪鼓叮叮铃铃，一条扁担挑两箩筐，簸箕上搁着一把剪刀……也是许多老一辈化州人不能忘怀的甜蜜记忆。而如今，挑担卖糖胶的人身影早已渐行渐远，就连制作花生糖的技艺也逐渐被人遗忘。在化州市杨梅镇，有一对夫妇拾起这项传统技艺，一做就是十多年。

全职妈妈拾起传统技艺

上周，茂名晚报记者到杨梅镇走访，得知当地人民有手工制作售卖花生糖的传统，而现在会这门手艺的人不多了。在当地老人和村干部的指点下，记者终于在杨梅镇福境村找到了一对坚持手工制作花生糖十多年的夫妇。

“多亏了我老婆，把家里的制糖技艺传承了下来，要不就断了。”说起继承手工制作花生糖技艺的缘由，李赛超颇为感叹。他家做花生糖的技艺传了四代，到上世纪八、九十年代，挑担下乡卖花生糖人不敷出，李赛超的父亲就不再做糖而是外出打工赚钱，只有过年时“手痒”才会做一点给亲戚朋友尝尝。2011年，李赛超的爱人陈小群辞掉广州的工作回家带孩子，心思活跃又勤恳的她想到闲着也是闲着，不如做点小生意帮衬家里。

“我知道他家做糖技艺是祖传的，公公手艺那么好，不做就浪费了，就让公公教我。”陈小群告诉晚报记者，她当时没有工作，想着试一下，学会了有点事做。一开始摆摊她没有经验，也很难为情，不会招揽客人，“一天能卖100多块钱都很开心了。”慢慢地，靠着扎实的用料和认真做糖的用心，她做的花生糖越来越受欢迎，回头客越来越多，甚至一些外出的杨梅籍老板每年都会向她订购一批花生糖送客户。小生意

慢慢地变成了“大”生意，李赛超夫妇还创立了自己的花生糖品牌，开了个小工厂，带着家里人一起干。

煮糖浆是力气活也是技术活

在福境村委会山太村，晚报记者观摩了传统手工花生糖的制作全过程。在花生糖工厂内，工作间外面是《茂名市食品生产企业食品安全信息公示栏》，上面有营业执照、食品生产许可证等信息。进门前在洗手区净手，穿戴上白色工作帽、口罩，工厂分为煮制车间、成型车间和内包装间等区域。

在煮制车间，两锅糖正在汩汩冒泡，糖浆呈琥珀色，空气中弥漫着甜丝丝和稍微有点焦的味道。陈小群用铲子不停地搅拌糖浆，把锅四周的糖拨到中间，然后用铲子猛地一拍。就这样反复搅拌拍打后，她用筷子挑起一些糖，捻一捻，觉得黏度够了，再往糖浆加入少量陈皮，然后又一次进行搅拌拍打，直到陈皮和糖完全融合。

陈小群介绍说，煮糖浆是力气活也是技术活，软糖冷却后依然是软的，所以必须要熬够时间。制作传统的芝麻花生软糖，白砂糖需要熬两个多小时，15斤白砂糖加适量水进行煮制，过程中要反复搅拌拍打，有助于激发糖的韧性，让糖更柔软，受热更均匀。“煮一锅糖需要拍打几百下，拍打的时候要小心，力度和技巧也有讲究，不懂的人甚至会把锅拍烂。”陈小群对火候的掌控和糖的柔韧性要求很严格，每一锅糖都要她看过后，认为可以了，才能进行下一步制作。

熬好糖后，工人把锅里的糖浆分成两部分，一部分拉伸后铺在一个装满白芝麻的簸箕上成为备用的糖皮；一部分和炒制好的花生混合变成糖心。花生用多少炒多少，炒熟脱皮后，由专人一粒粒挑拣，没有坏的才能用。

糖心用滚轴擀面杖反复碾压，变成宽约50厘米，长约1.4米，厚约3厘米糖块。在糖皮还稍微温热时，两位工人小心地把沾满芝麻的糖皮微微拉伸，铺在糖心的上下两个面，包好四个边，再倒上白芝麻整型切块后，传统的芝麻花生糖就完成了。

刚做好的花生软糖，软硬适中，咬一口，花生芝麻的醇香和糖的甜软在口腔交织，甜而不腻，是杨梅人记忆中最难忘的甜。

除了切块，卷糖皮的做法要更加简单。金黄透明的糖皮拉成一个大圆形，底下铺上厚厚一层椰蓉，边边撒上一圈花生，糖皮卷上花生，卷完一圈用剪刀剪开就是一条美味的椰蓉花生糖。近年来风靡网络的网红花生糖“猫屎糖”也是用这种方法制作，简单更快速。

制作技艺将申报非遗

“我们现在有白芝麻花生软糖、黑芝麻花生软糖、花生鸡颈糖、猫屎糖、陈皮卷心糖、姜汁软糖、

白芝麻和黑芝麻酥糖，都是手工制作。”12年来，陈小群做的花生糖种类越来越多，但她的价格一直没有变。“我刚开始摆摊时价格是10元半斤一盒，现在也一样，没有涨价。”对于传承这门手工技艺，陈小群有自己的想法，不涨价不仅是为了那些“帮衬”她多年生意的老顾客，还因为她想保持杨梅人对家乡特产小吃的一份心。“我会一直做下去，如果我老了做不动了，我就将生意给小叔他们做。”陈小群笑着说。

福境村村委会主任麦日生接受晚报记者采访时表示，花生糖是杨梅镇传统特色小吃，以前很多人做，现在可能有些老人还会做，像陈小群这样愿意学的年轻人很少了。据他所知，杨梅镇目前还坚持做传统手工花生糖的人只有李赛超夫妇一家了。

晚报记者从化州市文化部门了解到，杨梅花生糖历史悠久，早在明清时期乡里坊间就有人制作售卖，一般有硬糖和软糖之分，其手工制作技艺也比较独特，具有传承价值。当地政府也准备将手工制作花生糖的技艺申请为化州市非物质文化遗产，让该项技艺得到传承和发扬。

环评信息公示

项目名称: 茂名市茂食肉类加工有限公司搬迁建设项目

建设单位: 茂名市食品有限公司

建设地址: 茂名市茂南区镇盛镇荷榭村环市西路东侧

环境影响报告书征求意见稿全文及公众意见表的网络链接: https://pan.baidu.com/s/16_NYn1iQK1rLqZQ068_S8g?pwd=nrcd 提取码: nrcd

查阅纸质报告书的方式和途径: 纸质报告可在茂名市食品有限公司办公区查阅

征求意见的公众范围: 项目评价范围内居民及周边企事业单位、个人。

提出意见的方式和途径: 您可通过信函、电子邮件或传真的方式, 向建设单位提交公众意见表。

邮寄地址: 茂名市站前一路北侧

邮编: 525000 电子邮箱: 13413356952@163.com

电话: 0668—3391392

公众提出意见的起止时间: 2023年5月17日至2023年5月30日。

2023“好心林”“碳汇林”公益植树活动竞标通告

2023“好心林”“碳汇林”公益植树活动将于近期举行。为使活动规范有序进行, 遵循公平、公开、公正的原则, 组委会现面向市内外诚招苗木供应公司一家, 欢迎具备相关资质的企业前来参加竞标。

一、招标内容

(一) 苗木供应公司一家。负责供应的苗木必须是假植苗(袋苗或围胶苗), 包括送到指定地点卸下到种植位置、填土(约1/3)扶正, 一年内保证成活率100%(枯死的树木要及时按原来的树种及规格免费补种), 具体树种、苗木大小、种类及数量见报价表。种植地点为茂名露天矿生态公园西北侧(Y108乡道谭屋火车站旁)。

(二) 竞标树种

具体数量待定。

树种	紫花风铃木	紫花风铃木	紫花风铃木
头径(厘米)	5~6	10~11	15~16
冠幅(厘米)	50	70	100
树高(厘米)	100~120	130~150	130~150

二、履约要求

(一) 施工/制作质量

须严格按照指定苗木的数量供应。苗木必须生长正常, 品种纯正优良, 完整无破损, 无病虫害, 带泥团, 实行捆装, 无机械损伤和脱水现象, 如发现存在提供劣

质苗木等质量问题, 组委会有权要求供应公司重新供应、扣减结算金额5~30%的违约金、无条件解除合同, 造成的一切损失由苗木供应公司承担。

(二) 工期

所有苗木供应和种植准备工作须于植树活动前一天完成并交付使用, 每延误工期2小时, 将扣减结算总额10%的违约金, 延误超过活动当天上午6:00, 影响活动进行, 造成的一切损失由苗木供应公司承担。

三、竞标要求

(一) 竞标资格

必须是中华人民共和国境内注册的企业, 持有有效的营业执照, 并具有相应资质。

(二) 项目报价

1. 报价苗木必须是盆栽造型。

2. 竞标公司应根据本公告的要求, 在满足竞标项目需求的前提下, 在规定的时间内对项目一次报出不得更改的含税价格, 并对报价内容承担责任。报价应包括: 运输费、施工费、成本费、人工费、税费等一切费用, 包括送到指定地点卸下到种植位置、填土(约1/3)扶正, 一年内保证成活率100%(枯死的树木要及时按原来的树种及规格免费补种), 组委会不再支付成交价以外的其它费用。

(三) 竞标文件

须在本公告规定的时间内递交竞标文件。竞标文件应包括: 《2023“好心林”“碳汇林”公益植树活动采购

报价表》(请联系组委会负责人取得表格)、经营许可证、公司营业执照复印件、法人代表身份证复印件、负责人联系方式等(所有竞标文件均须加盖公章), 装订成册一式10套(每套资料需按报价表→公司资质材料的顺序独立装订成册, 并统一用一个大信封密封装好, 加盖公司骑缝章)。

(四) 竞标会

竞标公司须派出代表参与竞标活动, 并对项目规划、质量、报价、竞标优势等进行说明。

(五) 报名截止日期(含竞标文件递交): 2023年5月22日17:30前。

四、定标原则

按照满足需求、质量过关且性价比最优的原则确定中标公司。

五、结算方式

活动结束后15个工作日内, 组委会按双方共同核准的实际结算金额给予无息分期支付, 第一期支付货款的90%, 第二期支付货款的10%, 第二期尾款待一年验收成活率达100%后一次性结清。

六、联系方式

地址: 茂名日报社二楼传媒中心运营部(茂名市迎宾路156号)

联系人: 李生(18320348856)

2023“好心林”“碳汇林”公益植树活动组委会
2023年5月16日