

# 吹糖技藝

## 1. 吹糖的源流和傳承

### 1.1 糖在中國的歷史

吹糖屬於糖塑的一種，糖塑的原材料為糖。早於先秦時期，中國已有關於糖（古稱為飴）的文獻記載。

蔗糖由甘蔗榨汁提煉而成，古人會將甘蔗放在太陽下暴曬，成品稱為石蜜。石蜜大部分成份為糖蜜，在炎熱潮濕的天氣下會迅速溶化。要到南北朝至唐代，古人才懂得從甘蔗提煉成砂糖；唐宋時代製糖技術趨向成熟，製成品質量較穩定，為製作糖塑奠下基礎。

### 1.2 從糖塑到吹糖：吹糖的演變

實際已不可考究古人從何時使用糖塑造各種形象。比較合理的看法是始於唐代。唐代古籍有記載「猊糖」一詞，猊即狻猊，獅子的古時名稱，而猊糖就是以獅子造形的糖果，古人製造猊糖藉以祈福。後來逐漸用糖做成不同形狀作為祭祀用品。

「吹糖」一字早在南宋典籍出現。南宋《夢梁錄》記錄杭州當時的城市面貌，其中一卷記載了夜市的景象，文中出現「吹糖麻婆子」一詞，可見吹糖技藝在宋代已出現。

民間流傳明代的劉伯溫為吹糖人祖師爺。明太祖建立明朝後為了鞏固帝位而開始誅殺功臣。劉伯溫逃過明太祖殺害，並被一個挑糖兒擔子的老人救了，劉伯溫自此隱姓埋名，當起吹糖人。

吹糖到清代更為繁盛，吹糖人常見於描繪平民生活的書籍及畫冊中。乾隆第五次下江南時，官員獻上以江南民俗為主題的畫冊《太平歡樂圖》，其中一幅名為「吹簫賣錫」，畫中主角就是吹糖人。道光年間出版的《北京民間風俗百圖》也有吹糖人的畫像出現，



清代的吹糖人

清末至民國，大批外國人到訪中國，他們拍下吹糖人的照片，成為研究吹糖歷史的史料。民國時期，不少蘇北地區的農人會趁9月農閒挑著糖擔到上海擺攤吹糖，他們大多在弄堂口（即小巷）擺攤，按著小孩子的要求，吹出各種造型。

中國改革開放後，傳統工藝重新活躍。2008年，結合吹糖及捏糖技術的天門糖塑獲列入國家第二批非物質文化遺產名錄。

### 1.3 中國天門糖塑

天門糖塑源於中國湖北省天門市，其起源可追溯至唐朝，2007年獲列入「湖北省首批非物質文化遺產」公示名錄。天門糖塑是天門人生活的一部分，當他們娶媳婦時，都希望糖塑師傅送出名為麒麟送子的糖塑，取其添丁之意。

天門糖塑有以下藝術特點：

#### 一、題材豐富

天門糖塑結合吹與捏兩種技巧，糖塑師傅可因應不同題材塑造出各種造型，他們以飛禽走獸、人物故事、神話傳說等作為題材，如：二龍戲珠、麒麟送子、糖獅子等。



■ 以傳統民間故事為題材的天門糖塑

© 百度

## 二、造型生動靈活

有時為求造型活潑靈動，糖塑師傅會加上小組件，如在獅子的耳朵插上彈簧。



■ 造型生動的天門糖塑

© 百度

## 三、色彩豐富和諧

師傅會加入紅、黃、綠及黑四色，然後又會按需要調和成十多種顏色，再與麥芽糖原色配搭，令糖塑作品更見立體。

## 四、技藝精湛

師傅可以將加熱後的麥芽糖吹成薄而光亮的作品，再靈活運用技巧製造不同作品。

### 1.4 製作吹糖作品

吹氣是吹糖技藝不可或缺的一環，吹糖技藝也包括其他手法與技巧，如：捏、拉、用模具塑型等。

當糖膠達至要求的軟度時，吹糖師傅從小鍋取出加熱過的糖膠，製作成中空的糖泡，用導管插入，又或是在糖膠拉出一條吹管用作吹氣。師傅一面吹氣一面捏出不同造型。吹氣必須均勻，若吹氣太多會令糖膜破裂，氣太少則會令糖膜難以撐起。

另有一些吹糖師傅會使用模具，以前大都以梨木造模，現在則改用塑膠或金屬。模具由正反兩個模組成，先在糖膠拉出吹管，再把糖膠放在模內，然後吹氣使糖膠按模內形狀塑形。

現在基於衛生考慮，香港大多數吹糖師傅不再吹氣入糖膠內，只以捏、搓、捻、壓、提、絞、拉等方式製成作品，並加入食用色素著色。



## 2. 非遺在香港的流傳和現貌

二戰期間香港不見吹糖師傅的身影，直至戰後才較多。每逢在舉辦神誕廟會的地點，賣「糖人」都極受小孩子喜愛。此外，昔日的墟市亦可找到吹糖師傅。

以前的吹糖師傅主要以流動小販形式在街頭擺檔，他們亦會在徙置區或寮屋區出現。然而，政府在 1970 年代起已不再發出小販牌照。吹糖藝人在街頭擺賣會被視作非法，除了被拘捕和罰款，更會沒收所有工具，失去擺賣的空間，技藝因此逐漸式微。

2014 年，吹糖技藝獲納入首份香港非物質文化遺產清單。現時除了廟會、神誕等活動可找到吹糖，不少人會邀請他們到婚禮、生日會等場合，擺攤助慶。



## 3. 物料和工具

吹糖技藝所要用到的物料及工具不多，但每一項都對師傅的技術發揮影響至深。

### 3.1 糖



吹糖師傅大多使用麥芽糖、蔗糖或粟膠作為原料，事先需要經過處理才能使用。煮糖是吹糖技藝的預備工作，糖的黏稠度會影響製作是否成功，因此極其重要。

每位吹糖師傅都有獨門的煮糖秘方，而時間掌控及火候是煮糖成功與否的關鍵。煮糖需要用文火，過程中要不斷攪拌，以防鍋底的糖煮糊。火候掌握不好，很難吹出高質素的作品。當糖中水份蒸發掉，煮成黏稠度適中的麥芽糖漿便完成，可以放涼備用。

師傅煮糖時會因應季節及氣溫而作出相應調整。糖膠的溫度需要高於製作環境的溫度，不然糖膠會溶掉，難以塑形。冬天天氣較冷，師傅煮糖的溫度會降低一點；相反夏天較熱，就要調高糖膠的溫度。不過這樣就會增加難度，不少吹糖師傅因而會在夏天休息，待天氣稍涼才擺攤工作。

### 3.2 粟粉/麵粉

師傅吹糖時會在手上沾一些粟粉或麵粉，以防糖膠黏手。

### 3.3 剪刀

師傅會用大剪刀從糖箱中剪出糖塊；至於刀尖銳利的小剪刀，則用來塑造出細緻的紋飾，如龍背等。



### 3.4 竹籤



用來插著吹糖作品。

### 3.5 木箱/鐵箱

不同師傅的箱子間隔可能有些微差異，不過大致上都擔當了操作台、工作箱及展示台的功能。

箱子有兩個抽屜，其中一個放置剪刀、竹籤、備用糖塊等；另一個則放用來加熱保溫的蠟燭或酒精燈，北方的師傅則會在其中放一些微燃的木屑，此格會設在準備吹糖作品的糖下面，保持糖的軟度。師傅會將完成後的吹糖作品用竹籤插著，然後插在箱上展示。



## 4. 其他國家的糖塑：日本飴細工

### 日本糖藝：飴細工（Amezaiku）

日本的糖塑工藝稱為飴細工，約於公元 8 世紀平安時代從中國傳入日本。與中國的糖塑相似，開始時用作寺廟祭品。江戶時代（17 世紀初至 18 世紀中葉）庶民文化興盛，飴細工成為一種民間工藝，飴細工職人會在街上擺檔。

日本飴細工職人以水飴（Mizuame）為材料，水飴是麥芽糖的一種，它比金黃色的麥芽糖更稀，而且顏色透明，因為在製作過程中會加入糯米粉、薯粉發酵。飴細工多以動物作主題，現時題材更多元，職人會為客人製作個人人像。