



何氏糖画

一口非遗甜 几许童年味

本报记者 赵改玲

图① 封瑞敏在创作糖画。

图② 熬糖。

图③ 晶莹剔透的糖块。

图④ 细节刻画。

图⑤ 起画。

图⑥ 封瑞敏在创作糖画作品《花开富贵》。

本报记者 王梦梦 摄

有这样一种特别的画,以铜勺为“笔”,以糖稀作“墨”,美丽而又“甜蜜”。这种画,就是糖画。

作为何氏糖画市级非遗传承人,封瑞敏一直进行着这份甜蜜的事业。

5月28日,记者走进封瑞敏家里,带您了解何氏糖画背后的故事。

糖画,顾名思义,就是以糖作画,可观可食,民间俗称“倒糖人”“倒糖饼”。糖画艺术分为平面糖画和立体糖画两种,是比较接地气的民间艺术,距今已经有400多年的历史。何氏糖画多以花鸟虫鱼、飞禽走兽等为主题。

硕大的牡丹花栩栩如生、娇艳盛开,旁边的叶子形态各异、生机勃勃……封瑞敏当场创作的糖画作品《花开富贵》,让记者忍不住击节叫好。

“传统的糖画多以动植物为制作对象,孩子们玩着玩着可能就忍不住吃掉了。能不能制作成较为复杂的糖画,作为装饰品长久保存?按照这个思路,我创作了这幅《花开富贵》。”封瑞敏说。

一张桌子,一口熬糖铜锅,一把小铲,一把小铜勺,一捆竹签,这就是封瑞敏创作糖画作品的工具。

绘制糖画时,先将糖片放在铜锅内,用小火将糖片完全溶解,然后用小铜勺舀出溶解的糖,运用抖、提、顿、放等不同手法,制作出花鸟鱼虫、飞禽走

兽等,趁热粘上一根竹签,一件糖画作品就大功告成了。

糖画看似简单,实则考验艺人的基本功。糖画基本上都是一次成型,不像有的油画、中国画需要根据草图进行创作,稍有不慎作品就算废了,需要从头再来。

说话间的工夫,封瑞敏又创作出了一幅《年年有鱼》的糖画:上翘的尾巴,肥硕的身体,弯曲的双须,无不惟妙惟肖,仿佛鱼儿刚从水里跃出……

小孩子如果玩腻糖画了,尽可以将其爽利地塞进嘴巴里,美味在味蕾上徘徊,这滋味妙不可言。

对小朋友来说,这是好看的“画”、好吃的“糖”。对成年人来说,这是对美好童年的珍贵记忆。

为了更好地传承糖画这项非遗技艺,封瑞敏在继承传统的基础上大胆创新。小男孩喜欢武器,她就精心创作古代战争用的大刀以及现代战争使用的手枪;小女孩喜欢花朵,她就尝试创作菊花、月季等不同花卉……

封瑞敏说,在一些人眼中,糖画可能是雕虫小技,实际上它蕴含了历史、美术、地方民情风俗等元素,需要艺人不断学习、充实自己,提升自己的艺术感悟力,把这门“甜蜜”的传统技艺传承下去、发扬光大。