云吧

炒米糖

“摘花花，染白米，染黄白米熬糖稀；熬糖稀，沙炒米，糯米开花泡糖稀，做成香香炒米糖；米糖香，米糖甜，香香甜甜真好吃……”在保山市施甸县甸阳镇清平村，孩子们一边吃着香甜可口的炒米糖，一边围坐在一起欢快地唱起童谣《米糖米糖》。

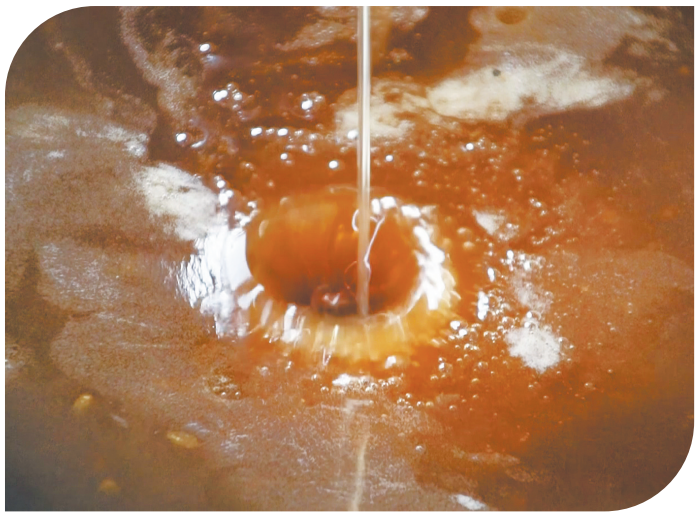
在清平村，炒米糖是以染米花、糯米、麦芽粉为原料制成的一种传统食品。对于很多本地人来说，每年的春天都能吃上一次妈妈做的炒米糖，染米花的清香、米花的脆香、糖稀的甜香……幸福的滋味萦绕心头。

每年春天，当染米花开后，清平村的主妇们就会忙碌一番，为亲朋好友端上一块块切好的炒米糖，让大家在咀嚼中体会春天带来的甜蜜。

如今，虽然当地人的生活水平提高了，但每年春天，很多家庭还是会精心制作炒米糖，让大家在品食中感受浓浓的亲情。

清平村的赵阿姨就是一位做炒米糖的行家。据赵阿姨介绍，炒米糖传统的做法是用染米花的汁水染黄糯米，蒸熟晒干，用江沙炒制成米花，将蒸熟的糯米放入麦芽水中发酵，挤出汁水，通过高温熬成糖稀，又将米花放入糖稀中搅拌后放入容器中压实塑形，切块后即可。“做炒米糖看似简单，但要用心去做，才会充满香甜的味道。”

炒制米花



熬制糖稀

压实塑形

晒干的染米花

染糯米

春天，染米花开了，白色的小花朵，密密匝匝聚于枝头。采一些染米花带回家中，晒干后就是染糯米的天然材料。将晒干的染米花放入开水中煮，沥出黄色的汁水倒入淘洗干净的糯米中。白色的糯米逐渐变黄，沥干水分放进甑子，用大火蒸熟。蒸熟的糯米倒在篾笆上均匀铺开，晒上一整天，再放进风车里扬去杂质，粒粒晶莹透亮。

炒阴米

晒干的黄糯米，村民们称之为阴米。舀一碗在江沙中翻炒，江沙的高温包裹让米粒快速膨胀开了花。为避免米花受热不均而焦糊，需要速度和手法，一般6秒左右就要立即起锅装入笤箕。只见赵阿姨一只手快速地铲起沙和米，一只手不停地来回筛动，在这一铲一筛中，细小的江沙落回锅中，米花则留在了笤箕里。

熬糖稀

一个早上的时间，一大盆米花便炒好了。接下来，开始熬糖稀。先把水烧热，放入麦芽粉，再放入蒸熟的糯米搅拌均匀，置于密封的环境中发酵4小时。糯米中的淀粉在麦芽水中溶解，米芯完全被掏空。捞出米粒，用纱布挤出麦芽水倒入大锅中煮，先用大火煮沸3个小时，再用小火慢熬3个小时后，麦芽水熬成了糖稀，金黄黏稠，晶莹剔透。

切米糖

这时，将炒熟的米花和糖稀搅拌起来，放入一个长方形的木制托盘中，来回擀动直至平实、光滑。接着，双手紧握托盘左右，来个底朝天。一块金黄的炒米糖闪亮登场，颗颗米花紧紧粘连，间隙间糖丝透亮，一缕一缕的香甜沁人心脾。用刀将这一大块米糖先切成条，再切成小块，一块块香甜酥脆的炒米糖就做好了。

此时，闻到炒米糖香味的邻居们早已来到了院子里，既有耄耋之年的老奶奶，也有3到5岁的孩童。大家乐滋滋地拿上一块炒米糖喂到嘴里，在“咯哧、咯哧”咀嚼声中，感受春天里这丝丝缕缕的香甜。

本报记者 崔敏
通讯员 杨丽娟 吴丹 胡正飞 摄影报道

香甜酥脆