

畫糖人



文圖／珍珠

畫糖人的技巧都是經驗的累積。

畫出飛禽走獸、英雄人物、糖果水族等形狀，使得孩童們的甜食趣味化。

據畫糖師傅表示，畫糖的材料和工具均極為簡單，隨手可得，讀者若有興趣，可糾集全家人或攜小帶幼，共同進行製作。

畫糖的材料主要是砂糖，在一般雜貨店或食品行，採購特級白色晶粒狀的砂糖，其次準備沙拉油，任何廠牌的都可，如採用花生油效果更佳。此外，還要乾淨的清水，和黏接成品、當把手用的竹籤。

工具有輕便的炭爐或瓦斯爐，較小的鐵鍋或鋁盒，再準備銅板，因為銅板散熱較慢，使作品容易剝離。最後，要有一支可自行削製的木筆，比原子筆略粗，以便操作糖漿流量，並使它成形。

熬好的糖漿，倒在塗上沙拉油的銅板片上，利用木筆以繪畫的手法，操縱糖漿使它成形，再在成品黏上竹籤作為把手用。竹籤應置於成品反面的重心處，沾黏糖漿硬化後，即可持拿。

畫糖略似繪畫，而畫糖之素描基礎與熬糖之技巧是決定成品優劣的關鍵，如按程序進行製作，就會有色、香、形、味俱佳的作品。畫糖人看似簡單，幾分鐘就可畫上一筆，但熬、繪、上籤等都需要經驗的累積，才能恰到好處，駕輕就熟。

在我國舊有的農業社會中，交通工具不如現代社會之發達，店舖也不如今日之繁多，孩童若想吃糖，就得跋涉一段路程，或翻山越嶺，因此乃有畫糖人流浪四方賴以維生。如今之社會由於甜食眾多，購買容易，畫糖這種行業也就日見式微了。

形形色色的畫糖，引得孩童仰著小臉，貪饞地盯著它們。做父母的，總會掏出錢來買下一只，滿是孩子的願望。畫糖在玩賞之後，咬一口在嘴裡，即化作滿口的甜蜜，難怪孩子們都喜歡。

畫糖，係以砂糖為原料，這是以孩童愛吃甜食的心理為出發點，糖又有遇熱熔成液體，遇冷凝成固體的特性，因此，畫糖人藉