

人物故事

在長洲廣場的一隅，有一間以鐵皮為頂、閩門色彩繽紛寫着「糖人」的小舖。這間小店已開業逾15年，這間不定時開舖的店主是一位藝術工作者，他利用精湛的吹糖技藝，向大眾展示着這門香港非物質文化遺產，讓這門藝術在大眾心中綻放光彩。



掃一掃有片睇

大公報記者 華夢晴(文) 盧剛昌(圖) 教育組(視頻)

►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、拉等方式製成作品。



步入拉糖師杜煥的店面，一抹鮮亮的紅色牆、紙紮牌匾與滿載精美的拉糖作品的展示架，是店內最引人注目的地方。而在展示架背後是杜煥引以為傲的自製木盒小熱爐，爐內裝着紅、綠、黃、藍、白及透明色的糖漿。這看似簡單的幾種色彩，在杜煥的巧手下，被賦予了無限的生命力，變成一件件七彩繽紛、栩栩如生的糖塑藝術品。

「糖漿被加熱至逾100度，由固態變為半流動狀，是最佳的時刻。」杜煥介紹道，他徒手捏出適量的糖漿，憑藉精湛的技藝，一拉一搓間，糖坯便穩穩固定在竹籤上。再用剪刀一拉、一拔、一勾間改變糖的形態。短短兩三分鐘，糖漿便如魔術般變成一隻栩栩如生的青龍或麒麟，引得路人投來驚嘆的目光。

無師自通 屢敗屢試終成功

「從小我就接觸吹糖，喜歡和朋友仔一起圍觀吹糖人的攤位，我往往是最沉迷的那一個。」杜煥笑着回憶道。而兒時的經歷也成為了他日後成為吹糖藝人的基石。

遷居長洲之後，杜煥發現眾多兒時記憶中的傳統印象都能在長洲找到，喚醒了他的童年回憶。「到了30歲，發現自己仍然對「吹糖」充滿興趣。」於是，他憑着一腔熱血踏上了學習吹糖之路。「完全是出於興趣，做之前也沒考慮外界的反應或是最終的結果。」

起初想拜師學藝的他，找不到願意傾囊相授的師傅，無奈之下決定自己摸索。然而，自學的過程也意味着更多的磨難。初時缺乏經驗的他也常常弄髒爐頭，「做了幾個小時的糖，可能有一大半時間都在清理爐頭。」杜師傅笑稱。

在自學的這條路上，試錯是必經的道路，杜煥也曾因糖的高溫而燙傷雙手，留下滿手的水泡，更經歷過用電磁爐熱糖時，糖和煲爆炸分離的驚險一幕。但這些傷並未削弱他的決心，不斷努力嘗試直至成功。「煮糖是最容易失敗的，害怕失敗就不用煮糖了。」

當杜煥掌握了煮糖、熱糖的訣竅後，新的挑戰——塑型，又擺在了他的面前。具有固態和液態兩種狀態的糖漿往往受制於溫度，糖漿過軟，難以附着於竹籤或者拉出造型後跌落，過硬則無法用剪刀雕刻出理想的形態。「最完美的狀態是，你一拉糖就能夠定格到你想要的位置。」因此，掌握糖的溫度成為了拉糖與吹糖的關鍵所在。

「無糖」製造 糖尿病人可吃

「做糖時，最重要的是胸有成竹，操作果斷，不能猶豫。」這意味着在塑型的每一個環節都需力求一步到位。而杜煥認為，「胸有成竹的秘訣，正是在於無數次失敗的累積。」在他看來，失敗也是一種經歷，只有經歷過失敗才知道自己的不足之處，從而在原有的基礎上不斷進步。「很多東西是問不到，看不到，只能慢慢嘗試去累積經驗。」

砂糖、白糖、麥芽糖、冰糖……市面上糖的種類繁多，什麼樣的糖才是適合吹糖和拉糖的呢？杜煥解釋，大部分的糖都可以做公仔，但每種糖的特性不同，他也曾試了幾十種糖，才慢慢摸索出糖的特性，並將不同糖混合在一起，找到適合自己的配方。

►一個特製的工具箱，加上杜煥一雙巧手，就做出七彩繽紛的糖偶。



一直以來，杜煥都沿用着傳統的糖料製作糖藝，在一次與街坊的閒聊，他選擇使用成本更高的艾素糖。「那位伯伯是我的常客，每逢周末都帶着孫女來買糖。後來他告訴我，自己雖喜歡，但因為糖尿病不敢吃。所以我就特意去找適合糖尿病人吃的糖。」杜煥回憶道。

杜煥解釋說，「艾素糖其實是平時常見的糖衣的原料，只是大家都沒想到它可以用來製作糖藝。」而正因這一改變也讓他發現這種糖具有更強的防水能力，能夠讓作品保存更長的時間。而他攤位上的「無糖」與「可保存10年」標籤，正是源於這位伯伯的啟發。

「如果不是這位街坊，我或不曾挖掘到這種糖。」杜煥感慨地說。而杜煥也發覺，自己最初做糖時並沒有深入思考其意義，但在漫長的歲月裏，他逐漸意識到「糖」不僅僅是一個食物，更是連接時空、人與人關係以及文化的載體，是一個連接舊一代和新一代的橋樑。

杜煥分享道，有80歲的老人因為看到他的糖藝作品想起了自己的小時候，並想將這份回憶分享給下一代。同時，也有不少街坊走過來與他分享小時候有哪些花樣玩法。「如同吃了一個糖，收穫了一段故事。」杜煥笑着說。

而自嘲已經過時的杜煥也從小朋友的身上獲取了許多靈感來源。「他們跑過來問，能不能做一隻烏龜頂着一朵花，我也不知道是什麼，他們提出那就試試。」而好奇小朋友天馬行空想法的杜煥，當他得知這是源自一個新興卡通形象，便着手拓展出更多樣化的設計，使糖更加貼近孩子們。「誰說只能頂花呢？其他也同樣值得探索。」

經過多年的鑽研，杜煥已經能夠熟練製作各式各樣的公仔，而他的作品靈感來源離不開中華文化，「因整件事本身就具有中華文化的色彩。」

難忘在柏林賣糖 大受歡迎

杜煥表示，現時傳統文化式微，「我們其實也有許多古靈精怪的造型，但很可惜很少人去宣傳。」加上不少外來文化影響小朋友的生活和思維，他並不願意用手中的糖去塑造那些廣為人知的卡通形象。

「卡通造型當然好賣，但好不好賣並不是我要考慮的。」杜煥坦言，「我做這個也不是為了謀生，而是為了情懷和興趣。」他認為，很多時候，卡通的造型並不適合用糖去重現，加上卡通的形象已經深入人心，有了固定的標準，不再是屬於自己的創意。他更喜歡貼近自己生活的傳統文化，如長洲太平清醮、盂蘭節、寺廟的麒麟等，都是他的靈感來源。

此外，杜煥也會選擇把糖帶到國外，透過糖傳達中國傳統文化。他分享在柏林賣糖的經歷，「當時，很多小朋友來排隊買，幾乎望不到頭，但準備的分量較少，打算收攤離開，還有一堆小朋友騎着單車追着我。」他笑稱。

杜煥表示，在國外展示時，大家都表現出濃厚興趣。因在大多數人的普遍印象中，糖都是「黃黃的」，但當他打開工具箱，裏面色彩斑斕、形態各異的糖塑，以及它們能保存超過10年的特性，都能吸引大批外國人士駐足，而他在觀眾們的積極回饋中獲得了滿足感。

長洲糖人 匠心展現非遺魅力 巧手拉出千奇造型 重塑甜蜜回憶



▲杜煥的小舖位於長洲廣場的一隅，閩門色彩繽紛寫着「糖人」。

講求衛生 不再「吹糖」

話你知

吹糖技藝是香港非物質文化遺產之一，是一種超過600多年歷史的民間傳統工藝。吹糖人所挑的擔子，一個是加熱的爐具，另一個為糖料及吹糖工具，糖料大多以蔗糖和麥芽糖加熱調製而成。

現時，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、攪、壓、提、絞、拉等方式製成作品，並加入食用色素着色。

糖不僅是食物，更是連接舊一代和新一代的橋樑。——拉糖師杜煥

糖藝「傳承+創新」須貼合時代步伐

突破 框框

談及傳承吹糖技藝，杜煥坦言，「傳承糖藝並非他最初學習的目的，而是在多年的教學實踐中逐漸意識到，有些技藝是值得被傳承的。」當他走訪眾多學校時，發現許多人懷揣着學習的熱情，然而，真正能夠持之以恆、堅持下來的卻寥寥無幾。

杜煥認為，傳承的理想狀態並非追求大眾化的普及，而是希望有少數人能真正投入並堅守這項手藝。「如果所有人都來學習吹糖，那其實也不現實。只要有人願意學，這就已經足夠了。」

不應停留模仿階段

至於是否有人能持續學習並傳承下去，這取決於每個人的心性與毅力，能否在挑戰中堅持下去。杜煥也常常告誡學生，學習之後不應僅僅停留於模仿，而應勇於突破師傅的框架，發展出自己的特色，這才是真正的傳承與創新。「時代在變，所有事物都在不斷變化中，唯有不斷改變與創新，才能貼合時代的步伐。」

所謂「變」，並非簡單的改

變，而是需要一種徹底的革新。在杜煥看來，當擁有一項成功的作品後，不應滿足於此，而應敢於將其「打爛」。而「打爛」並非真正的破壞作品，而是指不再局限於已有的成功，而是要不斷尋找新的靈感與挑戰，以刺激自己的創作與思考。

「如果20年都做同樣的事情，不僅會感到乏味，也會失去進步的動力。因此，只有不斷打破常規，勇於嘗試新事物，才能在傳承中創新，在創新中發展。」

杜煥強調，所謂的創新是在玩的過程中實現的，比如給作品加一個長尾巴或翅膀，通過不斷的嘗試和調整，慢慢找到喜歡造型。在這個過程中，不需要過於拘謹，因為所有創意都是天馬行空、玩出來的。

「一萬個人有一萬個想法，無法迎合所有人的喜好，所以最重要的是先做好自己，相信自己。」在他看來，即使所有人都不喜歡某件作品，那也是一種成功，因為醜和美都是成功的，沒有標準答案。



▲蛇的線狀形態較為單一，要製作糖蛇更加考驗技藝。

糖蛇展現靈動 考耐性與技藝

挑戰 自我

每逢節假日，杜煥也會根據假日特色創造出別具一格的糖塑作品。蛇年的到來自然也不例外。為了精準捕捉蛇的神韻，杜煥早早地就在家中沉浸於糖塑蛇的練習之中，探索出更多不同的纏繞方式和種類型態。

「很多人可能誤以為，製作蛇不過是隨手將糖纏繞在竹籤上，但其實，它遠比我們想像的要複雜得多。」杜煥深知，蛇雖看似簡約，但隱藏着極高的技藝要求。它要求製作者不僅要將糖纏繞得漂亮，還要賦予其生動的形態和靈動的神韻。

「相比龍，蛇的線狀形態較為單一，無疑更加考驗耐性與技

藝。」杜煥分享道，竹籤，是糖塑作品的支撐，如何讓糖再在竹籤上均勻分配，使其符合力學，是製作蛇時需要克服的問題。為了讓糖蛇既符合力學原理，又能展現出獨特的造型美感，杜煥在製作過程中，需要考量如何安排糖的位置，以確保它在竹籤上達到完美的平衡。

通過多次的練習與實踐，杜煥逐漸摸索出了製作糖塑蛇的訣竅。問及是否有最滿意的作品，杜煥說「做完了就不中意，永遠都不滿意。」他認為，沒有自己滿意的作品，才會促使自己不斷地創作，只有不斷地挑戰自我，才能在糖塑藝術的道路上愈走愈遠。