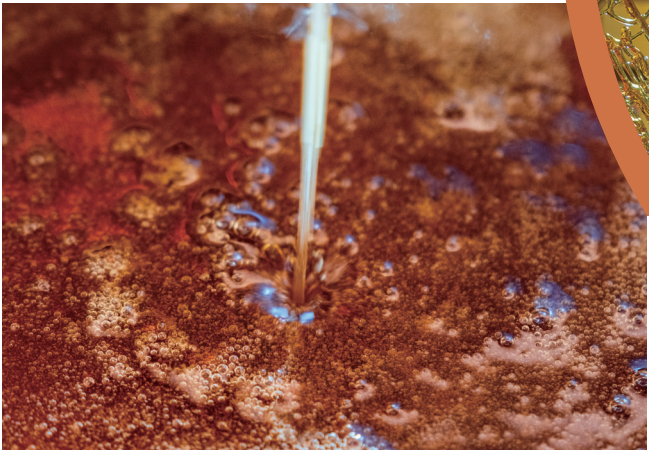




原料:蔗糖



加热融化糖



用糖作画



兖州糖画非物质文化遗产代表性传承人韩伟纪

糖画是一种传统民间手工艺,顾名思义就是以糖做成的画。它亦糖亦画,可观可食备,能够带给人们口感和视觉上的双重享受。

将糖加热融化,然后迅速倒入金属勺中,利用勺子将糖液快速勾勒各种形状,待糖液凝固后,根据需求进行上色,最后用小刀雕刻细节。经过这一系列复杂的工艺步骤,一幅色彩鲜艳、立体生动的糖画就制作完成了。糖画的形象逼真、色彩鲜艳、口感细腻,很受人们喜爱。

(济宁晚报全媒体记者 董绍进 通讯员 江存峰)

糖画



专心作画一气呵成