



一颗红糖

一份传承

红糖的土制过程叫 绞糖 ,用 糖梗 的汁液加工而成。第一步绞糖 ,传统的绞糖方法用 牛拉糖车 把糖水绞出来 ,第二步煎糖 ,把绞出来的糖水放入六口连着的土灶内熬煮 ,把糖水熬稠并一口一口合并 ,直至煎熟 ,而后舀入糖槽 ,用糖铲在糖槽里适当搅拌使其凝固冷却成红糖。

如今 ,传统 牛拉糖车 绞糖用机器替代 ,但煎糖还是延续当年的土灶熬方式 ,用以保持原本老味道。每年的11月唐先上考都要举办红糖节。昨日 ,今年的红糖节开幕 ,红糖节上打糖勾、做糖籽是市民最喜爱的项目。

记者 林群心

