

传承古法制作 熬出甜蜜味道

姐妹花记者记录体验唐先上考红糖制作全过程

在我市及周边地区,唐先上考红糖的名声可谓是家喻户晓。每年的11月至12月,是红糖制作的佳时期,这段时间内,上考红糖总厂的制糖灶火从不停歇,老师傅们每日不停地轮流熬糖,整个村子的空气都充满了甜蜜的味道。

人人都说上考红糖味道好,却少有人了解其制作的全过程。27日,趁着第十六届唐先(上考)红糖文化旅游节开幕,记者一行专门赶到了唐先镇上考村,体验记录了上考红糖诞生的全过程,也解开了上考红糖的美味密码。

□记者 王靖宁 吕琳萍



将糖梗放入压榨机榨汁



用糖木勺搅拌糖汁



用糖铲加速冷却



记者(中)体验制糖过程

镜头一 榨糖

机械化操作看似简单实则暗藏玄机

这会不少人都在观看节目,我们刚好趁空去体验红糖制作,要不等会熬糖间里可都是来体验打糖勾的人了。当天上午9时许,记者到达上考村时,正是红糖文化旅游节开幕式活动的第一波高潮。伴着鼎沸的人声,闻着浓郁的红糖香,记者一行跟着上考红糖总厂厂长徐济台来到了制糖第一站——榨糖间。

刚走进榨糖间,率先映入眼帘的便是角落里整齐堆放的糖梗。收割前,我们会先削去糖梗上部的叶子、剔除糖尖,再砍断糖梗的根部,捆绑

后再送到榨糖间。徐济台告诉记者,榨汁前,糖梗不需要进行清洗,越新鲜的糖梗表面白霜越多,连皮带霜一起榨,是上考红糖味道好的第一秘诀。

糖梗堆旁,一台榨糖机正在“突突突”地运转。村民们分两边站位,一边负责将糖梗送入机器,一边负责将机器吐出的废渣捆扎起来放到一旁,废渣经晾晒后可作有机肥料或燃料,一点都不浪费。采访中,徐济台告诉记者,其祖辈制作红糖时,压榨糖梗用的是两片石磨,用人

力或牛力拉,而今有了压榨机器,古老的石磨也被渐渐淘汰了。你别看这榨汁都是机器操作,里面的门道可不少,糖梗放多少、快慢都有讲究。话语刚落,徐济台便指导记者榨起了糖梗。

起初,记者一根根地往机器里塞糖梗,发现确实很费时间。而后,记者又尝试一次往机器里塞七八根糖梗,发现出来的糖渣还有部分未完全压榨,榨出的糖汁里也多了不少碎渣。尝试了约莫5分钟后,记者才基本掌握了放糖梗的速度和数量。

记者手记

上考红糖 甜蜜中带有“人情味”

吃上了自己亲手制作的红糖,甜而不腻的口感也让记者内心的幸福感再次爆棚。这一份古法制作下的甜蜜,有着市面上其他工业化制作的红糖尝不到的温暖。

上考村是远近闻名的产糖区,种糖梗、制糖已有上百年历史。村内超半数的村民都是这份甜蜜味道的守候者、制造者,随着红糖事业的不断发展,也让他们对生活有了更多甜蜜憧憬。

体验了一轮红糖制作过程后,记者除了感觉到自豪、兴奋,也免不了几分劳累。制糖是个辛苦活,忙起来的时候一天工作超过15个小时。采访中,记者发现上考村的制糖师傅们大都年逾六十,且多为互相帮忙,并不过多计较报酬多少,无意间也为上考红糖的甜蜜增添了几分人情味。

除了红糖,上考村还有各类红糖制品,如红糖麻花、红糖米花糖等,样样美味。在上考村体验制作红糖的过程中,前来购买红糖产品的市民络绎不绝,品尝后,他们大多都会买上三五样才会心满意足地离开。说到这,您难道还不想一品上考红糖的甜蜜吗?趁着红糖节期间,赶紧带上家人朋友一起来上考村看看吧!

镜头二:熬糖

各项步骤转化全凭师傅经验判断

初榨的糖汁呈青色,经四层过滤后,流入专门的沉淀池中进行二次沉淀,再经专门的管道输送至熬糖间进行熬制。跟着徐济台前往熬糖间的过程中,记者一行还路过了烧柴间,这里始终坚持用传统的柴火加热锅炉,这便是上考红糖味道好的第二秘诀。

熬糖间是制作红糖的主战场,在这里,记者发现一排长条形的灶台,上面架着8口铁锅,从大到小依次排开。徐济台告诉记者,每一口锅都是一道工序,从糖汁到成品糖浆,需

经过约15分钟的熬制,且从一口锅到下一口锅之间并没有精准时间,所有技术掌控在熬糖师傅手眼之间。

熬糖难不难?累不累?在师傅们的鼓励下,记者拿起了特有的糖木勺,站在第三口大锅前尝试着开始搅拌糖汁,可没想到刚拿上手,就被这约五公斤重的糖木勺摆了一道“下马威”。等记者好不容易拿稳了木勺开始搅拌,却又犯下了新的错误。你得把木勺翻过来,用勺底把糖水搅过锅壁,才能保证糖汁受热均匀。熬糖师傅在一旁耐心指导道。

记者依照指示拿着糖木勺刚搅了不到十下,手臂就已经有了明显的酸胀感,视线也随着蒸腾而上的热气变得模糊,根本看不清锅中糖汁的熬制情况。

糖汁熬制情况可以从气泡的绵密程度和大小来判断,就像这口锅内糖汁的气泡冒得集中绵密,说明还有很多水分,后面的那口锅气泡更大更少,就说明其水分蒸发得差不多了。看记者犯了难,徐济台赶忙来救场,现在是出糖的关键时刻,得让我们经验丰富的师傅来,你快歇歇吧。

镜头三 制糖

推拉冷却间要力度也需技巧

出糖咯!随着熬糖师傅一声吆喝,一锅经15分钟熬制的糖浆终于成型了,安静的制糖间也瞬间热闹起来,两位制糖师傅立马抬来方形糖槽,方便熬糖师傅将锅中的糖浆盛入。

装好糖浆后,记者一行来到了制糖间。在这里,浓稠的红色糖浆需完成降温、辗轧等步骤,才会最终变身为成品红糖。从未见过红糖制作的记者自告奋勇,申请从头开始体验制糖过程。

制糖首先要将糖浆推开,使其尽可能均匀地平摊在糖槽的四壁上,

加快它的冷却速度。拿起糖铲,记者按照徐济台的指示开始冷却制糖。随着糖铲的滑动,原本浓稠的糖浆开始慢慢变硬。按照老师傅们的说法,此时便是制糖的关键时期,必须一刻不停地加速搅拌、推拉、翻腾,将成块的糖粒碾压成细末。

几番尝试下来,记者原本微胀的手臂越发酸痛,额头也冒出了细微的汗珠。但为了保证红糖的品质,记者必须不断变化手中糖铲的发力部位,用糖铲的根部将红糖碾细。约莫15分钟后,在师傅们的帮助下,糖槽中的

红色糖浆终于变成了细腻如沙的红糖,一股自豪感也在记者心中升起。

这批红糖的质量很不错,你快尝尝。徐济台告诉记者,制糖过程中,师傅们凭借推拉间的手感就能感受到红糖的好坏,好的红糖,糖浆在冷却推拉的过程更加轻松,颜色也更偏金黄色,这与大家传统印象中红糖颜色越红越好恰恰相反。

体验完上考红糖制作全过程后,记者发现,一直坚持古法制作,没有任何添加剂,正是上考红糖味道好的最终秘诀。



永报姐妹花
Yong Bao Jie Mei Hua
全国巾帼文明岗
监督电话:87126426

