

红糖的熬制过程



张晓绘

“白鹤”振翅乘风起

——巧家县白鹤滩街道产业发展纪实

记者 谭光吉 通讯员 向菊

发展观光农业,打造“一村一品”;抓实热区产业示范园建设,带动传统种植业、养殖业提质增效;立足金沙江生态环境保护,推进湖滨生态康养旅游……近年来,巧家县白鹤滩街道面对脱贫成果巩固、白鹤滩水电站1.2万余移民后续发展、国家卫生县城创建“三大”攻坚任务,全面提振干事创业的精气神,下大力气抓实传统产业和新兴产业发展,乘着乡村振兴的东风,跑出了高质量发展“加速度”。

春日午后,从白鹤滩街道金沙社区小广场向远方眺望,只见群山环绕,碧波荡漾;身后高楼林立,交通路网纵横交错;沿途草木丰茂,鲜花盛开,成片的甘蔗林在耳边奏响了“甜蜜”的序曲,一幅春和景

明、业兴民富的美丽画卷正在金沙江畔徐徐展开……

白鹤滩街道地处巧家县城东北部,辖15个村(社区)213个村民小组,有移民搬迁安置点2个(七里安置点、黎明安置点),搬迁安置总人口4094户12586人,移民生产安置总人口6494户19066人。

让移民群众搬进新社区,享受新生活,还要满足搬迁群众增收新期待,这是白鹤滩街道领导干部时刻挂在心的事。通过党员致富带头人、引进龙头企业、打造示范基地,白鹤滩街道结合村情实际,着力打造“一村一品”,有效带动全街道经济发展,农民致富增收,脱贫成果有效巩固。结合金沙江干热河谷地带产业生态修复,分别在巧

家营社区、野鸭村种植芒果8500亩;发挥街道区位优势,分别在鱼坝村、野鸭村、棉沙村、巧家营社区种植甘蔗4100亩,甘蔗年产量预计达到4万吨,产值4000万元,户均增收2万元以上。同时,开放甘蔗红糖深加工龙头企业的孵化,让巧家精品红糖走向市场。白鹤滩街道还积极与云南省农科院沟通对接,种植5200亩蚕桑,推动原有蚕桑种植区提质增效,每亩增收1000元。

“我们大力招商引资,引进了张娅花园、花园餐厅项目建设,目前正在加快七里水上乐园项目建设,力争把白鹤滩街道打造为巧家湖滨旅游核心区,服务好前来旅游的群众,为建设巧家湖滨旅游康养目的地奠定基础。”白鹤滩街道办主

任张恒说。

近年来,白鹤滩街道严格落实省委、省政府昭通现场办公会“三个定位”目标和“四篇文章”要求及市委“生态优先”战略部署,聚焦县委围绕“一面山、一江水、一座城”目标,打造“湖滨旅游康养目的地”要求,积极组织开展绿化美化行动,形成人人参与植绿护绿、共建共享绿色家园的良好氛围。截至目前,白鹤滩街道已种植10余万株苗木。

张恒说,下一步工作中,白鹤滩街道上下将继续转作风、提效能,以奋发有为的精神状态和时不我待的责任意识,在加快建设“两区一地”火热实践中,书写白鹤滩街道高质量跨越式发展新篇章!

万兴全：传统制糖匠人的情怀

记者 陈允琪 通讯员 向菊

走进巧家县鱼坝村,片片甘蔗林在金沙江畔摇曳,宁静的小山村更显生机勃勃。

巧家县城地处金沙江干热河谷地带,夏季受西南季风控制,雨热同期;冬季受极地大陆季风控制,干凉同季,特别适宜甘蔗的生长。巧家小碗红糖有着300年历史,是云南非物质文化遗产,具有“牛尾灶”“连环锅”等制糖工序。

76岁的万兴全是巧家小碗红糖制作技艺的省级非遗传承人。“要当糖匠得先学会榨蔗和火头的技术。”他12岁开始学熬糖,学习喂榨、支榨、敲尖等榨蔗技术,学习吊灶、烧头两锅、让火等技术,学吹水和叶子客的技术,掌握了小碗红糖制作的整套工艺。

每逢制糖季,榨匠将一棵棵

甘蔗除叶榨汁,火匠在牛尾灶中添柴点火,糖匠负责“掌火”“掌勺”,直至红糖熬制完成。万兴全说,要出好糖必须“灰足、火扣、泡子清”,上下工序协调配合,这样出来的糖砂细、颜色好。60多年时间里,万兴全总结出“看、闻、听、摸”的熬糖经验。看,糖水吃不吃灰;闻,糖的糊味;听,锅口锅没水了,让大火头倒糖水;摸,糖出碗后拿到手里一摸,细嫩光滑说明糖好。

在糖厂,刚从地里砍下的甘蔗通过机器碾压变成甘蔗汁,新鲜的甘蔗汁沉淀后,顺着管道流入制糖房。牛尾灶内,木柴正熊熊燃烧。大火熬制,锅内的糖水逐渐沸腾,师傅们不断打捞漂浮上来的甘蔗渣。糖水不断翻滚,制糖房里热气腾腾,香味弥漫。

冒着热气的大锅依次在大灶上排开,糖匠师傅手持长勺不停地搅拌,当糖汁熬得黏而不断时,迅速将糖汁舀入糖缸,用棍子使劲搅拌,不时往糖缸内加入少许凉水,让糖汁收缩,成为糖稀。在浓度适宜时,糖匠师傅将糖稀一勺勺地倒入小碗,碗中糖稀在10多分钟后凝固,糖匠师傅抖动小碗,一块一块的红糖便“跳”出小碗。这就是巧家古法制糖的绝活。

万兴全在前人熬糖技艺基础上,总结出“一段制糖”——“榨匠好学难敲尖,糖匠好学难放灰,包包匠要好耍,遇到棉糖又难吹,大伙头像跑狗,糖匠像官样。”压榨、过滤、沉淀、烧制、捞糖沫、熬制、做糖……每一个环节都是按照古法进行,整个制作过程,全凭传统制糖匠人掌握着火候,一双

手拿着舀糖的速度。

由于白鹤滩水电站的修建,万兴全从老家搬迁到安置点,但他离不开巧家小碗红糖,放不下小碗红糖的制作技艺。搬迁后,他在铜厂建了新糖坊,挂上“云南省级非物质文化遗产传习基地(红糖制作技艺)”的牌子。作为鱼坝村万兴全红糖的传承人,他打破了“传内不传外,传男不传女”的传统观念,不仅让儿子、孙子学习熬糖技艺,还带出18位外姓糖匠,他要让小碗红糖技艺代代相传。

从一根甘蔗蜕变为一碗红糖,既是甘蔗的脱胎换骨,也是制糖匠人的心血凝结。在一切讲求效率、追求利益最大化的时代,原始榨糖手工艺的发展需要像万兴全这样的传统匠人的坚守。

支荣有：榨出心中的甜蜜和幸福

记者 刘仕川 通讯员 向菊

阳春三月,巧家县鱼坝江畔,春风拂面,春意盎然,一片片甘蔗林随风摇曳,春风里飘散着浓浓的香甜气息。

34岁的鱼坝村村民支荣有望着70亩甘蔗林,脸上露出了幸福的微笑。支荣有外出务工多年,有了一些积蓄,也积累了许多务工经验,想到家乡盛产甘蔗,且用甘蔗熬制的小碗红糖远近闻名,还有良好的水源和肥沃的土地,但就是缺乏种植甘蔗、熬制红糖的技术“领头羊”。因此,他毅然回到家乡,决定充分发挥好本土效益,带领乡亲们种植甘蔗、熬制红糖,让乡亲们依靠红糖产业实现持续增收。

心动不如行动,说干就干。回到家乡后,支荣有便着手安装榨糖

设备。自去年10月开始,支荣有开始在当地大量收购农民种植的甘蔗,不久就熬出了第一批小碗红糖,看着自己亲手熬制的、散发出诱人的香甜味的红糖,他会心地笑了。初尝到人生创业的甜蜜,这让他更加坚定了大力发展红糖产业的信心和决心。

到目前为止,支荣有共收购130多吨甘蔗,榨糖10多万斤。由于支荣有榨出的红糖品质好,投放市场后,十分畅销,外地商家和市民纷纷订购。

为了扩大生产规模,支荣有加投入力度,建起了榨糖作坊,目前已建成榨糖作坊100多平方米,并购进先进的榨糖设备,每天可榨1500斤红糖。同时,支荣有以每亩

800元的价格从周边农户手中流转50亩土地种植甘蔗,加上自己的20亩土地,目前,他一共种植了70亩甘蔗,期待今年有个好收成,榨出一份新的希望。

甘蔗好,糖才好,支荣有深深懂得这个道理。为榨出优质红糖,让自己生产的红糖独树一帜,实现人无我有,人有我优,支荣有多方学习甘蔗种植技术要领,掌握甘蔗特性,并结合当地地理优势和条件,细心呵护种下的每一根甘蔗,在他的心中,每一根甘蔗都是他的“宝”。肥沃的土地,种下甘蔗后,施肥少一些;贫瘠的土地,种下甘蔗后,施肥多一些。甘蔗还有一个特性,“渴”不得,一旦“渴”了水,不仅影响甘蔗的长势,还影响

甘蔗的品质,更影响红糖的色泽和甜度,所以,支荣有每次都要让甘蔗“喝”足水。在甘蔗的种植管理中,支荣有每天细心观察甘蔗的长势和“精神”状态,从中确定甘蔗是否“渴”了,是否该“补水”了。这样,就好按照一定的时间段适时让甘蔗“饮水”,确保每根甘蔗“喝足吃饱”,为生产出品质上乘的红糖打下基础。

周边的农户听说支荣有流转土地种植甘蔗,高兴了。此后,他们不仅有流转土地的收入,还有甘蔗基地里的务工收入,真是一举两得。

如今,支荣有尝到了创业的“甜味”,他的创业人生如甘蔗节节甜……

何启华：古法红糖的新“秘诀”

记者 曹阜全 刘仕川 通讯员 向菊

阳春三月,巧家县鱼坝村万华食品有限责任公司的制糖车间里,何启华带领工人忙碌着,从优选甘蔗、压榨、过滤、沉淀、烧制、捞糖沫、熬制、做糖到包装,每一道工序,每一个环节,何启华都要认真把关。当看到红糖新鲜出锅,按照设计的模块,制成各式各样的红糖时,何启华会露出开心的笑容。

何启华毕业于本市的一所卫生学校,先是在县城的一家医院工作,后来辞职注册成立了以生产红糖为主的巧家县万华食品有限责任公司。

“你为什么选择红糖来创业?”“你们生产的红糖与其他家的巧家红糖有什么不一样?”……面对记者的提问,何启华妮

妮道来。今年40岁的何启华精明能干,作为女性,她对女人身体的短板特别敏感。巧家地处干热河谷地带,光照好,特别是白鹤滩鱼坝一带,甘蔗品质尤佳,何不用最优质的甘蔗为女性朋友熬制功效俱佳的红糖呢?

“要生产受顾客喜欢的产品,做大做强红糖产业,需要传承与创新并重,品牌与品质并进。”何启华说。为了打造别具特色的小碗红糖,何启华潜心钻研。几年的从医经历,让她对女性在生理期的一些症状了如指掌。她以呵护女性身体健康为方向,从红糖的品质、食用的方便等方面寻找突破口,走出了一条与众不同的路。

何启华坚持古法与科技有机结合,在红糖制作和研发上下功夫,不断提升甘蔗的附加值,延长红糖的产业链,实现古法红糖制作与现代产业的融合。她探索出了四个“秘诀”,第一个“秘诀”就是把甘蔗种好,好甘蔗才能出好糖;第二个“秘诀”就是在供应链上下功夫;第三个“秘诀”就是做好红糖的营销;第四个“秘诀”就是做好红糖的美学研究。

围绕这四个步骤,何启华把公司建到生产基地,在鱼坝村新建标准化厂房。为了提高红糖生产能力,她引进自动化压榨生产线和红糖深加工包装生产线,获得了食品SC认证。为了让顾客吃上放心的产品,她开发的“金沙唐韵”“上古·

红糖公主”“呵糖”等纯手工红糖品牌获得市场绿色通行证。为了保证红糖的质量与口感,生产过程始终保留古老的传统技艺,柴火熬制、零添加、连环保。

功夫不负有心人,经过7年的探索实践,巧家县万华食品有限责任公司已开发出月子红糖、姨妈红糖、老姜红糖、红枣红糖、原味红糖等系列产品,满足了不同人群的需求,实现年销售收入534万元。其中,与云南省农科院甘蔗研究所合作研发的颗粒红糖,用开水一冲泡即化,实现即泡即喝,尽享糖水甜蜜的滋味,深受女性青睐。

站在鱼坝村的山上,看着缓缓流去金沙江江水,何启华若有所思,她甜蜜的红糖之旅,已经启航。