



砍蔗。



运蔗。



熬糖。



滤渣。

巧家红糖熬制出来的『甜蜜』产业

记者 张广玉 文/图

巧家小碗红糖俗称“碗碗糖、碗儿糖”。产于巧家县金沙江沿岸地区,选用当地优质甘蔗,以传统工艺加工制作,为云南非物质文化遗产。自晚清以来,巧家小碗红糖在国内市场久享盛誉。近日,记者在巧家县白鹤滩街道几家红糖加工厂进行采访,了解到了这一传统的加工工艺。

巧家小碗红糖制作历史悠久,以前曾作为皇室贡品,2017年被列入省级非物质文化遗产传承名录,2020年成功注册“巧家小碗红糖”地理标志证明商标,是云南省“非遗伴手礼”,也是昭通市“10大区域公用品牌”“十大绿色昭品”“昭通十宝”之一,在省内外具有较好的声誉。截至目前,全县有甘蔗种植面积1万余亩,主要分布在金沙江及牛栏江沿线的8个乡镇(街道),其中,白鹤滩街道、玉屏街道、东坪镇为甘蔗主产区。2024年,巧家甘蔗产量达5万余吨,红糖产量达5000余吨,产值达2亿元,覆盖种植农户3460户,为当地群众提供就业岗位3000余个,增加务工收入2700万元以上。有甘蔗种植农民专业合作社12个,红糖生产作坊40余家(其中有SC许可证企业3家,作坊登记证企业37家)。

近年来,巧家县采取“政府+科研机构+企业+农户”的发展模式,依托专家工作站和“兴巧人才”项目,稳步推进“高产优质”蔗园基地建设;引进7个甘蔗品种进行试验示范,建立200亩高效甘蔗原料基地核心示范园;完成2个红糖新产品研发(黄精红糖、姜味颗粒红糖);组织蔗农和企业开展技术培训3期,培训人数260人。持续开展2023—2024年榨季甘蔗良种良法技术推广补贴工作,完成补贴面积2025.39亩,兑付资金62.9万元。加快“巧家小碗红糖”品牌建设,制作红糖文化宣传短片2部、开展品牌LOGO注册及宣传品印制、在人流集中地投放广告、参与“旅居云南”非遗集市红糖展、指导小碗红糖传统工艺熬制技能竞赛等;同时组织人员外出考察,学习借鉴红糖产业品牌建设的先进经验,提升巧家小碗红糖的品牌价值和市场竞争力。

目前,巧家小碗红糖已成为人们新春佳节赠送亲友的佳品。



舀糖。



收糖。



小碗红糖。



远眺金沙江边的蔗农收割甘蔗。

