



炎山红糖成品。



村民展示制作好的丝窝糖。



扯糖。



用甘蔗叶包装红糖。



扛运甘蔗。

## 金沙江畔的甜蜜传承

——昭阳区炎山镇大沱村传统工艺制作红糖掠影

记者 张广玉 文图

冬日的金沙江干热河谷,暖阳铺洒在昭阳区炎山镇的甘蔗林里,翠绿的蔗叶随风摇曳,空气中弥漫着清甜的气息。这里是爱国将领龙云、卢汉的故乡,更沉淀着传承数百年的古法红糖制作技艺。一口口铁锅升腾的热气,凝聚着滇东北的烟火与匠心。

炎山红糖的诞生,源于金沙江河谷的独特馈赠。泥石流沉积形成的砂石土壤,透气性和滤水性俱佳;充足的日照与温热的气候,让甘蔗积累了饱满的糖分。每年农历冬月,村民们便进入蔗林,砍蔗、捆扎、挑运,将带着晨露的甘蔗送进作坊。从前牛拉石碾压榨榨汁的号子声虽已远去,但采割、压榨、过滤、熬制、成型、包装这六道工序,依旧恪守古法技艺。

作坊里,几口铁锅一字排开,掌糖师傅神情专注,把滤去杂质的青绿色蔗汁倒入锅中,灶膛里柴火跃动,糖汁从沸腾冒泡到浓稠挂勺,需历经五六个小时的慢火熬煮。师傅不时用长勺搅动,捞去浮沫,火候的掌控全凭经验——大火赶水、中火浓缩、小火凝浆,稍有偏差便会影响红糖风味。待糖液泛起琥珀色光泽、散发出醇厚焦香,便迅速将其舀入木模,经快速搅拌至起沙,冷却后便凝固成块状红糖。

刚出锅的红糖红里透黄,入口清甜回甘。村民们用甘蔗毛叶捆扎包裹红糖,以古朴的包装承载起数百亩蔗田年产20万斤红糖的丰收硕果,让金沙江畔的“老味道”香飘远方,也让百年匠心在时光的沉淀中越发醇厚绵长。



熬制红糖。



甘蔗遍布房前屋后。



金沙江畔的大沱村。