

责编:张广玉 美编:黄山敏 组版:吴刚飞 校对:周万琴 兰凤琴 E-mail:ztrbtkb@126.com 本期质量监察:沈艳琼



炎山红糖成品。



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。从前牛拉石磙碾压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、小火凝聚，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。



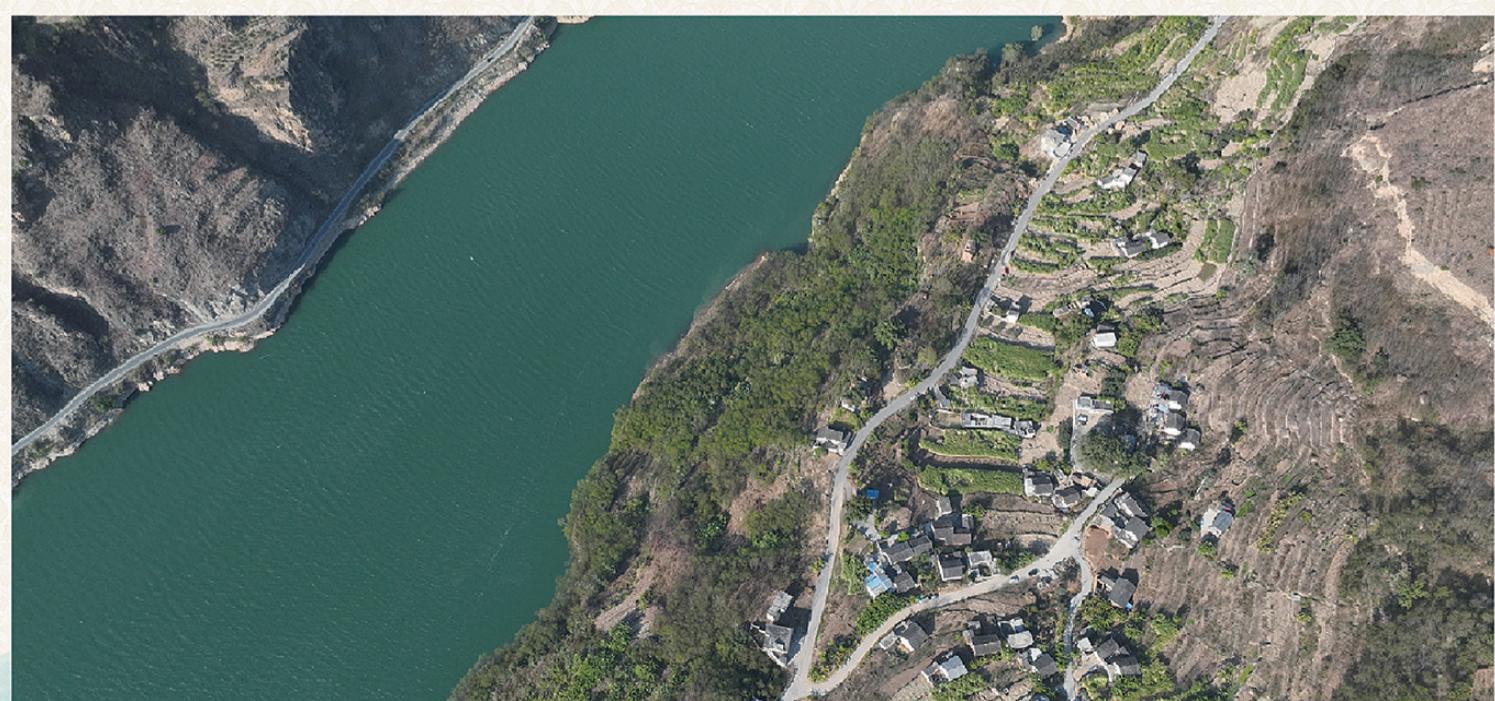
村民展示制作好的丝窝糖。



熬制红糖。



甘蔗遍布房前屋后。



金沙江畔的大沱村。