

从古法灶台到共富工坊——

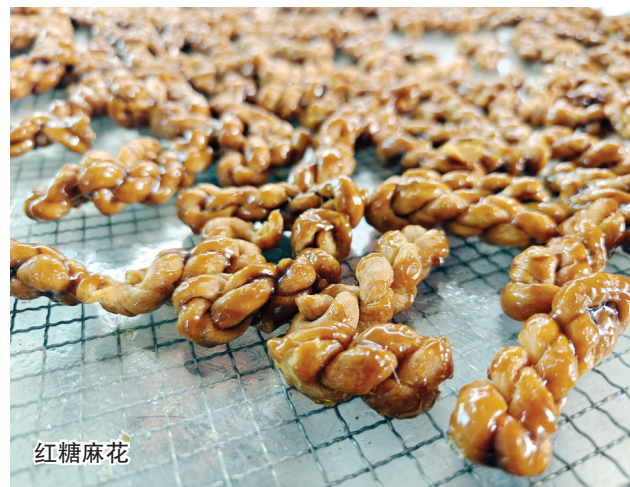
# 建阳小湖“蔗”般好光景

□本报记者 陈冰倩 通讯员 林晞 吴大灼 文/摄

冬日的建阳区小湖镇祝中村,田间地头尽是丰收忙碌的喜人图景。成片甘蔗林郁郁葱葱、长势正旺,村民们穿梭其间。砍蔗、捆蔗、运蔗,清脆的砍蔗声与欢快的谈笑声交织回荡,奏响了一年一度“磨糖”季的甜蜜序曲。

祝中村地处南浦溪畔,沙壤土质得天独厚,孕育的甘蔗品质上乘,是古法红糖制作的上好原料。每年甘蔗丰收后,新鲜甘蔗便被迅速运至村中制糖厂,历经百年传承的古法技艺在此接续焕彩。从清朝光绪年间古法灶台上升起的缕缕蔗香,到如今标准化厂房里的有序生产,再到崭新“共富工坊”中的创新实践,这份甜蜜的技艺在坚守与变革中已传承百余载。

2016年9月,红板糖传统制作技艺(建阳小湖)入选南平市第七批非物质文化遗产代表性项目名录,为这门百年手艺注入了更加深厚的文化内涵。这门古老技艺,不仅承载着闽北农耕文明的烟火记忆,更化作推动乡村振兴的“甜蜜密码”,在岁月流转中持续为这片土地注入蓬勃生机与发展活力。



## 烟火里的百年传承

作为南平市非遗项目,红板糖传统制作技艺(建阳小湖)的历史最早能追溯至清朝光绪年间。据当地史料及老辈人口述记载,彼时的祝中先民在农耕劳作中,逐步摸索出“牛力驱石磨绞蔗汁、柴火铁锅熬成糖”的原始工艺。百余年来,这门技艺通过口传心授、师徒相承的方式代代延续,最终形成选蔗、榨汁、熬煮、成型的完整技艺体系。

在祝中村,红糖早已超越普通农产品的属性,深度嵌入村民的日常生活。每年的“磨糖”季,便是这份文化最直观的体现。当地流传着“小雪小磨,大雪大磨”的谚语,精准勾勒出农时节律与制糖活动的紧密关联。每到大雪节气前后,伴随蔗田丰收,村庄便进入一年中最甜蜜繁忙的“磨糖”时段,家家户户参与其中,蔗香漫过街巷、萦绕村舍,整个村庄都氤氲着甜蜜的气息。

代代相传的不仅是制糖技艺,还有蕴含其中的乡土社会自治智慧。公开抽签定榨糖顺序的传统,便是其中的典型代表,这一规矩至今已延续上百年。“每年开榨前,我们都会组织种植户集中抽签,确定各自的榨糖顺序,抽完签后大家就按序砍蔗、送榨。”小湖镇祝中村党支部书记、村委会主任魏长和表示,这种公开透明的方式,既保证了公平公正,又能有效避免邻里间因榨糖顺序产生纷争,更维系了村里的和谐秩序。

而在红糖厂正式开榨当天,一场祭拜“糖神”的庄重仪式,更将村民对传统的敬畏推向极致。开榨当日,村民会提前备好红糖糯米饭、清茶、酒水等祭品,在榨机旁设置供桌,虔诚祈愿榨季顺利、糖品优良。这场仪式不只是简单的祈福,更承载着村民对自然馈赠的感恩、对传统工艺的敬畏,以及对自身文化根脉的坚守。

## 灶台中的非遗匠心

祝中古法红糖的制作,是一场融工具智慧、工序把控与经验积淀于一体的活态非遗演绎。走进村里的制糖厂,九口一字排开的长灶炉火正旺,古老制糖技艺在此精妙流转。

“我们这门手艺主要分为榨汁、熬糖、摊凉、成型四大核心阶段,细分下来有十余道工序。”红板糖传统制作技艺(建阳小湖)代表性传承人杨华泉介绍道。

作为整个制糖流程的起始环节,榨汁的纯净度直接决定着红糖的品质。这一环节需历经“压榨”与“过滤沉淀”两道关键工序:先精选本地优质糖蔗进行压榨,获取清甜的蔗汁初液;接着,将初液通过细密滤网导入沉淀池,待杂质充分沉降后,蔗汁便变得澄澈透亮,为后续的熬制工序筑牢品质根基。

相较于榨汁的“精挑细滤”,熬糖是整个流程中最关键也最考验匠心的环节。工具的适配性在此尤为重要。灶台上,九口锅一字排开,滤净的蔗汁首先倒入长灶首口大锅,以猛火快速煮沸;待汤汁沸腾,需精准抓住时机捞除表面的杂质泡沫——这一步直接决定糖品的纯净度,容不得半点迟疑;泡沫捞净后,便进入核心熬煮阶段:先以旺火快煮蒸发水分,再转文火慢熬浓缩糖浆。九口大小适配的铁锅沿长灶有序排列,让糖浆可在锅中依次流转,浓度随之逐步提升。待熬制到位,老师傅凭借多年的经验,在最佳火候将浓稠醇香的糖浆出锅,舀入透气性好、不易粘锅的木质糖槽,完成熬糖环节的最终收尾。

熬制完成后,便进入摊凉与成型环节。师傅用铁锹、铁耙对流质糖浆快速翻拌。这既能散热又能排除水汽。待降温到50℃至60℃后转入模具,平整表面后静置定型,冷却脱模后,新鲜的红糖块便成型了。

纵观全程,没有任何固定的量化标准,全靠师傅“察颜色、辨稠度、凭手感、品风味”的综合判断。火候与时机的把控差之毫厘,成品风味便会谬以千里。“这手艺没有死章程,全凭经验拿捏,这样熬出的红糖才有自然醇厚的本味。”杨华泉说道。他与祝中红糖的缘分已延续几十年,年少时便跟随父辈学艺,如今早已精通全流程核心技术。“从最初跟着学、照着做,到如今守好根、谋创新,这门手艺早已刻进我的生活里,成了一辈子的牵挂。”

## 变革中的技艺新生

时代浪潮推动着产业迭代,祝中古法红糖也在坚守核心技艺的基础上,完成了一场贴合现实需求的渐进式变革。对此,杨华泉感触颇深:“老手艺要活下去、火起来,就不能固步自封,得在守根的前提下跟着时代变。”这场变革,首先从最耗费人力物力的动力环节拉开序幕。杨华泉回忆,早年制糖全靠牛拉石磨压榨蔗汁,一天顶多处理几十斤糖蔗,不仅效率低下,还得耗费大量人力看管。后来,随着机械化普及,柴油机、电动机驱动的压榨机逐步替代了牛力,日压榨量一下子翻了十几倍,出汁率也变得稳定,彻底告别了“靠牛出力、靠人硬扛”的原始模式,为产业规模化发展打下了基础。

动力升级之外,灶型改良与工艺优化更是让红糖熬制效率大幅提升。“以前我们用的是‘梅花灶’,受热不均不说,产能还特别有限,一锅糖要熬很久。”杨华泉介绍,后来村民们摸索着将灶型改成一字排开的长灶,不仅热能利用更高效,还能实现多锅同步熬煮,制糖效率大大提升。

在节约与创新的理念驱动下,祝中人还将资源利用做到了极致,让老产业不断延伸出新价值。“我们祝中人向来勤俭节约,生产中不浪费一点资源。”杨华泉说,早年间,村民就会把压榨后的蔗渣、熬糖产生的糖包收集起来制酒,实现了“变废为宝”。

如今,这一理念进一步转化为产业创新思路,村民们在传统红糖的基础上,不断开发出粉糖、姜糖、枸杞红糖及各类红糖茶点等衍生品。丰富的品类让市场选择更多元,也让百年红糖产业告别了“单打独斗”的局面,焕发出新的生机。在杨华泉看来,这一系列变革的背后,是祝中人“恪守古法而不泥古,在传承中创新,在坚守中突破”的精气神:“正是这份精神,让祝中红糖既能留住百年古韵,又能在新时代里活出蓬勃生机。”

## 甜蜜中的共富图景

在祝中村村口,一座崭新的共富工坊格外醒目。目前,工坊内标准化生产区、展示区已初步建成。这座集生产加工、产品展示、研学体验于一体的综合性平台,不仅为祝中红糖产业提质增效提供了新载体,更搭建起百年红糖技艺传承发展的文化阵地。

在前期完成动力升级、工艺优化的基础上,祝中村以共富工坊为抓手,推动百年红糖技艺从“老手艺”向“新产业”转型,全力推进产业标准化、品牌化、融合化发展,将非遗活力转化为富民兴村的内生动力。“我们始终坚持以党建为引领,把组织优势转化为发展优势,联动科技特派员赋能传统产业,助力村民共富。”小湖镇祝中村驻村第一书记李明表示,村两委践行廖俊波同志实干精神,将党支部建在产业链上,通过党建引领精准发力:牵头领办合作社、创办乡村振兴公司,以党建体检为抓手盘活多处闲置资源;争取资金建成标准化清洁厂房,夯实产业升级硬件基础。

与此同时,村里积极对接南平市科技特派员、武夷学院茶与食品学院副院长范俐教授,邀请其入驻开展技术帮扶,为非遗技艺的创新注入科技活力。范俐教授介绍,团队核心目标是推动祝中红糖在传承古法精髓的基础上实现提质增效。为此,团队不仅推进产品标准化建设,成功取得SC认证;还深度挖掘红糖文化内涵,开发超细粉、便携小包装等即食产品,丰富衍生品矩阵;同时联动大学生创新创业团队,借助新媒体拓宽销售渠道,助力百年红糖走向更广阔市场。

系列举措成效显著。数据显示,当前祝中红糖产业年产值达500万元,直接带动159户村民年均增收约3万元。从单一红糖到多元衍生品,从零散作坊到标准厂房、从乡村特产到非遗品牌,百年制糖技艺不仅实现了村民增收致富,更成为祝中村乡村振兴的“甜蜜引擎”。

