



甘蔗在机器声中被碾碎，再榨取出甘蔗汁。



一轮又一轮的熬煮、搅拌和过滤。



一次次用铁瓢巧妙地撇去漂浮杂质。



甘蔗汁的纯度不断提高。



仔细观察糖浆的成色，不敢有丝毫懈怠。



老师傅用长勺从铁锅中舀出金黄色的糖浆，再高高地倾倒入器盘。

一脉传承六百年 古法红糖正飘香

邵阳日报记者 罗哲明 通讯员 罗理力

12月10日，老师傅手握长勺，巧妙地从铁锅中盛出那金黄耀眼的糖浆，色泽宛如18K金般绚烂。此刻，他的动作犹如艺术家般精致，将糖浆高举倾倒，只见其如绸带般轻柔飘落，瞬间形成一道美丽的风景。

在隆回县山界回族乡的老屋村，村民们将一捆捆砍下的甘蔗送至村里的纯手工制糖作坊，提炼那蕴含在蔗杆中的甘甜汁液。经过古法熬制，甘蔗汁在巧匠手中转化为一颗颗甜蜜的红糖，它们仿佛蕴含着阳光的温暖和土地的深情。

在这片土地上，甘蔗的栽培和古法红糖的制作，是一项传承了六百多年的精湛技艺。

自明代以来，这门技艺在这里代代相传，犹如一条源远流长的河流，至今仍然保持着它的古朴与纯粹。

熬制红糖的过程，犹如一场古老的仪式，需要借助六口连环大铁锅。在热汽腾腾的工房内，这六口锅并列放置，灶下的火焰犹如热情的舞者，熊熊燃烧。第一口锅的火力最为猛烈，甘蔗汁倾入锅中，加入少量石灰。师傅们手持铁瓢，巧妙地撇去杂质，保证每一滴甘蔗汁的纯净。经过一轮又一轮的熬煮、搅拌和过滤，甘蔗汁的纯度不断提高。至第六口锅时，火候的控制成为关键。师傅们用冷水测试糖汁，若能凝固，便意味

着可以起锅装盘。他们手法熟练，一边均匀搅拌，一边仔细观察糖浆的颜色，不敢有丝毫大意。经过连环锅4小时的持续高温熬煮，糖浆终于熬成。当糖浆变为暗红色，便可以起锅，制作出被誉为红糖的甜蜜瑰宝。

在糖浆起锅之前，师傅们已经准备好洗净的器具。他们似乎对高温毫不在意，用长勺从第六口铁锅中盛出糖浆，高高地倾倒入器具中。随着糖耙的灵活舞动，金黄色的糖丝交织成一幅令人陶醉的画卷。最后，糖浆被倒入模具中。趁着糖块还未完全硬化，老师傅迅速拿起糖耙不停地搓糖。寒冷的天气要求他们动作敏捷且均匀，以免红糖厚薄不



糖浆浓度越高，颜色越加深沉。

扫描二维码查看



文化中国行
醉美邵阳

一。待糖浆自然凝固后，它便成了我们熟悉的红糖块。

作坊里的马昌友老师傅，今年已经72岁，从事红糖制作有40余年。他年轻时便跟随父亲学习这门手艺。那时候条件非常艰苦，但他们对待红糖的品质有着极高的要求。马师傅深情地说：“红糖不仅仅是甜，还承载着我们的情感和记忆，每一块红糖都是我们对生活的理解和期待。”

马师傅一番肺腑之言，使人深刻领悟到，这份承载着历史沉淀与纯粹情感的甜蜜传统，不仅仅是这里的红糖所独有的一份风华，更是民族文化血脉的传承，民族精神的显现。在飞速发展的现代社会，尽管机器生产已取代众多传统手工技艺，但在这片土地上，人们依旧坚守着最为古朴、纯粹的手工作艺，这不仅是对传统文化的深情致敬，更是对历史记忆的执着守护。



糖浆自然凝固后，便成了我们熟悉的红糖块。