

# 小村熬糖三百年 户户炊煙苦變甜

連環鍋裡製鄉味 手工紅糖銷萬里

神州行走

位於長江之濱的重慶市雲陽縣

民權村，是三峽庫區有名的“熬糖村”，其土法熬糖興起於明代，可查資料有320多年，考古發掘的土窯、土灶和器皿遺蹟脈絡清晰。民國時期，當地的麻糖、紅糖、芝麻糖、麥芽糖曾遠銷東南亞。上世紀90年代初，雲陽成立了復興糖廠，帶動了當地甘蔗種植業的發展。近年來，民權村大力發展甘蔗產業，種植面積達500餘畝。由這裡生產的紅糖從線上線下銷售至全國各地，去年，該村的甘蔗紅糖產業實現產值500餘萬元人民幣。

■香港文匯報記者 張蕊、孟冰 重慶報道

在三峽庫區坊間，有一句順口溜：“開縣（重慶開州）的橘子，萬縣（重慶萬州）的窯貨，雲陽的紅糖比冰糖甜”，雲陽紅糖在三峽腹地一直頗具名氣。“熬糖村”位於神奇的北緯38度線（即“三八線”）上，多年來這裡的村民一直恪守着一個習慣——每年的重陽節後開始收割甘蔗。隨後，榨糖廠的煙囪徐徐燃起炊煙，滿村的熬糖清香會一直持續到農曆春節。

“熬糖村”雖歷史悠久，但真正的紅火卻是因為近十年的返鄉創業熱。2009年起，不少有情懷的返鄉創業者，盯準了人們對生態物產、傳統工藝的需求。開始專注於土紅糖的手工熬製，村裡的糖坊，由最初的兩家，逐漸發展到如今的九家。

## 古法熬糖 技藝獨特代代傳

吳永福的祖輩是明末當地第一個開紅糖坊的熬糖人，他自幼吃着紅糖長大，如今年近六旬，患有高血糖，卻依舊難捨紅糖的香甜，晚餐過後必定來一碗紅糖餡湯圓。“我不帶任何感情色彩地告訴你，我品嚐過台灣黑糖、貴州紅糖、廣西紅糖，都沒有正宗的雲陽紅糖好喝。我們雲陽的紅糖沒有焦糊味，色澤微紅清亮，沒有沉澱，這與我們祖上傳承下來的熬製工藝有關。”

香港文匯報記者了解到，傳統的古法紅糖熬製工藝非常複雜——當天收割的甘蔗經過碾壓後，壓出來的汁液需去除泥土、細菌、纖維等雜質，再以九口連環鍋小火熬煮，經過榨汁、開泡、趕水、過濾、搖瓢、打沙、澆模、成型等過程，歷經數小時後，方可把紅糖漿舀入模子，最終冷卻成型。

吳永福介紹，雲陽古法土紅糖製作工藝有着其獨有的特點：一是在甘蔗汁進入連環鍋之



■當地村民幾乎“户户炊煙，家家糖香”。香港文匯報重慶傳真

前，需先使用泥漿與石灰混合沉澱徹底去除雜質；二是每日進行連環鍋的“鏟鍋”、“洗鍋”，這利於紅糖無苦味焦味；三是熬製的紅糖成品含有適量水分，令其色澤艷麗味道鮮美；四是在熬製過程中，會添加適量雲陽特有的植物油，利於紅糖“提沙”並消化熬製過程中的氣泡。

## 老翁憶昔 一塊糖撐一個村

今年66歲的楊繼才曾是民權村村主任，提起民權村熬紅糖的歷史，他立即滔滔不絕起來：“我20來歲就去村裡糖坊幫工，當年糖坊幾乎全是手工坊，沿江而搭。連環鍋熬糖那可是壯觀得很，小作坊3到5口鍋，大的9口，燒火採用當地煤，每挑一次煤，還得走十幾里路來回。”

楊大爺印象最深的，是當年村裡人熬糖的情景。用他質樸的話來形容，就是激情、團結、友愛的勞動氛圍。那年頭的紅糖事業，撐起了一個村的念想。

楊大爺說，上世紀50至70年代期間，村民家裡熬紅糖、囤紅糖，再用糖來換糧食。只要勤快，家裡的壯漢挑一擔紅糖，走上幾十公里去鄰近村，就可以換到紅苕片、洋芋、包穀等，甚至是豬肉之類的好東西。到了80年代，由於工業製造的白砂糖衝擊市場，“户户炊煙、家家糖香”的傳統作坊開始消寂，直到90年代初，紅糖產業又慢慢復甦。

如今，庫區深處的紅糖村重新升起裊裊熬糖炊煙。小小的紅糖塊，是村民們祖祖輩輩的智慧結晶，也見證了整個村莊的歷史。



■老師傅正在將古法熬製的糖漿倒入模具中。香港文匯報記者孟冰 攝

## 外省打工者回家創業 只為兒時甜蜜情結

今年28歲的周小雲，18歲時就外出打工，月工資從2,000元（人民幣，下同）漲到1萬多，有了一定積蓄。兩年前，他決定回雲陽老家發展。

周小雲回憶，小時候看老一輩的人熬紅糖，總會踮起腳尖打望，趁大人不注意，就偷偷抓一塊放在嘴裡，那味道甜到心坎裡。他尤其喜歡母親煮的紅糖水、紅糖雞蛋，感冒也不輕易吃藥，喝紅糖薑湯就好。紅糖情結深深地烙印在周小雲的心裡。

周小雲回鄉後，很快就註冊了自己的紅糖廠，將自家院前的農地改成了生產間，又架起了幾口連環鍋和灶

台，同時四處託人打聽，上門請來好幾個熬糖老匠，紅紅火火開了工。

今年春節前後，周小雲的紅糖廠熬製了3.5萬公斤紅糖，其中2萬公斤是自產，1.5萬公斤是加工。一斤紅糖賣15—20元不等，許多超市直接訂貨，一車一車來拉。周小雲還特意留下了500公斤，專門拿一個房間來堆放。

“我在外打工10年，最曉得打工不易，當地人都好這口紅糖，在外最想念家鄉的甜味。春節前，我的紅糖特意留一些，是想給返鄉的人。”周小雲在用自己的方式傳承着紅糖的味道。

## 拚體力考耐心 24小時輪“搖瓢”

每年熬糖季，規模小的糖廠都會請來20多個幫工，這些幫工的主要工作就是圍着4個“搖瓢”師傅，幫忙拌糖、端鍋、燒水、打包。“搖瓢”是製糖最重要的過程。

王茂坤從小跟着父親學熬糖“搖瓢”手藝，16歲出師，他知道這手法極需要力大心細的人來操作。“第一，熬糖的人腰力臂力要好；其次，責任心要強，畢竟熬糖的時候散發的熱度高，要耐熱，一熬至少就是七八小時一輪。”“搖瓢”是核心，考技術，更考驗師傅的耐心。“‘搖瓢’越勤，水蒸氣就散得越快，糖味就越濃越香。反之，偷懶不‘搖瓢’的話，糖就會焦、糊鍋。”

“很多人不知道，熬紅糖是要放油的，老師傅喜歡放桐油，到了我們這一代，有些換成放菜油，作用都

一樣，給紅糖除泡、收緊。”王茂坤說，其實這手藝還是雲陽熬糖人的生存之寶。

60年代前後熬糖人的薪酬是8角錢（人民幣，下同）一天，夠一家人吃上好肉了；90年代熬糖人薪酬10元一天，積攢下來補貼家用也是珍貴的。如今，他在糖廠熬了兩個月紅糖，差不多就拿12,000元報酬，另外他還通過微商攬客，既製糖，也賣糖。

熬糖季一至，王茂坤和其他三個師傅就一起上工，拿着長勺，在一排熱氣騰騰的大鍋裡不斷攪動翻滾，他們24小時輪班，熬糖期間吃住都在糖廠。這些熬糖人掌握了祖輩父輩傳下來的熬糖方法，通宵達旦熬糖，這份守護甜蜜的工作，辛苦卻也快樂。