

小村熬糖三百年 戶戶炊煙苦變甜

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，方可把紅糖漿倒入模子，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，令其色澤靚麗味道鮮美；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，「戶戶炊煙，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。



當地村民幾乎「戶戶炊煙，家家糖香」。

香港文匯報重慶傳真

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，幫忙攪糖、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。

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

打工仔回家創業 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，紅紅火火開工了。

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。

紅糖——「東方巧克力」

小資料



紅糖含有95%左右的蔗糖，幾乎保留了蔗汁中的全部成分，因此能快速補充體力，所以又被稱為「東方朱古力」。最早關於紅糖的文字記載見於漢朝《異物誌》，書中有一段描述：「（甘蔗）長丈餘頗似竹，新而食之既甘，搾取汁如飴餚，名之曰糖」。不過，這個時期的蔗糖，是將甘蔗汁曝曬於陽光之下，變成黏稠的半圓體形狀，還不能稱之為紅糖，只能算是紅糖的雛形。

中國官方正史中對蔗糖的記載，最早見於《新唐書》：太宗遣使者（至印度）取熬糖法。唐朝時期的糖，呈現塊狀，為紫紅色，在《本草綱目》中亦有所記載：「凝結如石，破之如沙」、「此紫砂糖也」，即塊狀傳統紅糖。

瑤胞舌尖香 恭城打油茶

千年傳承「爽神湯」 強身養生功效佳

神州傳承



61歲的廣西恭城油茶代表性傳承人、恭城油茶協會副會長鍾明達一邊哼唱着「油茶情歌」，一邊打着油茶：油茶鍋燒熱後，先抓一把米放鍋中，炒成焦

米，再加入自己調配的油脂（80%的植物油，20%的豬油和雞油），隨後放入冷水浸泡過的茶葉，再加入黃薑、大蒜等，用特製油茶槌不斷捶、碾，動作並不複雜，卻很要功夫，需要火候和力度的精確配合，待捶出的漿汁略見黏稠，便加入開水繼續邊煮邊碾，煮沸的時候，一股特殊的香味瀰漫開來，稍稍一聞，胃口大開。最後用油茶隔把油茶分別濾入碗中，加入蔥花、米花、花生米和麻蛋果等，再視個人口味加鹽或糖，就成了一碗香濃的恭城油茶。 ■香港文匯報記者 朱曉峰 廣西恭城報道



恭城油茶非遺傳承人鍾明達，正在演示打油茶的全部過程。香港文匯報記者朱曉峰 攝



恭城油茶獨一無三的「三件套」。

香港文匯報記者朱曉峰 攝

飲完一鍋油茶，再向鍋內加入清水熬煮，如此重複四輪口味漸淡，印證了當地「一杯苦、二杯呷（澀）、三杯四杯好油茶」之說。

生津又提神 乾隆帝親賜名

鍾明達說，恭城油茶是恭城瑤胞的一種傳統食品，距今已有1,000多年的歷史。他介紹，茶葉和薑，是油茶製作核心：須用本地產高山野生茶（穀雨前後最佳），打出來的油茶呈金黃色，頭碗苦，但回甘非常好；黃薑，須是本地山中所產，具特殊香味；再加上恭城這個長壽之鄉的清甜山泉水，才能打出令人難忘的恭城油茶。

30萬恭城人，除了嬰兒，每個人的日常生活都離不開油茶。為什麼油茶與瑤民的生活形影相隨呢？鍾明達說，恭城瑤民住在亞熱帶的山林中，潮濕悶熱，又多瘴癘之氣，為對抗惡劣的自然環境，瑤民就地取材，打出了這種既能清熱解毒、驅寒避瘴，又能提神醒腦、強身健體的恭城油茶。

打造文化園 礦老闢護「非遺」

據說當年乾隆下江南，山珍海味吃得皇帝見食生厭，眾御廚束手無策，一恭城籍御廚忽想起家鄉油茶之功效，做出一碗恭城油茶，乾隆喝後頓時口舌生津，胃口大開。歡喜之下，御賜恭城油茶為「爽神湯」。由於色似咖啡，人們每日必喝的恭城油茶又被稱為「瑤族咖啡」、「東方咖啡」。



喝恭城油茶時配的小吃點心。

香港文匯報記者朱曉峰 攝

鍾明達向香港文匯報記者展示了恭城油茶「三件套」：生鐵鑄成的油茶鍋，形狀渾圓，一嘴一把，像一個翻仰的烏龜殼。鍋未盈尺，分量卻重，需強大腕力方能操作，故恭城人家大多是男人打油茶打得多打得好；捶打油茶的是一把形狀奇特的木槌，要自然彎曲成九十度；一個渾水的隔子，用來把油茶瀝出來。三樣俱備，打油茶的家什就算齊了。

鍾明達說，瑤族沒有文字，恭城油茶的歷史與恭城瑤族歷史緊密聯繫在一起，是恭城瑤族的文化、人文和風俗的重要內容，油茶文化也是瑤漢民族文化相互交融的紐帶，更是養生保健的生活方式，作為「非遺」傳承人，要挖掘整理保護油茶文化，將這個原生態的、原汁原味的、環保的瑤族茶文化傳承下去。

目前，鍾明達已免費教授了數百學生，還有慕名而來的非洲、歐洲留學生，一名姓房的香港女孩也專門住在這裡學了三個月的。為傳承好恭城油茶，鍾明達這個恭城最早的礦老闢之一，傾其所有去打造了恭城油茶文化園，並積極籌劃建設恭城油茶博物館，以及推動建設恭城油茶健康產業園區。為更好推廣恭城油茶，新研發的濃縮油茶也獲得重大突破即將問世。