

老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

红糖制作技艺:九口连锅熬“甜蜜”



熬糖



翻铲



红糖制品

我叫陈培亮,廿三里街道埠头村人。我们村是个有着2000多人口的古村落,由于土地贫瘠,种粮食难以维持生计,种糖梗便成了以前村里人的营生。我们村的红糖厂规模算是大的,改革开放前就有四条生产线,一到榨糖季,周边村子的人都带着糖梗来这儿榨糖,场面热闹非凡。我就是在这样的氛围里与红糖结下了不解之缘。

儿时的我,每到冬天榨糖季,总会像个小小尾巴似的跟在父亲身后。父亲作为村里的熬糖老手和敲糖帮老路头,有着讲不完的红糖故事。他一边摆弄着熬糖工具,一边传授我选糖梗的诀窍、熬糖火候的把控要点,那些话语如同涓涓细流,滴入我心底,让我对红糖制作充满了向往与热爱。

高中毕业后,我外出闯荡,曾涉足多个行业,历经风雨。2006年,我回到义乌。原本我是打算在国际商贸城买个摊位,继续我的商海之旅。但我骨子里那股爱挑战的劲儿又冒了出来,我想做一些能让家乡红糖焕发新光彩的事情。于是,我给在山东经商的父亲打了个电话,告诉他我想卖生姜糖。父亲在电话那头沉默了一会儿说,这生意怕是养不了家。可我不甘心,觉得只要用心去做,就一定能闯出一片天地。

说干就干,我立刻行动起来,先是选

定红糖包装罐,设计特色标签,以村里引以为傲的“敲糖帮”注册商标,随后找老师傅制姜糖。我招募了20多个年轻有活力的小姑娘,采用先货后款、高提成的方式激励她们。没想到,这一举措大获成功,生意火爆得超乎想象。市场老板们感慨地说,已经二三十年没吃过如此纯正的义乌红糖和姜糖了,都争着购买。

自2008年起,我积极参加各类展会,精心布展,向客商推介义乌红糖的历史文化与独特工艺。“敲糖帮”品牌逐渐崭露头角,成为展会专用礼品,订单纷至沓来。其间,我在国际商贸城二期的中国义乌小商品历史陈列馆馆口大厅设点销售,又把财富大厦B座旁的休闲咖啡吧改造为红糖专卖店。因产品纯正、口感佳,且独家经营,生意红火。

2016年,为从源头把控品质,我开启了糖梗种植之路。“敲糖帮”公司收购了本地相关企业与红糖厂,拥有460亩糖梗种植基地。每年春节刚过,我们便忙于糖梗种植准备。糖梗生长周期长,需精心呵护。夏日炎炎,灌溉保苗任务艰巨,半夜还得查看水位,丝毫不敢懈怠。

俗话说,“有糖无糖,立冬绞糖。”义乌糖蔗收获一般从立冬开始,同时也开始了为期约两个月的榨糖季节,这时候,每个糖梗种植村庄的空气中都弥漫着浓浓的糖香。

糖蔗收回来后,便进入红糖制作环节。

选料。制作义乌红糖,第一步是精心挑选优质的青皮糖梗作为原料。青皮糖梗是义乌本地种植的甘蔗品种,其含糖量高,口感清甜,为制作优质红糖提供了基础。

榨汁。古代制糖,糖农利用牛拉动木制车轮来挤压糖梗,从而提取蔗汁。这种传统的“木车牛力绞糖制作技艺”虽然效率较低,但却蕴含着丰富的经验和智慧。如今多采用先进的机械榨糖机进行榨汁,大大提高了生产效率,同时也保证了蔗汁的提取质量。

过滤沉淀。将榨出的蔗汁进行过滤沉淀,去除其中的杂质和残渣,以获得较为纯净的蔗汁,为后续的煎熬工序做好准备。

煎熬。以前榨糖季节会临时搭建糖车作坊,使用一字型铁锅长灶或“梅花灶”进行煮沸煎熬。蔗汁倒入锅中后,需不断加热蒸发水分,在这一过程中,制糖师傅要凭借丰富的经验和敏锐的观察力,通过控制火候和搅拌的频率,使蔗汁逐渐变得浓稠。在“梅花灶”熬糖时,从第一口锅到第六口锅,要让蔗汁

充分沸腾以蒸发大量水分,使青色的蔗汁慢慢变成红色的糖浆。现在多采用“九连锅”,将九口从大到小的锅连在一起排成排,每一个锅都是熬糖的一道工序。榨出来的蔗汁先倒入第一口最大的锅,升温后由锅台前一位糖农专门负责捞瓢沫,这是一道去除杂质提高红糖品质的重要工序。从第二口锅到第六口锅,进入煮糖环节,尽量让蔗汁在锅中沸腾,以蒸发掉蔗汁中大量的水分。到了第七口锅至第八口锅,是炒糖环节,熬糖师傅会在这两口锅来回舀糖,根据经验掌握灶下的火候,不停搅拌,防止锅底温度太高,烧坏糖浆产生锅巴。糖浆倒入最后一口锅里之后,经验丰富的老师傅一边快速搅拌一边看好火候,当糖浆水分蒸发殆尽,翻滚的糖浆冒出来的不是白色水蒸气,而是开始冒青烟的时候,就是起锅的时候。熬糖是一门技术活,舀糖水的时候,拿捏要准,还要烧火工的配合,否则会熬出硬如铁板的“斧头剖”。

风干。传统方式是将熬好的糖浆倒入糖槽内摊晾冷凝。糖槽是一块长约2米、宽约1米的木制容器。待糖浆冷却凝固到一定程度后,制糖师傅会用糖铲来回翻铲,对于制作细红糖的,还会加入少量的小苏打,快速和糖浆充分搅拌均匀,然后再用木杵搅匀捣碎来回推压碾成粉末,一锅品质上佳的义乌红糖大功告成。

从第一口锅到杂质,通过九口锅熬制成红糖,这些传统的工艺流程和设备,尤其是九连锅,现在仍然在制糖过程中发挥着关键作用,它们是义乌红糖制作技艺的核心与灵魂。

义乌红糖制作技艺传承数百年,工序多达20余道,每道工序都凝聚着制糖师傅的心血与智慧。2014年,义乌红糖制作技艺被授予国家级非物质文化遗产保护项目,我也有幸在2021年成为该项目省级非遗代表性传承人。这份荣誉对我来说,既

是一种鼓励,更是一份沉甸甸的责任。

这些年,我一直在思考,如何更好地传承和弘扬义乌红糖制作技艺,让它不仅局限于义乌这片土地,而是走向全国,走向世界。在政府的大力支持下,我们公司举办了多届义乌红糖文化节。在文化节上,我们设置了丰富多彩的活动,有红糖制作技艺的现场展示,让观众们亲眼目睹从糖梗变成香甜红糖的全过程;有红糖文化的展览,通过图片、文字和实物,向大家讲述义乌红糖的历史渊源和文化内涵;还有各种互动体验环节,让游客参与红糖制作,感受其中的乐趣和魅力。我也积极投身带徒传艺的工作中,培养出了一批批优秀徒弟。

2012年以来,我深入镇街村社,举办了10多期制作技艺培训班,培训600余人次。我被义乌工商职院外聘为导师,在创业学院设工作室、开特色班,给大学生讲课,将理论与实践结合,让他们了解红糖文化历史和传统工艺。我还担任了义亭小学实践老师,将红糖文化与技艺传授给年轻一代。

目前,我正在着手把义乌红糖与城市文化元素结合起来,在保持传统红糖制作的同时,通过挖掘义乌城市文化基因,将红糖打造成独具特色的地方礼品。因为在我心中,红糖不仅是美食,更是历史、文化与生活方式的象征。我深信,凭借我们的不懈追求和努力,义乌红糖特有的甘甜不仅会留在味蕾上,更会成为流传久远的文化符号。

口述人:陈培亮,1973年12月出生,廿三里街道埠头村人。国家级非物质文化遗产“义乌红糖制作技艺”省级代表性传承人。

整理人:市政协社情民意联络员、中国作家协会会员 潘爱娟



义乌有味

全媒体记者 华青 文/摄

有一些气味特殊的美食,会吃的人一闻到就欲罢不能,不会吃的人捂着鼻子退避三舍。其中翘楚,就是螺蛳粉。而如果要在螺蛳粉前加个前缀,那必定是柳州。近年来,在义乌的街头巷尾出现了不少柳州螺蛳粉店。其中一家开在城西的小店,在螺蛳粉爱好者中小有名气。

这是个毫不起眼的“苍蝇小馆”。店开在厂房大院门口,店面只有门卫室大小。如果不是朋友推荐,走过路过肯定是要错过。店非常小,里面大半是厨房,余下的位置连张桌子都摆不下,堂食要去别处就座。但和简陋环境形成鲜明对比的,则是人气。午餐时间,外卖员不停进出,店里满座,来迟了还得等位。煮粉、加料、熬汤、清洁……老板娘连带3位工作人员手不活不停,连说话的时间都没有。顾客不仅来自店铺周边,还有不少从市区赶来的,驱车半个多小时专门为吃这一碗螺蛳粉。时间久了,不少客人成了这家店的“自来水”,在各个平台大力推荐:“感谢广西老乡,让我吃到了家乡味道。”“店里太火爆了,有时候只能自给自足端盘子。不过是我吃过最好吃的螺蛳粉了。”“环境有点简陋,一边吃着一边看老板在旁边炒螺蛳,但是味道没话说。”“每周必去!腊肠绝了,每次必点,给我香迷糊了。”

众所周知,螺蛳粉吃的就是汤,老板阿熊每天最重要的工作就是熬汤。“早上五点半起床先去买螺蛳、筒骨、鸡架这些食材,然后再出摊卖肠粉,八点左右收摊,就开始熬汤。”一个不冷的知识,螺蛳粉里真的有螺蛳。做一碗螺蛳粉,就要从处理螺蛳开始。新鲜螺蛳逐个把尾巴尖剪掉,方便入味。剪好的螺蛳清洗干净,准备一锅开水用来焯水。螺蛳下锅,不要久煮,去除腥味

儿后就迅速捞出,再反复用清水清洗去掉杂味儿。做螺蛳粉汤底除了螺蛳之外,还需要一种广西特产——腌制的酸笋。在乳酸菌的作用下,笋的爽脆口感被保留,鲜味物质被放大,成为一碗浓郁螺蛳粉里最亮眼清新的存在。作为螺蛳粉的灵魂,酸笋闻着十分上头。螺蛳粉酸酸臭臭气味的“罪魁祸首”就是它。酸笋的气温实在霸道,可以坚持绕梁多日不散。所以即使你是螺蛳粉深度爱好者,也不建议在家自己熬汤做螺蛳粉。

洗净的螺蛳在煮汤前,还要控干水,加酸笋炒制。这样才能充分激发螺蛳的鲜味,同时降低酸笋的异味儿。炒螺蛳需要用到葱、姜、蒜、干辣椒段、八角、桂皮、香叶等香料,还有豆瓣酱、豆腐乳。全程大火,把螺蛳炒香后加入灵魂酸笋翻炒。炒好的螺蛳和酸笋,倒入用筒骨和鸡架熬浓的高汤中。螺蛳的鲜美加上高汤的醇厚,属于强强联手、鲜上加鲜。汤里还要另外加入料包,里面可以放桂皮、八角、花椒、干姜、陈皮、小茴香、干香菇、白芷、砂仁、草果等香料。先大火把汤烧开,再用中小火慢慢熬一个小时,把食材的味道都浸入汤中。熬到时间后,把所有的食材和渣滓全部捞出,加盐、白糖、鸡精等调味,再来一勺辣椒油,螺蛳粉的底汤全部制作完成。吃的时候,开水烫煮泡软的米粉和新鲜的蔬菜,煮熟后出锅装碗,放入酸笋条、酸豆角、黑木耳等配菜,再来点油炸腐竹片、花生,最后浇入熬好的螺蛳汤,

一碗螺蛳粉就制作完成了。

螺蛳的鲜、酸笋的酸、香料的香,都在淡黄的汤里,不断散发的特殊气味更是驱使口水自动分泌,让人一边把配菜都按压到汤里,一边迫不及待开始嗦粉。好吃的螺蛳粉,是能让你嘬一筷子汤就停不下来的美味。鲜、辣、酸、醇、爽的独特风味,搭配爽滑弹脆的米粉,一口下去,嗯,就是这个味。喜欢吃辣的可以多来一点辣油,汤里加一点醋更加点睛。嘬一口粉,来一口汤,真的是越吃越香,越吃越上瘾。更不要说像一床厚厚黄金“被子”的炸蛋,先炸后泡的虎皮鸡爪、大片大片的油炸腐竹片,在汤底里已经煮得胖乎乎的油豆腐,吸满汤汁后成为汤底的绝妙载体,一口下去,汁水四溢,油香满口。店里可以选的配菜很多,有油豆腐、响铃卷、鸡爪、炸蛋、爽口肉、鸭头、猪脚等十来种。酸笋、豆角、腐竹、花生这些配菜,也可以额外加量。

“主要是运气,其实我们家做法和别家没什么区别。”对于自家店的“走红”,老板阿熊至今依旧觉得幸运,“大概2020年的时候,有人在网上说我们家螺蛳粉好吃。结果第二天店里一下子就来了很多客人,从此生意越来越好。”阿熊和妻子阿丽都来自广西来宾市。两个人来义乌城西工作,发现附近工厂有很多广西老乡。2015年,看到商机的阿熊回家乡找师傅,专门学习了螺蛳粉制作,随后开始在夜市摆摊。

后来,阿熊的螺蛳粉获得了非常多老乡的认可,阿丽也开始和他一起经营小摊。

“以前,我们的顾客基本仅限广西人。不是广西人的话,可能闻到螺蛳粉味道就捂鼻子跑了。大概是2020年左右,螺蛳粉在网络上一下子火了。各个地方的顾客就多起来了。”于是这一年,夫妻二人盘下了一间小店面,招了几位同乡,开了这家螺蛳粉店。因为量大味足,真材实料,小店成为很多螺蛳粉爱好者的心头好。“客人多了近一倍。”阿丽说,“今年十一,我们关店休息,就接到客人电话,说他们专程从上海、杭州跑过来,怎么没有开门。”此外,这家店充足的分量也得到了众多粉友的肯定,13元一份的原味螺蛳粉上来是一个大海碗,普通女生根本吃不完,胃口大的壮汉也能吃饱。要是加了炸物或者卤味,那就必须得吃到肚圆才能吃完了。“对于分量我还是很有自信的,绝对管够。”阿熊说。

“我们做螺蛳粉10年了,生意一直不错。要说我们家有什么秘诀的话,可能就是真材实料吧。”阿丽说,“比如汤底必须要用新鲜螺蛳熬煮。他很辛苦,每天要买20斤螺蛳熬两大锅汤,早上还要出摊、炸蛋、腐竹、卤味这些配菜都是每天现做,绝不过夜。酸笋、木耳、酸豆角,别的地方也能买到,我们为了味道正宗,都是从柳州进货,全部是螺蛳粉专用的。”

小吃虽小,但做好不易。一碗螺蛳粉的艺术,大概就在于一个平凡人十年如一日的坚持,对于味道的坚守。这家螺蛳粉店,正如义乌无数家小吃店一样,在一食一餐中,用朴素的食物抚慰辛劳者的心与胃。而阿熊与阿丽,也正如无数在义乌打拼创业的劳动者一样,用自己的勤劳与用心,创造美好的味道与生活。

让戏剧“走出”剧院 义乌文化广场剧院举办 戏剧日活动

全媒体记者 傅柏林

本报讯 12月5日,在市文化馆支持下,义乌文化广场剧院联合咕噜制所、义乌绿地朝阳门,为广大市民带来了一场别样的新空间环境戏剧。

当天,以茶文化为主题的咕噜制所里,《意浓马提尼》《情迷爱尔兰咖啡》两场戏剧先后上演,观众围坐一排,喝着茶饮,度过悠闲的时光。本次活动是义乌文化广场剧院首次引入融合真实生活场景的环境戏剧,以“真香充能戏剧日”为主题,让戏剧“走出”剧院。

“一开始我还有些害羞,不敢与戏剧演员互动。”前来观看

的市民王先生说,但是随着戏剧剧情的推进,这种近距离的接触和互动,使得自己更加深入地理解剧情,体验角色的情感。据了解,相比于传统的镜框式舞台,演绎新空间让观众能够近距离地观察演员的神情,并参与剧情中,与演员一起完成戏剧表演。“演员们好专业,近距离观看,能看到演员细微情绪变化。”观众如是说。

据悉,近年来,义乌文化广场剧院进一步拓宽舞台艺术外延,通过工作坊、大师课等形式,为市民提供多样化的艺术交流,打造富有义乌文化特色、展示人文气质的新型演艺空间。



体验非遗技艺

12月8日下午,廿三里街道廿家“共富工坊”麻糖飘香。由廿三里街道组织的50余名青少年来到现场参加主题研学活动,弘扬和传承非遗技艺。

熬糖、炒拌、成型、切割……麻糖制作技艺每道工序都由手工完成。在麻糖制作师傅指导下,孩子们当上“快刀手”,感受非遗魅力。

全媒体记者 傅柏林 摄