

挖掘保护古技艺,打造现代品牌

儋州土糖:时光熬出来的滋补美味

普通的红糖和白糖,其市场价不过几元钱一斤。然而,儋州市出产的一种糖,其零售价每斤超过30元,还是供不应求,不仅在全国各地热卖,而且远销日本、韩国。

这种糖,既不白也不红,而是黑中略泛黄,不仅有甜味,更富含多种微量元素,以养生滋补而深受对生活品质有追求的消费者青睐。这就是儋州土糖,以当地特产甘蔗为原料,用古老的传统技艺手工生产而出。



左图:传承人在熬制儋州传统土糖。
上图:用木制模具制作的糖条。
下图:熬制出来的儋州土糖初成品糖坨因形状如蛙似坨,亦有“蛙糖”之称。

儋州土糖38元1斤

“库存已清,库存已清,库存已清,剩余少量产品不外销,不要问为什么还没有新糖,因为甘蔗还没有到开榨的季节……”这是微信名“海儋传统土糖”11月17日在朋友圈发的一则信息,同时配发十几个空盒子。

“海儋”是海南海源手信食品有限公司生产的儋州传统土糖的商标。

海源公司销售经理吴少玉说,儋州传统土糖走向规模化销售是近几年的事,以前都是在儋州农村各镇销售,销量有限,没想到面向全国大市场销售后,特别受市场欢迎,而由于传统手工生产,目前产量有限,海源公司去年底今年初共生产4万多斤,但到11月份就已销售一空。

据了解,儋州传统土糖以前都是大条块,一块800克,包装也比较简单,推向全国市场后,海源公司根据消费需求,推出多种规格的包装产品,分为300克装、500克装、800克装以及糖粉和牛糍糖等多种形式,同时,把大块糖分割成小块糖,消费者饮用不再需要费劲切割。

与现代化工业生产红糖相比,儋州传统土糖有什么不一样?吴少玉说,海源公司的土糖推出后,消费者吃后感觉这种糖非常好。一家食品研究所对儋州传统土糖进行化学检测分析,结果有惊人发现。检测报告显示,儋州传统土糖除能量外,还有蛋白质、碳水化合物以及钠、钙、硒、铁等微量元素。

传统土糖在儋州民间是逢年过节走亲访友的馈赠佳品,主要原因是民间经过长期饮用,发现传统土糖有滋补养生的功效。此外,据儋州民间总结,传统土糖还有以下几种特别的功效:一、迅速催奶,女人生产之后,如果奶水不足,连续喝土糖水两三天,奶水就会增加;二、缓解痛经,有些女人来月经时,会有持续的痛疼,喝土糖水后可以有效缓解痛疼;三、解酒醒酒,正常情况下,人过量喝酒之后,会有几天精神不振、没有胃口、浑身乏力,喝土糖水后第二天就有明显效果;四、暖胃开胃,人胃受凉或者胃酸过多,不仅食欲不振,还会感到头晕、恶心甚至呕吐,喝土糖水就能够减轻症状,比吃药效果还要好。

吴少玉说,正是因为儋州传统土糖有多种特别功效,散装1斤38元也供不应求,曾经逐渐消失的儋州传统土糖又重新火起来,成为儋州现代农业一个特色品牌。

2 千年古法18道工序制糖

作为岛屿,海南曾长期孤悬海外,盐、糖等生活必需品,海南人民从唐朝开始就自给自足。而海南地处热带,当地本来就生产优质甘蔗,传统技艺生产的土糖深受岛内外消费者喜爱。然而,随着现代工业兴起,曾经遍布海南西部各地的制糖作坊——糖寮不断关闭。但是,在儋州市西海岸一带,由于当地农民偏爱传统土糖,有不少糖寮星火相传,白马井镇学村的吴氏家族糖寮一脉相承已经有100多年。

传统制糖技艺指的是劳动人

民以甘蔗为主要原料,利用天然石料木材等制作而成的传统榨蔗机,借助畜力把甘蔗碾压成汁,并通过原始过滤、加热熬煮和自然凝固等传统方法制糖的技艺。

吴氏家族糖寮传承人吴小健说,他们祖上制糖,有据可查的资料始于十九世纪末,到他这一代已经是第五代。吴氏家族糖寮之所以能星火相传,主要原因是,经过每一代人的持续总结,他们家族熬制土糖技艺不断提升,特别是“火候”把握非常好,“有独到之处,起糖时火候最为重要,过程中

还要特别注意时间、火候、色泽、黏度等,起糖早火候轻难以凝固,晚了火候重,糖有苦味,火候到位,才能保证糖的外表漂亮,口感香甜。”吴小健说。

吴小健说,熬制传统土糖,看起来简单,其实十分复杂,各种大小工序加到一起就有18道,每一道工序都很重要,任何一个环节出问题都影响糖的质量。从大的方面来说,主要工序有七个。据介绍,儋州土糖的初成品糖坨因形状如蛙似坨,故民间亦有“蛙糖”“牛糍糖”之俗称。而把糖浆倒入预先

在糖寮摆放好的木制模具(俗称糖格,一般为长方形,每格用小竹篾穿于其中),大约十分钟后,糖浆逐渐凝固成型,这时,可松动糖格中的小竹篾,再过半个钟头,稍微挪动糖格,让糖条与糖寮分离,半小时后可以拆开糖条,取出糖条。

由于传统制糖技艺比较复杂,现在民间真正掌握全部技巧的并不多,特别是受市场经济冲击,传统技艺逐渐丧失其原有的生存土壤和社会环境,掌握传统制糖技艺的艺人日渐减少,古老技艺濒临失传。

3 传统土糖列入非遗保护

据了解,为保护并传承土糖制作技艺,儋州市政府已决定,把传统土糖制作技艺列入非物质文化遗产,对传统制糖技艺发展渊源和生产史进行全面发掘、确认并编写归卷,采用现代记录手段对传统制糖技艺进行全面纪实并保存;对传统制糖技艺传承人建立完整档案,提存工艺产品和工具;制定传统制糖技艺保护措施方案;组织拍摄制作传统制糖技艺视频专题片。

儋州市文化广电新闻出版局有关负责人说,传统土糖技艺不仅有经

济价值,更有文化价值,特别是在发展全域旅游的今天,发掘、保护、发扬传统文化,对丰富儋州地方文化内涵、打造旅游品牌、促进经济发展意义重大。

为做好传统土糖技艺保护传承,未来儋州市将从四个方面采取措施:一是加强对代表性传承人的保护,建立有效的传承机制。对传统制糖技艺代表性传承人进行认定、命名,并且要资助其开展授徒传艺、交流培训等活动,对传承工作者有突出贡献的代表性传承

人给予表彰、奖励;二是合理利用非物质文化遗产资源,促进传承发展,可采用生产与保护相结合,在生产中加强保护意识,积极促进其资源的合理开发和利用,推动传统制糖技艺的传承发展;三是广泛开展宣传展示活动,促进非物质文化遗产的传播和弘扬,要通过广播电视、报刊、互联网等大众传媒,积极报道宣传传统制糖技艺保护工作,为非物质文化遗产保护营造良好的社会氛围;四是开展深入调查,建立较为完善的档案数据库

库,运用文字、图片、音像以及数字多媒体技术,对土糖技艺进行全面系统的记录、整理,建立档案及相关数据库。

据了解,吴氏糖寮列入非物质文化遗产保护后,儋州市有关方面决定投入1200万元,在吴氏糖寮基础上,规划建成融文化、旅游、生产为一体的美丽乡村,把白马井镇学村打造成儋州一个新的全域旅游景观,儋州传统土糖不仅要成为海南特色农业品牌,还要成为海南传统文化旅游品牌。



儋州传统土糖产品。

相关链接

儋州传统土糖
甜蜜又滋补

传统土糖,不仅甜蜜,更有营养,因其传统技艺、手工制作,铁、钙、镁、锰和硒等微量元素含量丰富。

《本草纲目》记载:砂糖“和脾缓肝”、“补血、活血、通淤以及排恶露”。李时珍在400多年前说的“砂糖”,不是现代工业生产的纯净红糖或白糖,而是中国传统工艺制作的土糖。

传统土糖制作工艺正在消失,但在海南省儋州市,民间一直传承。海南海源手信食品有限公司,传承儋州市白马井百年历史吴氏糖寮技艺,制作的糖粉、糖条、糖块等系列传统土糖特色产品,风靡岛内外,成为海南又一个特色农业新品种。

儋州土糖的主要工序

1.选料。一般在农历十月底至来年一、二月,甘蔗成熟季节,选料时需去除甘蔗叶、尾端及杂质。

2.榨汁。用两个大石碾为土榨蔗机,大石碾上方凿有18个凹槽,插入木楔,相当于齿轮,上面有木柱固定,相当于轴心,轴心木柱顶端横接一大梁(俗称“篙桅”),靠畜力(一般用一头牛)拉动“篙桅”,带动两个大石碾互为滚动,甘蔗被碾压成汁,蔗汁顺着大石碾底下的石槽,过滤后流入贮汁池。

3.过滤。糖工用木瓢将贮汁池里的蔗汁舀进木桶,再倒进装有纤维过滤网的大水缸中进行过滤。最后,通过竹制导管将过滤干净的蔗汁引进糖锅。

4.熬煮。将过滤后的甘蔗汁加热煮沸至280℃~300℃,并不停地搅拌,去掉泡沫及杂质,让水分不断地蒸发。加热原料一般用木材或甘蔗渣。

5.凝固。用少量的甘蔗汁和海石灰(起凝固、中和的作用)混合搅匀,待糖锅里的甘蔗汁煮沸2~4小时后,将沉淀后的海石灰水倒进糖锅,并不停搅拌,糖浆逐渐形成。

6.起糖。由最初的甘蔗汁→糖水→糖浆(整个过程6~10小时)。整个过程要注意时间、火候、色泽、黏度等,起糖早,火候清,难以凝固;晚了,火候重,糖有苦味。

7.成糖。坨糖:起糖后(稍微比糖条起糖早些时间)将糖浆装入小铁锅中,用预先准备好的木棒不停搅拌,要求力度均衡,速度适中。大约20分钟后,糖浆凝固成粒状,呈浅褐色,再用小铁铲将凝固后的糖浆弄成团状铲出即可。



儋州传统土糖产品。



扫二维码,关注儋州特色农产品121电商体验馆

海南海源手信食品有限公司
儋州市白马井镇学村一队丰头地
手机:18689786010
电话:0898-23862028

海南儋州特色农产品
121电商体验馆海口地址:
海口长堤路34号南洋博物
馆酒店一楼

(本版文图/周月光 张琳)