

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，以当地产的特色甘蔗为原料，用古老的传统技艺手工生产而出。

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，儋州传统土糖走向市场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克装以及糖粉和牛粪糖等多种形式，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。



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块因形状如蛙似佗，亦有“蛙糖”之称。

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薪火相传，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，“有独道之处，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块因形状如蛙似佗，故民间亦有“蛙糖”“牛粪糖”之称。而把糖浆倒入预先

在糖凳摆放好的木制模具（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，让糖条与糖凳分离，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、确认并整编写归卷，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，要通过广播影视、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盒数据

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点，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。

H 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牌。

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，上面有木桩固定，相当于轴心，轴心木桩顶端横接一大梁（俗称“筛棍”），靠畜力（一般用一头牛）拉动“筛棍”，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，再倒进装有纤细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. 煮熬。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茎。

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，糖浆凝固欲成粒状，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
馆酒店一楼

（本文文图/周月光 张琳）