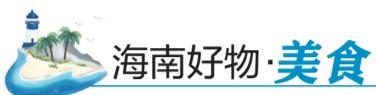


# 文昌古城果蔗+红糖

## 果蔗富村品甘甜

文\海南日报记者 李佳飞 特约记者 黄良策



冷飕飕的冬季，来一杯热气腾腾的红糖水，不仅暖胃，那香甜的滋味更像幸福的感觉，融化在心里。

吃红糖，当然是无添加、纯手工制作的糖条好，从古至今，传统红糖一直是民间公认的滋补佳品。只是，随着工业化社会的到来，精制砂糖因方便、速溶、廉价等特点，迅速占领了市场，传统红糖逐渐淡出人们视野。

近日，海南日报记者来到文昌市潭牛镇古城村，惊喜地发现，这里成片的果蔗不仅是当地居民脱贫致富的好产业，村民们传统手工制作的红糖更是芳香四溢，且借力电商平台，竟已悄悄地收揽了一众粉丝。



古城村的一位制糖人。

海南日报记者 李佳飞 摄

### “果蔗第一村”

古城村位于文昌市南阳与潭牛两地交界处，隶属潭牛镇管辖，由于历史上曾属新桥镇，所以当地很多人至今仍习惯称为这里“新桥古城”。

循着当地人指引的方向，一路寻到古城村的村口，一块醒目的招牌立刻引起了寻访者的注意，上面写着：“果蔗第一村”。缘何敢号称“第一”？大家不禁好奇。

走进村子，成片的蔗园随即映入眼帘，那结实挺拔的茎秆，仿佛一排排列队的士兵，葱绿的叶子迎风摇曳。

“古城村民世世代代种植甘蔗，这里种植甘蔗的历史至少数百年了。”潭牛镇古城村党支部书记林尤美今年58岁，他从小跟着父亲、爷爷学种甘蔗，知道这片肥沃松软的土地，最适合甘蔗的生长，古城村的果蔗远近闻名。

林尤美告诉记者，这里几乎家家户户都种甘蔗，少的种一两亩，多的有近10亩，全村种植甘蔗面积大约600亩，平均每亩3000多株甘蔗，是当地长期以来的主要经济作物。

也许是品种原因，也许是水土不同，古城村民种植的甘蔗不仅产量高，而且口感脆甜、汁多，有水果般的清香，所以又被称为“果蔗”。

见有来访者，热情的村民挑出饱满圆润的果蔗来，一节一节削好让我们品尝。轻轻咬一口，清甜的糖汁立刻化进嘴里，果然名不虚传，嚼起来脆爽，不生丝。

据说，由于古城甘蔗品质好，因此一直不愁销路，种植甘蔗成为当地村民维持生计的主要收入来源，村里一间间新房子，都是村民靠卖甘蔗盖起来的。

### “古城”有故事

古城甘蔗之所以有名，当然不止是因为甘蔗好，还在于这里有着悠久的历史。村里的老人说，古城村的村名是有典故的——

古城村地势中间高、两边低，似一条静卧的巨龙，村子两边对称地流淌着两条溪流，一条是文昌江，另一条是古城河。相传，2000多年前，紫贝县衙就选址在古城村尾的石砾坡上，县衙奠基动



古城村的手工红糖糖条。

海南日报记者 李佳飞 摄

工那天，人山人海，锣鼓喧天，鞭炮齐鸣。随着升梁吉时已至，只见一根绑着红布的大梁，在壮汉的抬扛和吊绳的拉动下徐徐上升，突然，一阵龙卷风刮起，将大梁吹走，落在了紫贝岭上。后来，紫贝岭成为县衙的新址，但当时的县官感念古城村的百姓，便在古城的山坡上修建了县衙的军营，古城因此而得名。

那么，古城甘蔗又是从何时开始种起的呢？民间亦有传说——

相传古时候，古城一村民到古城河捕鱼，一网抛进水里，一不小心好像被什么勾住了，怎么也拉不上来。村民下到水里，顺着渔网往下摸，竟然摸出两个锅口合拢的铁锅，他费了九牛二虎之力，终于将铁锅捞上岸，用石头砸开，发现里面全是光银。该村民认定这是先人的恩赐，于是用这些银子盖了房子娶了媳妇，也帮助村里贫苦人建房子。他还特别叫来石匠，专门定制了蔗碾，教其他村民种甘蔗，制作红糖糖条。至此，种植甘蔗和制作糖条的手艺，便在古城村扎了根。

传说的真假已无从考证，但是种植甘蔗以及用甘蔗制糖的传统，一直在古城村延续。“万泉河水清又清，古城甘蔗脆又甜。”这是村里人的口头禅。现如今的古城村，还留存着许多凿着小洞的圆形石头，村民唤作“蔗碾”。蔗碾的小洞里插着木块，10多年前是被用来榨甘蔗汁的。

### 制糖好手艺

当然，有甘蔗，就会有糖。因为不是每根甘蔗都适合鲜食，有些长得过老，或者日照时间过长，甘蔗口感变硬，村民们就只能拿来用机械榨汁，甘蔗汁经过滤、澄清，再用明火熬煮数小时后，便成了红糖。

红糖，对当地人而言实在是太熟悉了，尤其是在过去物资匮乏的年代，这样一种健康而不昂贵的食品添加剂，给许多人的生活带去了一丝甜蜜。

村民刘伯军、曾玉兰夫妇就是经历过那段岁月的人。因此，手工制糖的技艺一直没有丢弃。近几年，为鼓励发展“一村一品”产业，潭牛镇政府为古城村民购买了一台机械化的榨汁机，刘伯军夫妇借此机会大量制作传统红糖。“以前熬糖都是自家吃的，最多送一送亲朋好友，不像现在，可以通过电商卖到全国各地。”曾玉兰说。

但不管是自家留着吃，还是来做买卖，古城村民制作红糖的工艺还是坚持走传统的路子：明火熬煮，纯手工制作，不加任何添加剂。

在古城村刘伯军的家中，记者看到，小院外的树荫下，一个旧铁桶制成的灶台，一台粗犷的大铁锅挂在灶台上，灶台边放着刷子、网漏、瓢和糖铲子，这些都是熬制红糖条的主要工具。刘伯军夫妇配合默契，他们将经过多次过滤的蔗汁倒进锅里，一个添柴火，一个搅蔗汁。蔗水煮沸后，锅面上浮起的蔗渣，曾玉兰会马上捞起倒掉，并不时地搅拌翻滚的蔗汁，直到汁液变得黏稠。

“熬制红糖最重要的是要掌握好火候，还要抓准起锅的时机，不能起锅早了，早了红糖不成型；也不能起锅迟了，迟了就烧糊，不仅不甜，反而会苦。”曾玉兰说，具体如何分辨她说不上来，和其他村民一样，他们都是凭着多年的经验摸索，一般熬煮时长6小时左右。

出锅的黏稠糖浆被倒入事先准备好的木料模具中自然晾干，大约一个小时后，凝固的糖浆就变成了糖条或糖块，可以嚼着吃，也可以煮糖水喝。如果添加姜汁，或是玫瑰花瓣，那又是另一番美妙的滋味。

红糖的营养价值自是不必多说。其滋补的功用，在《千金要方》《食疗本草》等药典中早有记载。文昌当地妇女坐月子时，都离不开红糖煮黑豆、鸡蛋，其汤能补充能量，有利于产后恢复体力。

古城村乡村振兴工作队队长詹达翔告诉记者，古城村的长寿老人，个个都喜欢吃红糖，几乎是天天吃，有的甚至将红糖拌饭吃，她们对红糖的热爱，深入骨髓。■



古城村的“果蔗”。

海南日报记者 李佳飞 摄