



传承百年的古法红糖

李士明摄影报道

古法制红糖，采用流传百年的古法工艺现场熬制红糖，近日，记者在灵溪过港村目睹采访了这种传统红糖制作技艺。

眼下正是甘蔗收获时节，灵溪镇过港村一熬制红糖的作坊里，支起七口大锅，用古法制作红糖，须经过收割甘蔗、榨汁、旺火、去沫、赶水、打沙等多道工序。将甘蔗压榨成汁，储存于池中，沉淀，滤掉泥沙杂质等，再把汁水引入大锅中煮沸，汁水所产生的泡沫需要制糖师耐心舀出，汁水从一锅到另外一锅，需要不停地搅拌舀出，掌握火候，高温排干水份，直到成为浓稠的糖浆，糖浆分锅，用木棒按顺时针不断的搅拌，这个步骤就是打沙。打沙过后倒入准备好的木模里，冷却凝结成型，然后包装，完成全部制糖工序。一锅甘蔗汁制成红糖整个流程大约50分钟，可熬制20公斤左右的红糖。受季节限制，红糖每年只在冬季生产3个月。传统红糖制作技艺被列为我县非遗保护名录。



公益广告

加强防范意识·提高识骗能力

注意防范 电信诈骗

打击诈骗



苍南县融媒体中心 宣