



正宗老味道 百年“红糖”香

泉港涂岭秀溪村将制糖文化和现代元素相结合,使传统手艺得以复兴

■海都记者 柳小玲 通讯员 洪坤泽 文/图

泉州市泉港区涂岭镇秀溪村的制糖工艺,传承至今已有近百年历史,从甘蔗榨汁到红糖成型,一般需花费一个多小时,一块块红糖承载着老师傅们对传统工艺的深情厚谊。

近日,记者走进秀溪村,探访百年红糖制作技艺。

柴火烘烤 五锅连环熬制

走进村中的红糖制作工坊,首先映入眼帘的便是糖屋门口成捆的甘蔗。伴随着轰隆隆的机器声,榨汁机大口大口地吞噬着甘蔗,青翠色的蔗汁缓缓流进蓄汁池,再经过过滤、沉淀等环节,被注入灶台边的第一口大锅。

熬制红糖的过程,用热火朝天来形容一点都不为过。只见灶台上五口大锅一字排列,灶膛内燃着熊熊大火,哧哧地炙烤着锅底。制作现场白雾氤氲,锅中的甘蔗汁翻滚沸腾,空气中飘散着土法红糖的清香味。

“为了做出最正宗的味道,我们坚持采用传统工艺熬制,柴火烘烤、连环锅熬汁,这些都是传承百年的老手艺。”熬糖师傅柯玉春介绍说。

对于连环锅熬制法来说,每一口大锅都是一道工序。第一口大锅里的甘蔗汁煮沸后,除去泡沫和杂质,将糖汁舀入第二口锅,不断搅拌让水分慢慢蒸发。随着时间的缓慢流逝,糖汁的浓度逐渐增高,在第三口大锅熬到半锅的时候,浓度就差不多够了。

熬制到第五道工序

时,糖汁已呈黏稠状态,空气中弥漫着浓浓的红糖味,这时就到了最关键的一步——试糖,这个步骤最考验师傅的手艺和经验。只见熬糖师傅先用凉水把手指浸湿,然后迅速蘸一下锅面上的糖汁再放入冷水中,待手指上的糖汁冷却后揉一下,如果能揉出声响,就表明稠糖汁可以起锅了。“糖浆起锅后便是倒糖浆,让糖浆凝固,将刚起锅的糖浆舀入模具中,拿着糖刷迅速将糖浆刮匀,防止糖浆凝固不成型。”柯玉春说道。

早早等候 找寻儿时甜味

红糖块出炉后,早早等在一旁的买糖人,便迫不及待地开始品尝。“小时候过年都要吃这个,现在的味道还是跟儿时一样。”早上刚刚返乡的陈女士听说红糖制作的消息,立马赶来寻找记忆中的甜味。

秀溪的传统制糖工艺传承至今已有近百年历史。据村党支部书记、村委会主任王志成介绍,早年间,秀溪还叫小溪,当地村民自仙游枫亭引进甘蔗

种植和制糖技术,自此秀溪与红糖有了不解之缘。得益于秀溪优越的地理气候,经过对技术的改造,秀溪培育种植的甘蔗质量越来越高,熬制出来的红糖品质也越来越好。

红糖虽好,但由于种种原因,村里的糖坊一度停止经营。近年来,秀溪村决定尽快复兴传统制糖工艺,将传统制糖文化和现代元素相结合,建成集制糖工艺展示、糖文化展览、文化墙于

一体的“糖潮秀”文化广场,推出“秀溪红糖”“生姜红糖”等特色伴手礼,使百年老手艺得以重现。

“通过甘蔗种植、红糖制作,村里的闲置土地也全部利用起来了,每年能带动100多个劳动力的转移、增收,现在的秀溪村成了旅游热点,很多游客过来游玩、赏花,顺便带一点红糖作为伴手礼,大家的日子过得越来越甜、越来越好。”王志成说。

气温起伏小 体感较舒适

海都讯(记者 田米实习生 熊智祥) 受切变南侧西南气流的影响,昨天泉州市上空水汽充沛,云层较厚,整体以多云到阴的天气为主,早上中南部部分地区还出现了阵雨。随着地面弱冷空气渗透和降水影响,午后全市大部分乡镇的最高气温在21℃~23℃之间,较前一日略有下降。沿海风力在4~5级左右,总体

人体感觉较舒适。气象部门预计,今明两天,全市以多云到阴的天气为主。今天夜间部分地区有阵雨,明天气温起伏不大,基本与今天持平,后天地面冷高东移入海,气温将开始逐步回升。暮春时节天气变化较快,昼夜温差较大,感冒易发,大家还是要及时添衣保暖。

泉州市区天气预报	
26日	阴转多云 18℃~21℃
27日	多云 17℃~23℃
厦门市天气预报	
26日	多云 17℃~21℃
27日	多云 17℃~24℃
漳州市天气预报	
26日	阴转多云 17℃~21℃
27日	多云 17℃~24℃

招租公告

福建均达拍卖有限公司受委托,于2023年5月4日上午10时在中拍平台(<https://paimai.caa123.org.cn>)举行下列房地产招租,现将有关事项公告如下:
1、招租标的:标的1:福井地块土地和房产;标的2:原颖欣食品的房地产;标的3:原英翰皮具的房地产;标的4:漳州高新区圆山新城莲浦小区14幢第一层G01、G03、G05号店面(分开招租)和第二层G06号农贸市场租赁权。
2、标的展示、咨询:即日起至拍卖会结束止均可接受咨询、参观。
3、报名时间、地点:拍卖会结束前均可到漳州市龙文区水仙大街融都新界2号楼1104室办理报名手续,获取用户名和密码,取得竞拍权限。
4、招租信息将通过海峡都市报、福建省拍卖行业协会网(<http://www.fjaac.com/new/index.asp>)发布。
5、未尽事宜,详见招租须知。咨询电话:18960085510

福建均达拍卖有限公司
2023年4月26日

迅速将模具中的糖浆刮均匀

新鲜出炉的红糖块

将刚起锅的糖浆舀入模具中

中国民生银行 泉州分行

奋进18好年华

热烈庆祝中国民生银行泉州分行成立18周年

携手共进 美好同行

打通金融服务“最后一公里” 助乡村振兴 兴民生百业

M企业地处晋江市,主要从事水产品的加工、冷藏和销售经营,现为福建省规模较大的水产品加工企业之一,也是泉州市级产业龙头企业、福建省农业产业化省级重点龙头企业。该企业国内外市场销售额比例约为6:4,其中国外市场主要包括欧盟、美国及加拿大、日本等国家和地区,是一家立足本土走向世界的典型企业。

2022年一季度,因疫情影响及产业的预付款需求,M企业需要大量现金,但由于2019年以来投建了新厂房和宿舍,一时间M企业出现了临时性资金缺口。民生银行泉州分行获悉该情况后,第一时间组建敏捷型项目

团队,为M企业送去了金融助力,于2022年5月为其新增授信额度0.8亿元,配套可自助提款的贷款产品、银承、信用证等,充分满足其采购水产品、支付工资等经营周转需求,全力支持M企业疫情后复工复产,激发了企业活力。

这只是民生银行泉州分行积极加快模式创新,加强科技赋能,提升服务乡村振兴“暖实力”的一个缩影。绿水青山就是金山银山,多年来该行聚焦泉州县域特色经济,对石狮海洋渔业、南安水暖城市场、安溪尚卿电商、晋江食品等十几个行业进行深入研究,推出海洋渔业贷、林权抵押贷款、光伏贷、茶业贷、米粉贷、电商贷、人才

贷等乡村振兴特色产品;大力支持美丽乡村建设,围绕泉州乡村公共基础设施建设专项行动,在支持乡村基础设施建设等方面发力,聚焦乡村道路交通、物流通信、能源保障、信息化建设等基础设施领域建设,综合运用项目贷款、债券等融资工具,推进农村基础设施建设现代化,带动乡村就业、改善乡村生活环境。

民生银行泉州分行负责人表示,今后该行将持续、全面、深入推进乡村振兴战略,在积极服务“三农”、支持“小微”的同时,着力打造一流金融服务队伍,深入每一个街巷,打通金融服务农村的“最后一公里”,为乡村振兴提供民生力量。