



种植甘蔗。



收割甘蔗。



畜力压榨蔗汁。



入锅加热熬制。



出锅冷却结晶。

# 客家土法制糖

□罗亦明文 李筠 王学杰 记者李传材/图

赣南素有“江西糖库”之称，蔗糖业发展历史悠久。赣南土法制糖，是客家先民流传下来的一项传统手工艺，体现了客家人的勤劳与智慧。

土制红糖味甘甜，含有多种氨基酸和维生素，它不仅是客家人的日常调味品，同时还具有清热生津、祛痰除湿、补血益气等功效，是客家妇女生产后常用的一种滋补食品。

据史料记载，早在1500年前，赣南的蔗糖业就闻名遐迩。明嘉靖七年（1528年），兴国的垅上、龙沙两村有榨棚7个。清康熙年间，南康“岁煎糖可达万石”。至清末，“蔗棚”“糖坊”已遍布赣南各县城乡，所产土糖输出汉口、安庆等地，年交易额达100万元（关两）。抗日战争时期，由于沿

海省份相继沦陷，闽、粤糖业受损，外糖又不易进口，这在客观上给赣南的蔗糖业带来了一个发展机遇，使这里的土糖生产达到鼎盛时期。当时，赣南土糖品名繁多，有窝雪、冰花、布尖、真尖、结漏、片糖等，产品大部分销往东南诸省。

土糖多呈红褐或黄褐色，又称红糖。土法制糖，品质纯天然、制作纯手工，提取糖汁靠畜力或水力压榨，设备较简陋，工艺也不复杂。每年秋末冬初甘蔗成熟之时，蔗农便合伙筹集工料，搭建蔗棚（寮）制作土糖。压榨提汁主要以两个直立石柱为压榨辊，以畜力或水力为动力。随着农业机械化的发展，也有以手扶拖拉机或小型柴油机为动力的，只需将甘蔗送入两辊之间，便可榨出蔗汁。

熬糖时，使用煮糖灶和数口铁锅，将榨出的蔗汁经滤布过滤后，倒入煮锅加热，其间不停搅动，待水分蒸发糖汁达到一定浓度时，即可起锅，倾入底部用稻草塞住小孔的专用瓦罐内冷却凝固，即成沙状粗制糖，又称料糖或钵子糖，进一步加工，即可生产各种糖品。

新中国成立后，赣南先后建起了多个现代化糖厂，随着工业化制糖的兴起和发展，土法制糖受到不小冲击，但客家人对土法制糖还是存念于心，土制红糖仍有不小的市场。特别是近年来，一些通过改进的制糖作坊在城郊乡野冒了出来，使土法制糖的工艺得到传承、保护和发展。



← 将糖切块。



→ 红糖产品。



晾晒红糖。