蔗里红糖

■胡晓霞

陶山红糖，甜了日子，暖了人心。

初冬的第一场霜降后，薄薄白霜铺撒陶山大地，颀秀挺拔的甘蔗林应景地挂上了白霜。白霜是天地造化、雨露灵气的精华，只有养分充足的植株，白霜才会挂得多且均匀。把白霜熬到红糖中去，能滋养人体——当然，这是陶山蔗农对自然最深刻的解读和诠释。一垛垛带着白霜的甘蔗从田间运往红糖作坊，陶山蔗农们热热闹闹地开始了新一季的传统古法红糖制作。

这些时，若坐车经过陶马公路，远远便闻到一股浓浓糖香，仿佛陶山的空气都是甜的。到了作坊近处，发现那是由稻秆搭建而成的三角形茅草房。原来红糖作坊24小时不间歇作业，因此产生大量水蒸气，稻秆搭建的外层更有利于水汽蒸发。曾听我陶山表叔说，有些大型糖厂是砖瓦结构并做了大烟囱排水汽的，而像这种茅草搭建的小作坊待到蔗糖烧制完毕后，有的蔗农会将茅棚烧毁，这古老仪式中蕴含着科学依据，因为在蔗糖制作中，糖分会吸附在棚顶滋生细菌。而眼前，阳光照耀下的茅草房炊烟袅袅，别有一番风味。

陶山红糖作坊，一直沿用流传千年的“连环锅”和“直风枪灶”古工艺。

走进红糖作坊内，浓郁糖香扑面而来。一边是机器压榨甘蔗汁，青翠的甘蔗汁在碎裂声里渗出，汇成小股“哗哗”作响从一侧出口流入过滤桶，而另一口里出来的则是甘蔗渣。作坊的另一边是十来口“连环锅”一溜排开，蔚为壮观。所谓“直风枪灶”，指每口锅下面的火灶是连在一起的，蔗渣晒干当柴，“煮豆燃豆萁”，物尽其用。蔗渣混在粗壮的柴火里，熊熊火焰吐出灼热气浪，火舌舔着乌黑灶门，大锅里的甘蔗汁不停翻滚，氤氲烟雾升腾而上，烟雾推着烟雾，时而移动飘散，时而停滞聚拢，整个茅草房内水汽弥漫，鼻腔充斥着蔗糖味，地面都带些粘劲。熬糖师傅满头大汗，拿着木柄足有一丈长的大瓢一边舀去糖水表面泛起的一层灰黑色泡沫，一边不断搅动着调度各锅的糖汁老嫩。所谓“连环锅”，其工序就是从第一口大锅开始，将甘蔗汁一步步往后续的锅内舀、搅拌，越往里走，大锅里的糖水越稠，把大地和阳光的养分全熬在了里边。当舀到最后一口锅时，蔗汁颜色从最初的青翠变成赤褐，锅灶从大火冒小泡变成小火冒大泡。此时师傅手中的木瓢飞速搅拌，转出糖浆深深漩涡，浆液慢慢变得细腻，宛如百年岁月时光都被搅融到糖浆中去，柔柔地渗出丝绸般顺滑的浅浅油面。这，显然是对力气和耐力的考验。熬糖师傅不时俯身舀起蔗汁以舌头品尝，凭着木瓢在锅里搅拌时的手感进行判断，叮嘱烧灶者添减柴火，以确保蔗汁不糊不焦，确保出糖的好香味好口感。快要熬熟的糖液，基本不起水泡，如同岩浆一般，不断翻滚，咕咕作响。当锅里蒸气很少时，就表示熬得差不多了。师傅用大勺子把锅里熬制好的糖浆舀入到一个长长的木槽里，几个工人围着木槽用平铲和木槌将热浆反复碾压，快速脱干，没多久糖浆就变成了看起来像沙子似的散散的红糖了。师傅说，最后这个环节稍有拖沓或错误就无法形成砂糖。

红糖加工是个完全动态的紧凑流程，每个环节之间的接应需要绝对过硬的技术。整个熬糖过程没有量筒量杯，无需测评仪器，所有技术掌控只在熬糖师傅手口之间。熬糖师傅大多是土生土长的陶山蔗农，他们恪守手工古法，心手相传，用匠心意志传承记忆中的健康老味道，这古法技艺中，蕴藏了一代代陶山熬糖匠人的心血。把药食同源的好温补传承下去，把代代匠人倾注心血的手工老技艺传承下去，是陶山蔗农的责任，也是陶山蔗农一直来的坚持。

陶山红糖制作历史悠久，营养丰富口感好。

相传陶山红糖制作始于1400多年前的南北朝梁代。当时“山中宰相”陶弘景隐居陶山，他带领当地农户在福泉山种植甘蔗，指导农户榨汁熬糖以作药引。其药学典籍《本草经集注》记载：“取蔗汁以为糖甚益人”，这言论又被记录在《名医别录》里。中医认为古法红糖味甘、性温，具有益气养血、健脾暖胃、散寒止痛、活血化瘀等功效。现代研究也发现古法红糖释放能量快，营养吸收利用率高，除蔗糖外，还含有铁、钙、锰、锌、胡萝卜、B族维生素等。每到冬天，朔风肆虐，寒气逼人，此时若手捧一杯酽酽的滚烫的陶山古法红糖水，袅袅升腾的热气里带着馨香，啜饮一小口，甘醇鲜甜的温热气息带着清新的蔗香霎时让味蕾尽数绽放，沿着喉舌慢慢咽下去，那种岁月沉淀的细腻甜暖会通过食管，一点一点暖到心窝，随即，扩散到四肢、指尖、脚尖……红糖水似乎还能渗出身体，让体肤微微湿润起来，整个人都精神起来，感觉心也被红糖水浸泡了——温暖、愉悦、甜蜜。

好水土才有好甘蔗，好甘蔗才有好红糖。

陶山古法红糖的品质保证，来自陶山水土、光照、温度、海拔等每一个影响甘蔗生长的好因素。陶山境内丘陵、小盆地和飞云江河谷平原错综相间，田地沙土松软富沃，阳光、雨水充沛，特别适宜甘蔗生长和糖分积累，陶山甘蔗因此皮薄质脆，渣松而软，汁多味甜，食性优良。陶山每年的制糖期极为短暂，大约在农历十月下旬甘蔗收成后开灶生产，至十二月初收工，最长也就两个来月的生产期。这期间，是陶山镇一年中最繁忙热闹的时光，连田埂街巷里的招呼声仿佛都被红糖腌制过一般甜蜜，这个闻名遐迩的果蔗之乡因此倍添烟迷水曲、低吟浅唱的江南风韵。虽然古法红糖的价格高出现代红糖数倍，但陶山古法红糖质感更绵松，更易融化，蔗香更浓郁，营养保留更完整，功效更显著，因而远销杭州、上海、天津、北京等全国多个省市，瑞安人对本地土法红糖更是趋之若鹜。

陶山红糖，匠心手作，安心，暖心。

父亲的枣树

■郑海斌

父亲有个习惯，每搬一次家他便会在门前或者门后的空地里种上一棵枣树。父亲其实并不喜欢吃枣，但他对种枣树有着脱不了的情结。

父亲的第一棵枣树是60年前他从小商贩那里要来种在“红楼”小院门台前的。父亲说小树苗刚种上时，枝干纤细羸弱，就像一根细细的树枝。但从我记事起，这棵枣树早已枝繁叶茂，硕果累累，树干也已是一成年人腰身粗壮了。

这棵枣树是几代人的记忆，更是我童年时美好的回忆。

记得儿时，快到初秋时节，父亲便会带着我去“红楼”小院里打枣子吃。每当沿着土灰的泥路上走向“红楼”小院时，这棵被枣子压弯树枝的大枣树就能远远地映入我们的眼帘中。那一串串绿油油、沉甸甸的枣子躲在细小的枣叶丛中，从高高的树枝上成群结对地坠下，总是能勾起路人伸手去采摘的冲动。那时，奶奶腿脚还未像现在这样不便，只要有路人经过大枣树，奶奶总是客客气气地招呼着路人自己摘几个解解馋。在那个物质匮乏的年代，这难得的水果总是能吸引方圆几十里的人前来驻足，“红楼”小院也在这个时节里变得更加热闹，院里的几位老太太自然不必说，各自端把小竹椅坐在小院里，对着枣树坐成一圈，笑语盈盈地家长里短地闲聊着，人手一把大蒲扇轻轻地摇啊摇，摇走了蚊虫，更摇走了还带着些暑气的风。

每当我跟父亲来到小院，奶奶便会忙着招呼我坐下，对我嘘寒问暖，边说边伸手去拿靠在墙角边的大竹杆，然后慢慢悠悠地走到枣树下，对着树枝上的一串串枣子一顿乱敲。“哗啦，哗啦”，随着竹杆敲打声和枣子不断落地的声音，立马就能吸引来邻家的一些小孩。他们纷纷从家里跑出来，围在枣树下，手里拿着，兜里装着，边捡边吃小跑着回家，他们要把捡到的枣子放家里后再来捡嘞！这时小院周围都沸腾起来，一些年轻人听到声响后，也探出了头，来到枣树下，随手从地上捡起几颗枣子擦了擦就往嘴里送，边吃边说着枣子好吃一类的话。等到小孩们捡完了地上的枣了，父亲便会亲自爬上树，拿出早已准备好的袋子一颗颗地往里装，而我则仰着头，等着树上的父亲给我扔下他专门给我挑的大枣子。

上世纪90年代初，这棵老枣树不仅年年焕发着生机，更是将根脉延伸到了小路的另一端。

当时道路改造，老枣树前拓宽了一米改成了溪石路，老枣树的根也随之分成了三截，分别埋在了石溪路的对面。如今20多年过去了，原先只是根茎抽出来的两棵嫩绿的小树苗，也已是碗口般粗壮了，在每个中秋时节总与老枣树一起，相呼应着将累累硕果呈现在大家面前，点缀着“红楼”土灰色的老院子。

“红楼”小院也早已物是人非，许多年前围坐在这棵老枣树边闲聊的老人们早已不在了，唯独剩下腿脚不便的奶奶和从山上搬下来的几位老人。老枣树依然年年不停地结着果子，虽然它再也无法吸引来往路人驻足采摘，再也无法使冷清的小院恢复往日的热闹，但它成了“红楼”小院周围一带地名的代名词。倘若你向湖岭的年轻人提起“红楼”小院的位置时，或许知之甚少，但只要提起那棵老枣树，大家便会恍然大悟。

前些年，有几名树商要高价购买这棵老枣树，却被奶奶一口回绝了。我想，奶奶回绝的不是这棵树的买卖，而是她不希望这棵承载几代人记忆的枣树就此消失……

驮山碾米厂

■翁德汉

碾米厂位于驮山水库边上。最初，碾米机架在水库下游的水坑上，以水流作动力，引发机器工作。后来，水库漏水，水坑无水可用，碾米机无法工作，遂改电力为动力，占用玄坛庙部分建筑建成碾米厂。

碾米厂大门进去，左边有一幢两层楼，楼板下面立着一台大机器；右边是几台木质小机器，运作起来声音很轻。再往里走，大大小小放置很多碾米机。碾米厂粉多，墙壁上白茫茫一片，不知道是米粉，还是尘土。

小朋友对碾米厂大大小小的机器都感兴趣，有的大人允许靠近，有的敬而远之。碾米第一步，是把谷子挑到碾米厂大门进去左边的楼上，放在楼板上等待。等别人家的谷子处理完，下面的工作人员会拿一根木头敲打机器，上面的人听到声响后，赶紧把自家谷子倒进凹槽里。凹槽小，谷子多，需要慢慢倒进去，要不然会溢出来。当谷子不再倒进的时候，谷子中间会慢慢形成一个漩涡，这才是我们小朋友感兴趣的。我把手伸进去，测验一下我的手会不会随着谷子的下坠而下坠，结果发现漩涡根本不理睬手的渴望，只管自己向下追去。漩涡越来越大，意味着谷子就要流淌完毕，最后一声轰响，一户人家的谷子初步处理成半成品。

等我家的谷子流完了，我马上跑到楼下去，看到原始谷子已经被分为两部分，一部分是已经脱糠呈淡棕色的米粒和还未脱糠的谷子，正式名称叫“谷糙混合物”，由碾米厂的专用箩筐装着，等待下一个流程；另一部分叫砻糠，装在袋子里，我记得此物是给猪吃的。古代有“吃糠咽菜”的说法，说的就是这个糠。

楼下放置着很多小型碾米机，工作人员两人组合，一人双手拽住筐沿，喊：“一、二、三！”把筐和“谷糙混合物”一起倒进槽里。谷物被机器里的砂轮打磨，白花花的大米和细细的糠粉混合在一起从机器口子出来。这时候，大人往往用手抄一把米捻一捻，口中念念有词：“好米！好米！”

最后一步，把谷物倒进“吹风机”里，手摇木机器，糠粉纷纷被吹往另一个方向，落到袋子里。我们小朋友抢着要摇机器，手一晃一晃的，木头机器在晃，大米也在晃，结果还是被大人笑骂几句后让出了位置。

每个用电机器边上都有一个电闸，有大有小，我对这个最感兴趣和好奇了。我就是想不清楚，这个轻轻拨个方向就让机器轰轰响的东西为什么这么厉害。我想摸摸，但举起手踮起脚也够不着，只能默默观察，也看不出个所以然来，悻悻而归。

若有人碾米后，将糠留下来，则不必支付碾米费用。但是，驮山各户人家基本上都在养猪，糠作为高级饲料，拿回家喂猪的，所以还是爽快付费。

驮山人搬离驮山后，碾米厂的工作人员也散了，空间还给了玄坛庙，时间还给了山上的风……