



2024.1. 2 星期二

蔗很甜哦 里有约



记者 徐伟杰摄

甜蜜镌刻在心里

方城小学五(8)班 季和

晨光携来了微凉的风，送来了
一阵阵甘蔗鲜甜的气味。坞根的
红糖节如期来临。

徒步穿过小石子路。太阳使得
寒冬的空气有些回暖，宛如秋高气爽。
正是甘蔗最甜美的时候，一丛丛甘蔗挺立着紫得发黑的腰杆，
上面结满了雪白的糖霜。微风徐来，
顶部早已枯萎的叶子沙沙作响。
那声响似乎都透着甜味。

水雾氤氲，暖阳穿透下来，好似佛光一般。
眼前豁然开朗，一座简朴的建筑映入眼帘，制糖厂好一派热火朝天的景象。
听着讲解，我们移步到糖厂中参观。

工人们把收割来的甘蔗，用清水洗上几遍，架到推车上，让残余的水慢慢流干。这当口，另几个工人已经把机器启动。榨汁机烧着柴油，哐当哐当，飞速地转着。
把阴干的甘蔗放在入口，几秒钟后，便只剩下一堆堆残渣，与一桶桶的汁水。

随后，工人们把甘蔗汁倒入了一排七口大锅中。甘蔗汁的水分在每一口锅中层层递减，直至变成棕红的糖浆。工人们不断地用铲子翻炒糖浆，使其均匀受热，锅里咕嘟咕嘟地不断冒着泡泡。炉膛里的火越烧越旺，一股股热气顺着锅沿的缝隙钻了出来，夹杂着诱人的甜香。

最后，糖浆离锅，工人们把快要成形的糖浆倒到木板上翻炒，有些往上撒小苏打，那便是蓬松的酥糖；有些什么也不加，那便是板糖。小尝一口，真的是唇齿留香。

整块地，甚至整个村里，都飘着红糖浓浓的香甜！那是人间最原始、最真实、最幸福的味道，镌刻在每一个人的心里。

植蔗、制糖，这是一项甜蜜的事业，是人间最美的风景。愿这个世界到处都红红火火，甜甜蜜蜜。

在甘蔗成熟的时节，一年一度的坞根红糖文化节如期而至，空气中弥漫着香甜的味道。

最有意思的是打糕条环节。打糕师傅在打糕条的机器里放入小米，启动机器。就像变魔术似的，伴着“咔咔咔”的声响，一节节金黄酥脆的糕条从机器里冒出头来，一股浓郁的米香钻进了大家的鼻子里。糕条越来越长，小朋友们排成一条长长的队伍，将出来的糕条小心翼翼地传递下去，2米、3米、4米、5米……随着“咔嚓咔嚓”几声脆响，长长的糕条瞬间变成了我们嘴巴里香甜可口的小零食，或是我们手中玩闹的武器，大家吃着玩着，不亦乐乎！

不一会儿，我们就到了打炒米的摊子前。只见师傅在胖乎乎的黑炉子里撒把米，摇摇把手扇扇火。十分钟后，“嘭”的一声，随着一股热腾腾的白烟，香喷喷的圆润饱满的爆米花出来了！大家纷纷上前捧一大把，闻一闻，尝一口，哇，香甜蓬松，真是世间美味！

我们继续寻糖之路。一株株成熟的甘蔗，经过加工可熬制成蔗糖。蔗糖通过离心机器的加持，像游丝一样飞舞，在木棒上缠绕，变成一大团棉花糖，像天空中飘下来的一片云彩，如田野里绽放的一朵棉花。那雪白蓬松的模样，那松松软软的口感，让舌尖和心里都充满了甜蜜的味道。



糖画

九龙小学四(3)班 徐宇皓

下午，我和妈妈去坞根万顺红糖园参加活动，有打炒米、做糕条、吃糖画、喝甘蔗汁。其中，非遗项目——糖画给我留下了深刻印象。

围在糖画旁的人可真多啊，大家都被糖画师傅的手艺折服了。只见他拿着勺子，从锅中舀了一勺金黄的糖浆，再把勺子在板子上面压一下，让勺子底部的糖浆凝结，接着随意地倾斜着勺子，勺子里的糖就像被魔法控制住了，粗细分明、错落有致，刷出来的糖片如薄冰，如宣纸，真是在用糖丝尽情作画啊！没过一会儿，一条飞龙就凌空跃起，递到了小朋友的手中，看得我目瞪口呆。

我老老实实地排着队，欣赏着糖画师傅的手艺。奔腾的骏马，昂首挺胸的大公鸡，还有现在流行的奥特曼和小猪

佩奇，每一张糖画都让我拍案叫绝！排了半个多小时，终于轮到我了，只见师傅舀糖浆，画了一个粗圈，紧接着勺子角度一调整，两只威武的大钳子顺带着两只大眼睛就画好了，螃蟹的感觉出来了。我有点担心剩下的八只爪子会不会很细，很容易断。师傅果然是师傅，他把两边的爪子相互交错着，这样它们就互为支撑了，一只横行霸道的螃蟹完工了。师傅又拿来一根竹签，挂上一点糖浆粘在螃蟹上，最后用铁铲子轻轻分离，装到袋子里。

我看着手中的糖画螃蟹，它就像一块晶莹的玛瑙，在阳光的照耀下显得更加威武。我轻轻地舔了一口，甜味便充盈了整个口腔，真是又好看又好吃呀！愿中国的糖画永远流传！

2023年12月29日，第十届万顺红糖文化节正式启动。活动内容丰富多样，包括蔗里展示、体验直播、甜蜜寻糖记、扎根本不集和舞台表演暖场等环节。温岭市融媒体中心特意邀请了30名积极参与《青草地》活动的小记者，一起开启甜蜜之旅。小记者们玩嗨了，还了解到和甘蔗有关的不少知识。大家纷纷用笔记录下蔗里瞬间。

甘蔗变红糖 甜蜜万年长

城东小学五(4)班 陈悠然

盼星星盼月亮，终于到周六中午啦！我们整装待发，驱车前往坞根万顺红糖厂参加红糖节。从工作人员手中领到了幸福坞根，甜蜜万顺，打卡地图。随后眼前出现了一位身材壮硕，自带财气的黑衣人。不承想，平易近人的他竟是万顺红糖厂的老板——徐总。

活动开始，我们跟着徐总热情的步伐走进红糖厂。率先抢镜的是一大排一大排甘蔗枝干苗条得像个纤细娇弱的女子。只听参观的人群里发出阵阵唏嘘，徐总笑了笑，不慌不忙地解释道：别看它细细瘦瘦，和水果店里的粗壮甘蔗那可不太一样。这是榨汁用的糖蔗，浓缩的都是精华，含糖量更高，更适合榨汁做红糖。我们恍然大悟，这做红糖门道大着哩！

咦？一根根甘蔗怎么变成一块块红糖？徐总仿佛有读心术，立马带我们到榨汁区。榨汁区里的机器如同一只贪吃的怪兽，一根根甘蔗三两下就被吞掉，一股股清亮的甘蔗汁则通向熬制区的锅炉。徐总指着透明的生产车间，一脸自豪地给我们介绍：为了高标准的食品安全，我们万顺红糖厂采用了锅炉与柴房分开的模式，制作出的红糖百分百干净卫生。他接着说道：你们看，熬好的糖浆被倒入一个方形木盒中，加入小苏打翻炒成粉状红糖。若是块状红糖便不用加入小苏打，称之为板红糖。来，大家尝一尝！接过徐总递过来的不起眼的小红糖块，我有点不情愿地往嘴里塞，天哪！好清甜！妈妈，你也尝一块。此时，参观的人群发出阵阵赞叹。

根根甘蔗，罐罐红糖，样样产品，不仅满足了口腹之欲，更让我敬佩勤劳智慧的温岭人民。

@太平小学三(7)班 陈宇航

记者采访了我身边的女同学，我都想好了，如果待会儿记者采访我，我会说：今天我很开心，这儿的许多项目我以前都没有体验过，还有很多知识我也没有深入地了解过。但很遗憾，记者只采访了那一位同学。直播结束后，就是自由活动时间了。现场还有美食节和节日表演，我们在美食一条街买了饮料、臭豆腐等，坐在舞台下边看边吃，把美好的一天留在了我们的肚子里，留在了我们的脑海里。

@三星小学五(6)班 颜子杰

在红糖的世界里，我仿佛进入了一个甜蜜的梦境。红糖小麻花、糊糖人……这些美味的小吃都充满了红糖的味道，让我们在享受美味的同时，也领略到了中国传统文化的博大精深。

@三星小学五(6)班 林锦轩

每一个环节，每一个打卡点都让我感到无比兴奋和激动，也给我带来了新的启发和思考。特别是参观红糖制作过程，从一根长长的甘蔗变身为甜而不腻的红糖，让我增长了知识，开阔了视野。打糕条也很有意思。糕条似一条小金龙从机器中跃出，带着丝丝余温，在小伙伴手中缓缓经过，向前无限延伸，让我深刻体会到众人拾柴火焰高的道理。