

很甜哦  
蔗里有约

记者 徐伟杰摄

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、扎根市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,还了解到了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。不想承,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间,一脸自豪地给我们介绍:为了高标准食品安全,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想。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。

## 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。

## 甜蜜寻糖记

石桥头小学四(1)班 李梓萌 指导老师 陈海萍

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,伴着咔嚓咔嚓的声响,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!