

桥墩糖蔗生产的历史与发展回眸

雷必贵/撰文

种蔗,是桥墩的传统产业之一,主要分布在原黄檀、水头、观美等乡镇的平原地带。“蔗”有果蔗与糖蔗之分。果蔗,俗称“甘蔗”,松脆可口,水分足,汁甜美,作果品食用。糖蔗比果蔗坚硬,但蔗汁含糖比率高,适合于榨汁煎糖。本地过去称之为“爪洼”(闽语),只作生产红糖的原料。

糖蔗生产和土塘加工的历史

根据季羡林先生的研究(著作《蔗糖史》),中国最早出现的糖并非蔗糖,飴、锡、锡、饴是中国糖族的最早成员。先秦时代人工制造的甜品可分两类:yi和tang,多用米(包括糯米)和小麦、大麦等做成。其性湿、软的称“飴”或“锡”,其性稠、硬而较干的称“锡”,或写作“饴”。现今普遍使用的糖字,则相对晚出。“甘蔗锡”的制作,不会晚于三国。甘蔗作为植物,历史记载一直不少,唯“蔗”字始见于汉,而先秦所用是“柘”。这种植物最初是从外国引种的,作为名贵品种,长期不见于寻常百姓家。到南北朝时,甘蔗的种植明显普遍起来,但还仅限于南方。

中国本土蔗糖的制造始于何时,曾有汉代和唐代二说。季先生在广泛征引农书和各异物志乃至汉译佛经的基础上,指出蔗糖的产生时间当在三国至唐之间的某一时代,其中南北朝时期尤为可能。唐代经济文化繁荣昌盛,制糖业获得了蓬勃发展。

桥墩的糖蔗生产始于何时呢?清光绪《永嘉县志》记载:“唐土贡蔗,皮色青紫,一种黄色者可煮汁为糖,名糖蔗。”可见,温州种植糖蔗已有上千年历史。而桥墩种植糖蔗的历史,始于清初。《桥墩志》(173页)记述,“本地产芦蔗(竹枝蔗)、爪洼、福州青三种。芦蔗,清初随移民从闽泉州传入,粗似竹枝又名竹枝蔗,……此种至道光间,作为生产红糖原料,因产量低今已失传。爪洼,糖蔗,多年生。1914年,王志靖从杭嘉湖地区引进,又称大竹蔗,枝高2.5米,围宽7—10厘米,生长快,含糖量高。……福建青,食用果蔗,松脆可口。何时传入无考……产量只作本地食用。”

观美是桥墩糖蔗的主产区,也是温州糖蔗的主要产区之一。观美开始种植甘蔗始于明末(一1644),清初时大都栽种从福建泉州传入的芦蔗。后来,果蔗被水份多、质地松的青皮蔗取代,芦蔗成为制糖原料。观美的制糖业出现于清道光年间(1821—1850),据传当时桃湖有一村民,人赘赣南,学制糖手艺,后携妻儿回乡,发现观美普遍种蔗,于是从江西请来师傅搭寮制糖。从此,观美开始生产红糖,是桥墩制糖业之始。

民国3年(1914),观美人王志靖(号经珊)从杭嘉湖地区引进一批高产糖蔗——大竹蔗(俗称爪洼),枝杆粗,生长快,含糖量高。在观美试种,亩产竟高达6000多斤,于是大竹蔗得到推广。当时每担蔗可售时币八角至一元,每亩收入48至60元,除种植费用(包括田租)大约30元,净利润达20余元,经济效益首屈一指。

民国5年(1916)春,以观美为中心,其西南沿横阳支江发展至桥墩后隆、官溪、马渡、黄坛、柳垵;其东北顺柳阳溪延伸至马路内、南水头、古港、象源内、坝头、坑元,形成大面积的糖蔗种植区。同年,王志靖筛选部分的“顶上红糖”参加温州农货展览会展出,因质地精细,甜度醇厚,深得各界赞誉。

民国6年(1917),王志靖在观美上街头创办“温州改良精制糖厂”。厂房落址观美郑氏宗祠右侧,占地约1000平方米,时工人20余人。生产的糖产品有:白糖、黄糖,冰糖和赤砂糖。

民国11年(1922)浙江省长张载阳委派从日本东京早稻田大学政治经济科毕

业归来的尤廷立(字绅汉,号群纲,湖前双桂村人),任温州改良精制糖厂厂长。民国22年(1933),该厂生产的“平阳青”上品糖名闻全省。故民间俗云“桥墩的菸茶,观美的蔗糖。”该厂最终于1946年停业。

上世纪70年代发展糖蔗生产的机缘

上世纪五、六十年代农村合作化之前,桥墩区域虽无像样的糖厂,但民间种蔗“绞糖”之事仍在延续。作者儿时所见本地的后隆、官垵头、马渡等村庄,冬至时节都会搭建一两座“糖埠”“绞糖”(闽南语),那种绞糖所用的石碾,在后隆、马渡一带至今还可一见。根据1978年间的调查,糖蔗生产鼎盛时期,仅观美就有18座“糖埠”,年产量(加工)在20万斤以上。不过,终究是零星分布、自生自灭。农村集体化后,土地归集体耕作管理,因缺失政府的计划与引导,基层自然少有种蔗绞糖的条件和积极性,但也有个别大队、生产队尝试恢复糖蔗生产。

上世纪七十年代农业学大寨运动掀起,农村大搞农田水利基本建设,广大农民向荒山杂地要粮、要钱,给糖蔗生产创造了发展空间;而且国家也急于扭转“吃进口糖”的局面(原平阳当时年吃进口糖1695吨),出台发展集体多种经营、鼓励糖蔗生产的奖售政策。

糖蔗生产奖售政策自1961年开始实行,而后层层加码。1978年的奖售政策是:发展糖蔗每亩每年补助生产化肥30斤,三年不变;鲜蔗每担收购价1.82元,自留成品糖10%,每千斤鲜蔗奖售化肥22斤;蔗尾留种每担1.5元(每亩约有30担),享受相同奖售政策待遇;利用蔗渣制酒,免税三年。到1982年时规定:收购基数以内交售百公斤红糖,奖售化肥22公斤,县定超基数收购部分,增奖氮肥10公斤,县定再加化肥10公斤,供应乙级香烟30包;同时规定“购九留一”政策,收购土红糖减税10%,社员自留糖可到市场买卖(国家实行计划经济体制时粮油成品不允许自由上市买卖)。

作者当年的工作笔记记录:观美公社平原的桃湖、岭脚、观美、凤山、河口、北岸6个大队(村),1978年间平整土地(挖高填低、小坵并大坵、便于机耕)1310亩,杂荒地还田(还园)202亩。其中最突出的马路大队,202户970人口,耕地500亩,人均只有半亩地。可是三片杂荒地就有220亩,大多是社员的扩种地和古房基。1977年至1978年的冬春间,全大队230个劳力奋战16天,投入3148工,挖填土石方一万多方,清除15处80间古房基和约20亩竹木头,平整成70亩耕地。计划10亩改田,60亩种蔗。如实现亩产超万斤,当年就可提供5.4万斤商品糖,增加财政收入6000元,集体可得补助和奖售化肥1.5万斤,以1万斤用于粮食生产可增产5万斤,当年摘掉自给队吃返销粮的帽子。全大队可增加收入1.5万元,平均每户增加净收入40元以上,每户还有自留糖20斤。通过讲政策、算细账,群众拥护,种蔗积极性高。

1978年,观美公社计划种植糖蔗400亩,分布平原9个大队,主要利用砂质旱地、新平整的杂荒地种植,包括标准蔗园、老头移植、菜畦(套入)等方式。按土地类别分,三包地177亩,杂地45亩,溪滩166亩。

同年,在县烟塘公司支持下,通过集资与投劳相结合的方式创办了“观美糖酒综合厂”,设计规模为日榨蔗60吨,“一根烟囱两条灶”,当年先装备30吨压榨机加一部小机,日可榨蔗45吨;同时利用蔗渣制酒,预计综合利用制酒可收回万元,以弥补糖业加工;总投资6.5万元,作为社办企业,当年投产,独立核算,并提供为周边公社的糖蔗加工服务。该厂因农村体制变动、经营方式变更和市场需求变化等原因,数年后停办。

1982年,桥墩供销社收购红糖110.8吨,收购量占全县总量的25.5%。

糖蔗生产与加工技术的发展

任何农产品的生产与加工技术,都会随着社会的发展而不断进步,糖蔗的生产与加工也不例外。

上世纪初,观美王志靖从杭嘉湖引种的大竹蔗,亩产鲜蔗达到6000多斤。到70年代,大搞科学种蔗,大面积亩产超万斤也已实现。如平阳宋埠万斤蔗园,320亩,亩均产量达到1.6万斤。

到了七十年代后期,糖蔗加工手段及综合利用已经今非昔比。一是牛拉、石碾的状况,已经变为柴油机或电力带动,机械压榨;二是煮糖灶已从品字形、梅花形改为八、九个锅一字形,用煤作燃料,一条灶日产糖可达三、四千斤以上;三是利用糖泡、蔗渣制酒,进行综合利用。

按照当年的技术规范操作,机械压榨,改灶节煤,提高生产效益,降低加工成本,出糖率最高可达11%,煤耗低至1比1.1左右,蔗渣制酒出酒率可达6至7%。

观美公社糖酒综合厂1978年创办投产时,除煤耗较高外,基本达到上述要求。1978年11月16日糖厂试产现场记录:榨蔗9463斤,品种“纳印310”,出渣率30%,蔗汁糖稠度16.7,产成品红糖884斤,冷灶全煤耗每斤成品糖耗煤2.12斤。截取中间一个时段:10时30分至11时24分的54分钟里,产糖161.5斤,耗煤194斤,煤耗1:1.2。平均每分钟产糖3斤,每小时产糖180斤,不停火时日产可达4000斤以上。同年11月21日,全县在观美召开糖蔗生产现场会时,现场截测糖厂生产数据:(1)出糖时间,下午1时07分至2时38分,历时91分钟,产糖429.5斤,每小时产量282斤。(2)煤耗,1小时288斤,比率1(糖)比1.02(煤)。(3)出酒,51度162斤,出酒率6%。如按此推算,日产糖可达6000斤以上。

该厂1978年全年加工糖蔗1732868.5斤,产糖总计190121.5斤,平均出糖率10.97%,糖质一等。国家收购171244斤,平均价每担25.7元。总均煤耗1比1.315。综合利用制酒,试制蔗酒万余斤。精打细算,糖季财务结算盈利5千元。

因是老蔗区,能很好把握制糖工艺的关键流程,在提高产量的同时也保证质量。比如①压榨。关键是搞好“三、七比”,前一根蔗喂进30%时紧接喂进第二根,喂蔗梢头先进。②澄清。石灰中和好,清混分明;产出粉晶晶粒好,松散,味道清。③汽化。比例85.7%,出糖越快,质量越好。

尤其一些传统生产工艺,老师傅能精确把关,熟练应用。比如:加油脚,促进锅内糖液气泡破裂、下坐。温度在摄氏128度至131度左右出锅。出锅后铲搅促凉,打沙,约90度至70度时压、推。又比如:何时加灰为宜?先期、中期都可以,但以先期为好。天冷时,少加灰。加灰办法多种:斗池加灰、冷加灰(入锅时)、热加灰(摄氏100度)、分次加灰,以分次加灰为最佳。还要注意防酸败,定期清理机口、汁池、汁塔等等,把传统制糖工艺与现代生产条件结合得完美极致。

回眸桥墩糖蔗生产与加工的历史,凝视前辈流传下来的制糖传统工艺,我们似乎已经感受到糖埠榨汁煮糖的古法风韵,品尝到可口香甜的糖粉、糖螺和那别有风味的糖酥、糖碗。在发展乡村全域旅游的今天,哪些古风值得观摩欣赏,哪些古法应当传承开发,不都需要我们后来者探讨研究吗。(本文有删节)

参考文献:

- 1.《穷搜百代 以竟厥功——浅述季羡林先生撰写《蔗糖史》的动机、方法和内容》葛维钧/撰文。
- 2.《桥墩志》李圣廉/主编。

诗赞中国传统节日

□刘文春

春节

年逾半百性尤真,宦海浮萍守洁身。
己亥知归残雪在,依然山野又迎春。

二月二

二月风檐未啾啾,新衣早退剃龙头。
顽童轻岁春年少,几许韶华付水流。

清明节

山中寒食暮烟轻,又思九都点将声。
敢踏悬垣谁放眼,鸭江两岸共清明。

端午节

楚江万古赋愁声,端午忠灵一世名。
报国以身昭日月,丹心留作后人评。

乞巧节

如约双星傍玉钩,万家闺艳倚香楼。
巧云妆晚凭谁渡,向月穿针暗说秋。

中秋节

寒江滟潋夕霞中,秋色平分月正东。
孤鹭霜船邀对饮,长圆无恨此时同。

重阳节

偕友登高攀语长,邀杯远眺饮重阳。
秋风无意催人老,惊起清寒菊半黄。

冬至

阴阳逆转气回升,四季劳疲一日蒸。
良相不为张仲景,祛寒娇耳庶和恒。

腊八

调顺灾邪祭八神,国亡岂得保安身。
汤清米寡千家粥,武穆精忠道义真。

除夕

拜春午刻话河鲜,缕缕乡思故土牵。
啥是佩奇情与爱,顽劣究问老家年。

