

11月9日,在红糖品鉴活动现场,市民品尝风味独特的红糖麻糖。



又是一年榨糖季。11月13日,义乌国际红糖文化旅游嘉年华在义亭镇西楼村启幕。红糖开榨仪式、义乌红糖产业发展对话、NPC创意游街互动、乡村音乐会等活动丰富多彩,全方位展示了义乌红糖产业的独特魅力和农文旅的深度融合,呈现出一场融合美食享受与文化探索的“甜蜜之旅”。

自10月底起,我市佛堂、义亭、廿三里等镇街的“甜蜜事业”就已开启。从清晨到夜晚,从田间到工坊,从街头到巷尾,空气中都弥漫着红糖的香气。

10月20日,义亭镇首批红糖甜蜜开榨。义亭镇蓑衣人红糖厂的制糖师傅们围着十四口“排锅”有条不紊地熬制红糖。在此之前,村民在糖梗种植基地中挥汗如雨,手拿镰刀砍伐糖梗,为即将到来的榨糖季做准备。

在佛堂镇秋甜红糖厂中,九口大锅一字排开,制糖师傅用手中的锅勺不停搅动着糖水。10多分钟后,糖水明显变少变稠。红糖榨制从入榨到熬制,再到自然冷却最终出糖,让人垂涎欲滴。据负责人叶培坚介绍,今年的“甜蜜事业”创造了40多个就业岗位,从甘蔗种植、丰收,再到榨糖、熬糖、销售,每位村民日均收入超200元。

走入廿三里街道商城红糖厂内,制糖师傅们也在忙碌地熬制红糖,琳琅满目的红糖产品陈列在货架上。据了解,自2022年以来,该糖厂便开启“线上+线下”模式,产品销往全国各地,让不同地区的人们都能品尝到来自义乌的甜蜜味道。

此外,义亭镇上宅村举办了糖梗比赛,先田村举办了红糖品鉴活动,村民们用多种喜闻乐见的方式庆祝丰收,表达喜悦。在这个红糖季,各式各样的活动不仅让人们享受到了美食的盛宴,更感受到了传统文化的魅力。

全媒体记者 何彦捷 王怿杰 文/摄



红糖飘香满商城

又是一年榨糖季。
刚制成的红糖在阳光的
照射下格外诱人。



西楼村红糖节开榨仪式前的糖梗表演。



以红糖为主题的舞蹈《十里糖香》。



孩子开心地品尝着刚出锅的红糖麻花。



游客为鲜榨糖梗汁拍照发圈。



义亭蓑衣人红糖厂内,一筐红糖酥饼新鲜出锅。



廿三里街道商城红糖厂内制糖师傅正在熬制红糖。



师傅们在红糖节现场制作姜糖。



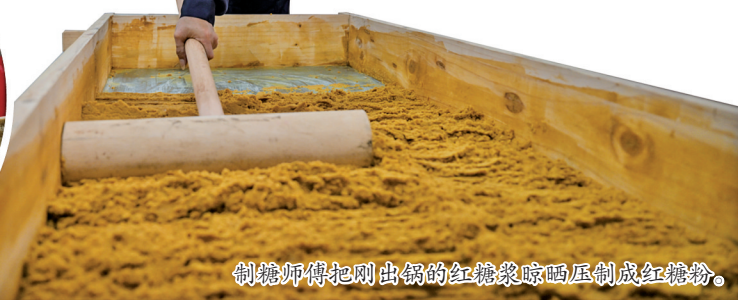
蔗农们沉浸在糖梗丰收的喜悦中。



制糖师傅将新鲜出锅的红糖舀至模具中。



制糖师傅们仔细摊匀刚出锅的红糖麻花。



制糖师傅把刚出锅的红糖浆晾晒压制成红糖粉。