

郭凯:用匠心熬制“甜蜜事业”

“米易红糖”蔗香味浓、口感细滑、清甜可口,具有良好的温补功效,深受当地百姓和广大消费者喜爱。

米易县、攀枝花市非物质文化遗产“土法熬制红糖技艺”传承人——郭凯,一直将传承和保护“米易红糖”传统文化作为自己的使命,义不容辞,责无旁贷。

■ 本报综合



郭凯在熬制红糖。

■ 在精益求精中淬炼本心

“土法熬制红糖讲究‘猛火赶水,微火起糖’,这样才能制成高品质的‘米易红糖’。”郭凯说。

据介绍,土法熬制红糖,采用土制连环锅熬制法,18至21口锅一字排开,选用经过2300小时的阳光沐浴,用清纯山泉水浇灌种植的优质甘蔗,经石碾榨汁、开泡、木桶澄清、赶水、煎糖、打沙、成型等18道工序后,使红糖“凝结如石、破之如沙”。生产过程中,不添加任何化学添加剂,最大限度地保留了甘蔗中对人体有益的天然成分。

“流程虽然简单,却包含了很多秘传技艺。”郭凯说,“红糖生产没有固定标准,浓度、温度等关键环节需要手动控制,全凭自身多年积攒的经验,一个细微的差错就会导致质量不达标。”

郭凯表示,如今熬制红糖的方法既古老又有创新,但不管如何创新,不使用精炼、脱色等现代工艺是其秉持的原则,这样生产出来的“米易红糖”色泽艳丽、营养丰富、口感极佳,以“蔗香味浓郁,口感细滑”著称,被国家市场质量监督总局批准为“国家地理标志保护产品”,其生产方法和技艺相继被米易县、攀枝花市列入非物质文化遗产保护名录。作为这门特定生产

工艺和加工技艺的“掌门人”郭凯,众望所归,被米易县、攀枝花市相继授予县、市级非物质文化遗产“土法熬制红糖技艺”传承人。2018年、2021年分别荣获“米易工匠”“攀枝花工匠”称号。

成为官方钦定的传承人,意味着郭凯是“土法熬制红糖技艺”当之无愧的标杆,他的话将成为“权威”。但在他自己看来,肩上的担子比以前更重了,“成为传承人后,我必须比以前更加用心钻研土法熬制红糖技艺,不然对不起这个称号,尤其是‘米易红糖’成为国家地理标志保护产品后,就更不能砸了招牌。”

如今,成为“老资格”的郭凯,也成为了别人的师父,在培养徒弟的过程中,他略显粗犷的脸上露出掩饰不住的忧虑,“土法熬制红糖是一件非常累人的工作,现在愿意学习这项技艺的年轻人越来越少了,我很担心这么优秀的制糖工艺会失传。”为此,已经是厂长的郭凯仍每天坚持“泡”在厂房里,盯着冒着泡的糖水,不时从徒弟手中拿过大勺,亲自监测糖水的凝结过程,一待就是一整天。

郭凯表示,自己一定脚踏实地做好工作,努力让“米易红糖”这块金字招牌在历史的长河中永远熠熠生辉。

■ 在笃行不怠中成就梦想

走进米易华森糖业有限责任公司华森糖厂,糖香袅袅,氤氲缭绕。熬糖锅边,师傅们忙碌的身影,形成一道独特的风景线。

“眼睛要盯着糖水,时刻关注糖水发生的变化,掌握好火候,这一步不能有丝毫马虎。”郭凯站在一旁给学徒们传授熬制“米易红糖”的经验。

据了解,郭凯于1988年参加工作,起初只是华森糖厂下设的发电厂一名操作汽轮机的发电工人,每天干的都是周而复始的机器操作工作。米易华森糖业有限责任公司副总经理刘克华从1991年同郭凯一起工作至今,他对郭凯最深的印象是:舍得干、善于学。

“我们的生产季节性很强,工人都是两班倒或三班倒,郭凯就没有休息这个概念,在生产比较关键的时候,他就把铺盖抱到办公室,睡在沙发上,工作24小时,最长时间在车间住了一周没回家。”刘克华说,“从发电厂到糖厂,从机器操作

工人到当地县、市级非物质文化遗产代表性传承人,行业跨度这么大还能取得这样的成就,他靠的就是善于学习,不管是师从糖厂老师傅,还是向民间传统手艺人学习,他从没断过。”

据了解,进入制糖行业后,为了学好土法熬制红糖的传统工艺,郭凯可是吃尽了苦头。“我们是传统的师父带徒弟的方式,每天就围着师父转,主要看他们怎么控制火候、浓度,经常在灶上一待就是十七八个小时,每天用勺子舀出的糖水差不多有10吨重,手上磨出水泡是常事,手掌上的老茧都是一层又一层的。”郭凯一边回忆当时的情景一边说。

“刚开始的时候,有些工艺还没研究透,结果就出问题了,糖水始终不凝固。我们就从压榨开始,挨个工艺找原因。那段时间我就住在糖厂旁边的小房间里,一有情况就马上赶到糖厂做实验。”郭凯回忆起独立操作时说,“我妻子都调侃我,

说我已经‘卖’给糖厂了。”

其实,生产红糖并不是新生事物,米易自汉朝以来就有用甘蔗熬制红糖的技术,且声名远扬。然而,由于时代变迁,红糖生产工艺虽有留存,但多已残缺不全,要想生产出原汁原味的高品质红糖,显然不是一件简单事。

虽然古籍上对古法熬制红糖技艺有记载,但却没有具体的工艺环节,所有工艺环节完全凭老师傅的经验掌控。而这些老师傅们大多年事已高,记忆模糊,加之如今气候变化、蔗种更新等原因,直接套用过去总结的经验熬制红糖既费时又费力,且难以达到相关质量标准和卫生要求。

面对困难,郭凯想到的是,不辜负组织的期望,完成自己的甜蜜梦想。于是,他主动走访健在的“糖坊八匠”,向他们学习熬制红糖的技艺;到云南、贵州及四川各地访师问友、交流切磋,总结不同地方生产红糖的方式方法。



郭凯外出参观学习。



郭凯在米易糖坊。

本版图片来自网络,请图片作者与本报联系,以付稿酬。

传承非遗经典 弘扬传统文化

