

福安红糖

甜了年味

□ 郑望

岁末年尾,又到一年榨糖季。随着新一轮糖蔗的收割与落蔗开榨,福安市郊化蛟村不仅熬煮着声名在外的“福安红糖”,更蒸腾着又一年香甜的年味!“甜蜜引擎”,勾串起一产种植、二产加工、三产服务的“甜蜜产业链”,带动村民增收致富,甜了美好幸福年。

红糖 香甜的乡情

据《福宁府志》记载:唐宋时期闽东制糖手工业昌盛,所产之糖的品种和质量都达到相当高的水平。制成的糖产品不仅销售省内,还从海路向南洋等地输出。

福安曾是闽东最大的甘蔗产区,明朝盛时,福安境内甘蔗面积约2万亩,年产量约5万吨。每年到了农历十一月,甘蔗收成,村庄里连空气都飘浮着淡淡的蔗香。入冬,正值榨糖季节,沿江村庄临时搭盖的红糖坊(当地人称“蔗寮”)四处可见。人来客往,车水马龙,宾客盈门,络绎不绝。福安制红糖,色泽红润、型如板块,又称板糖。板糖作为土特产不单纯是一种食品,它已成为福安饮食文化不可或缺的元素,就连当地传统的“红糖面包卷”“红糖蘸粽”“红糖汤圆”“红糖糯米粉团”“红糖姜汁豆腐花”等小吃均与红糖密不可分。现今,红糖馒头、红糖奶茶、红糖仙草蜜,也一一呈现在人们视野。据《本草纲目》记载,红糖性温,有健脾养胃、温中补气、化痰祛寒、缓解痛经等功效,因此备受女性的欢迎。有人研究甘蔗的成分,证明甘蔗中含有多种人体必需氨基酸,如赖氨酸、甘氨酸、亮氨酸、谷氨酸等。另外,在福安的古法红糖的制造中,还会添加一些贝壳粉之类的纯天然食材,可以在红糖中增加钙、锌等成分,对身体的助益更大。

红糖的种种特殊作用,主要得益于它的天然成分。正宗的福安红糖成色是红里透黄,并有“雪花”暗藏其中;虽然型为块,但入口即化,不粘牙,无苦味。所以,福安红糖不仅是日常生活的必需品,也是品尝过“甜头”人们的蔗香乡愁。

灶糖 黏甜的记忆

每年的腊月二十三也被视为过年的开端,在这一天都有“祭灶”与吃灶糖的习俗。关于小年吃灶糖背后有着怎样的民间传说呢?据说,这一天灶神(即“东厨司命九灵元王定福神君”,俗称“灶君”、“灶王”,是地地道道的厨房之神)要上天述职,所以家家户户会敬献饴糖,为的是让灶王爷嘴甜一点,多在玉帝面前说好话,以求给来年家里一个更红火的光景。古代祭灶的饴糖,或称灶糖(糖瓜、糖葫芦、糖元宝、芝麻糖等),或称胶牙饴。清文人厉鹗有《胶牙饴》诗:“节物关人意,残年一碟添。蓼花分点缀,粉茧共粘。”鲁迅在《庚子送灶即事》诗中道:“只鸡胶牙糖,典衣供瓣香。家中无长物,岂独少黄羊。”鲁迅在《送灶日漫笔》一文中说:“灶君升天的那日,街上还卖着一种糖,有柑子那么大小,在我们那里也有这东西,然而扁的,像一个厚厚的小烙饼。那就是所谓胶牙饴了。”

旧时祭灶,一般多在晚上进行。先到灶边摆上一张桌子,再给神龛上的灶王爷敬香,将灶糖涂抹在灶王爷画像的嘴边,边涂边说:“上天言好事,下界保平安”,寄托了一种对美好生活的愿望。礼毕,人们便将灶龛上涂“甜嘴儿”的旧神像揭下,连同纸马点火焚烧。有的地方则是晚上在院子里堆上芝麻秸和松树枝,再将供了一年的灶君像请出神龛,连同早已扎就的灶马和草料一起焚烧升天。院子被火照得通明,此时人们围着火叩头,边烧边祷告:今年又到二十三,敬送灶君上西天。有壮马,有草料,一路顺风平安到。供的糖瓜甜又甜,请对玉皇进好言。然后,一家人团聚灶台前吃祭灶糖,如意甜蜜喜庆。因为很早以前中国没有糖,直到唐朝以后,才从印度传进制作甘蔗糖的方法。制作灶糖的方法很简单,是把熬好的糖糊糊摊放在案板上,撒上花生仁或者芝麻仁,像擀面条似的擀成薄片,再用刀切成一条一条的,也叫“花生糖”或者“芝麻糖”。

民谣中“二十三,糖瓜粘”指的即是每年腊月祭灶。民间所谓“官三民四船家五”的说法,也就是说官宦之家祭灶是腊月二十三,寻常百姓人家是腊月二十四,水上人家则通常为腊月二十五日举行祭灶。从微信上读到一首清代未知姓名诗人的七言诗《吃灶糖》:“岁暮方思媚灶王,香瓜元宝皆麦糖。粘口何需多如此,买颗先命小儿尝”,一下子勾起了我对小年祭灶的回忆。

糖食 甜甜的年味

俗话说:“小年大十五”。传达了一个信息:“年”马上就要到了!

个信息:“年”马上就要到了!

年味渐浓。不由想到一句老话:大人盼种田,小儿望过年。想起小时候过春节的“年味”,总是从那糖香中泛起来的。

谈及糖香起年味,炒米糖是福安人的最爱。顾名思义,炒米糖就是把炒米丢到熬成金黄色的糖浆中,加入葱、盐巴、芝麻、花生等香味浓郁的果仁,搅拌均匀后整形切块成糖。这种福安话叫“米稜”的年节食品,风味不甜不腻,非常有嚼头;不软,是比较硬质一点的口感。米稜,一直以来都是福安长辈们“压箱底”的过年零食。千百年来,炒米糖的制作工艺虽然在不断提升,口味也在逐渐增多,但那浓浓的年味、人情味一直不变。

一样承载了不少儿时记忆的年糖,还有芝麻糖、花生糖、方酥糖、红薯饴糖、面糖、姜糖、糍粑豆、糍豆等……福安味脆豆,让每一颗黄豆均匀地裹上糖浆,再加两到三次熟糯米粉包裹。晾干后,一咬嘎嘣脆,那口感其妙的滋味脆脆香、美美哒,绝对是孩子的最爱。无论是米稜,还是脆豆,它们都是用最简单的食材制成,饱含着年节的温馨,也蕴含着老百姓心里最朴素的心愿。从“蔗”里熬出的糖果,承载着人们对美好生活的向往,以及和亲朋好友分享甜蜜的喜悦。

“糖甜甜、桔圆圆,放火炮、大放年。”临近春节,耳边又回响起这句童谣。春节吃年糖是福安人的一个传统习俗,寓意甜甜蜜蜜。每一种年糖都是老福安心底的年味符号,甜了一年又一年的乡愁。

福安“书香福递”活动累计送出图书超3000册

□ 张福财 蔡丽菁

1月3日,《中国新闻出版广电报》记者来到福安市图书馆,看到一个醒目的红色邮筒伫立在门边,图书馆工作人员说,它并不是一个仅有装饰作用的摆设,近年来,它在福安发挥着重要作用……

“这是我的第一本理财书籍,它是我踏入理财之门的一把钥匙。”读者陈悦手捧着《小狗钱钱》说道,去年国庆假期她便在这个邮筒里投递了书香心愿卡,没想到能被抽中获得这本书,甚感幸运。

这是2022年4月起福安市图书馆发起的“书香福递”活动,每月图书馆工作人员定期收集邮筒里的书香心愿卡,并抽取出50名幸运读者赠送书籍。截至2025年底,福安市图书馆已累计送出3000余册图书。

“这不仅仅是一本书,更是珍贵的幸运礼物。”陈悦告诉记者,她是一名大一学生,从邻居处得知市里有这样的活动,便来试试看。由于每月生活费并不宽裕,陈悦在大学生活中始终精打细算,对于那些心心念念的书籍,她只能在书店里轻轻摩挲着封面,这个活动让她拥有了自己想读的书。

“每个月赠送的书虽然只有50本,力量微薄,但是吸引来的都是真正有阅读需求的人,希望这些获得书籍的

读者能去影响更多人来主动阅读。”福安市图书馆副馆长王韩菲说,“书香福递”活动发起的初心,是解决读者由于各种原因难获心仪图书的困境。读者可到福安市图书馆门口或各乡镇街道任意“书香福递”投递点领取书香心愿卡,按照心愿卡上的提示填上自己的心愿信息,投递进“书香邮筒”参与活动。

王韩菲说,“书香福递”活动采取“先筛选、后抽取”的机制,每月的1日至20日是“书香福递”心愿汇总和抽取时间。每月下旬,福安市的22个乡镇街道相关负责人将读者的心愿卡统一投递至福安市图书馆“书香邮筒”,工作人员在收到心愿卡后,第一时间启动筛选工作。图书馆次月在微信公众平台上公布中奖名单,并电话通知读者至图书馆总服务台领取书籍。

活动优先筛选新投递读者,以确保不同时期参与活动的读者都能拥有平等的中奖机会。针对部分读者为提高中奖概率,用不同姓名和联系方式填写多份心愿卡的情况,工作人员会仔细比对心愿卡字迹,凡笔迹相似的重复心愿卡仅保留一份。经过两轮筛选后留下有效心愿卡,抽取幸运读者。

“落选了的读者也不必失望,他们填写的图书后续也将在图书馆出现。”福安市图书馆代理馆长何西谈道,“书香福递”

活动不仅让读者告别“大海捞针”式的找书困扰,也让图书馆依托“心愿”大数据展开分析,清晰勾勒出市民阅读图谱,进而以此为依据优化馆藏结构,实现精准采购。“对于读者和图书馆而言,这不是简单的书籍供需联结,而是一场双向奔赴、互利共赢的实践。”何西说。

2023年6月,“书香福递”项目开展满一年时,“书香邮筒”覆盖了福安市的22个乡镇街道,真正把阅读的按需服务送到百姓家门口。住在福安市赛岐镇的林炼羽一边翻动手中的《西游记少儿版》,一边感慨道:“乡镇的阅读资源远不如城市丰富,想给儿子找些优质好书,在镇上往往难以寻觅。‘书香福递’让我们这些居住在乡村的人有机会获得心仪的书籍。”

何西告诉记者,活动初期,仅在福安市图书馆设“书香邮筒”,方便周边读者参与,而乡村读者阅读资源稀缺,更需活动惠及。于是,福安市图书馆在各乡镇街道的办事处、新时代文明实践站或当地政府门口设置了“书香邮筒”,并安排专人负责,将“书香福递”活动的网织就全域。

同时,为惠及更多群众,福安市的读书月、户外文化展会等阅读活动也少不了



小读者在“书香邮筒”前投递书香心愿卡。

福安市图书馆 供图

“书香邮筒”的身影。部分阅读活动现场会专门布设“书香邮筒”,方便读者即时参与。

记者注意到,在2025年9月公布的中奖名单中,读者的心愿书籍以“蔬菜”主题为主导,如《好吃的蔬菜逃跑了!》《蔬菜的植物学》,10月的中奖书籍皆与“秋天”有关,如《落叶跳舞》《秋风姑娘的帽子店》等。“这是我们2025年做的新尝试。在部分主题阅读活动的现场,只要读者在心愿卡上填写相关主题的图书,中奖率是百分之百。”王韩菲说道,这种现场的书香惊喜,让许多读者愿意主动追更后续活动,提高了他们的阅读积极性。

王韩菲表示,未来,福安市“书香福递”活动还将走进军营、校园等地,覆盖更广泛的社群与读者群体,让“书香福递”活动真正做到文化普惠、书香致远。