

都市时报乡村搜索 2024 年货系列报道之七

沃柑山药古法红糖 禄劝年货很生态

都市时报全媒体记者 刘巧红



春节临近，各家各户都在忙着备年货，大鱼大肉虽是过年必不可少的食物，但吃多了总会腻。禄劝山里的这些土货，绿色有机，是你餐桌上的上佳选择。



云龙生态萝卜 供图



联合村山药 供图



细柞村古法红糖 供图



果农正在采摘沃柑

都市时报全媒体记者 刘巧红

云龙生态山药萝卜
山药软糯 萝卜鲜甜

联合村位于禄劝县云龙乡火期山(又名洛尼山)，彝语为“滑驱洛泥白”(意为坚硬的石头大山)。地处云龙乡最偏远的高海拔山区村委会，属云龙水库水源保护区境内。云龙水库号称高原千岛湖，是昆明主要的饮用水源地之一，拥有丰富的自然生态资源。

云龙水库与火期山之间，有着肥沃的土地，当地农户用丰富的腐殖土资源培育原生态山药，种植出的山药表面光滑、质地细腻、口感软糯、营养丰富。为了把联合村的山药品牌做大做强，村里成立了专业合作社，注册了“联合洛尼山”商标。

在联合村村委会所在的双坝村，邓明贵一家三口正在地里挖山药。山药采用地膜隔断横着种植，采挖极其方便，只要挖开 10 多厘米厚的地垄，用手刨开覆盖的土层，就可以看见一个个胖乎乎的山药了。

邓明贵种植山药已有六七年，是联合村种植山药和当归的致富带头人，每年靠种植的收入都有 10 多万元。

为提高村民的种植技术，云龙乡每年多次邀请农业部门技术人员进行培训。每逢种植季节，技术人员会全程跟进指导，以腐殖土资源作为底肥，全程实施生态种植。

云龙乡农业综合服务中心工作人员张惠恩介绍，云龙乡地处水源区，农作物种植都使用有机肥，联合村的山药不用农药、不施化肥，使用有机肥种植，农残留检测 100% 达标，每公斤 13—18 元不等。

目前，云龙乡在金乌、联合、云利等村委会种植山药 400 多亩，年产量 600 余吨，户均增收 1 万元以上。

为了延长山药的保质期，当地还采用真空包装，制作了净含量约 4500 克的礼盒，售价 85 元。

当地群众利用腐殖土资源作为底肥种植的不仅有山药，还有水果萝卜。种出来的水果萝卜鲜甜、爽脆、多汁，非常适合炖鸡、炖排骨，深受消费者喜爱。

细柞村古法红糖
色如金 香如蔗 甜如蜜

冬季，温暖的阳光洒落在金沙江上，冬日暖阳沐浴下的江畔村落，如同一幅古老又美丽的画卷。风吹过，阵阵蔗糖香甜味扑面而来。这股浓郁的香甜味，不仅温暖了乡亲们的生活，更唤醒了每个人内心深处的乡愁记忆。

细柞村坐落于昆明市禄劝县汤郎乡金沙江畔，因其得天独厚的气候条件，种植出的甘蔗水分足、甜度高，榨制的红糖色泽金黄、质地细腻、蔗香扑鼻。目前，细柞村共种植甘蔗 80 余亩，年产小碗古法红糖 50 余吨。

天微微亮，蔗农们便到地里将甘蔗砍倒，用蔗叶捆绑好运往糖厂。点燃秋日储藏的干柴，火焰徐徐燃烧，柴火的浓烈与蔗糖的清香混合，待时间的流逝，让它们水乳交融，赋予成糖独特的醇香，四五个小时后，糖色初现褐红，小气泡咕嘟咕嘟打滚，香气四溢，舀瓢、打砂后，将成糖倒入形态各异的模具中，冷却后倒模、成型。“古法制糖包括采制甘蔗、榨汁、过滤沉淀、七锅熬制、冷却成型、打包装筐 6 道工序。由于工序繁琐，村子里能够掌握此工艺的人很少，

但相比机器生产的红糖，手工红糖不添加任何防腐剂和色素，保留了更多的营养成分，蔗糖的香味也更好。”细柞村党支部书记包有亮介绍。

细柞村纯手工制作红糖的技艺已传承 300 余年，每一个环节都凝聚着村里每一位手工艺者的匠心独运，这里产出的红糖因其色如金、香如蔗、甜如蜜而远近闻名。熬糖师傅刘光品介绍：“古法熬制红糖需要有七口连环大锅，每一口大锅都有自己的使命，缺一不可。熬制红糖，对火候和时间的掌握要求极高。现在天气比较冷，铲糖的速度要快，手法还要到位，这是对熬糖人极大的考验。”

纯手工红糖不仅是一份美食，更是一种文化，一种情感的寄托。站在金沙江畔，感受着冬日暖阳的照耀，闻着阵阵红糖香甜味，仿佛能听见历史的声音，触摸到岁月的痕迹。这份淡淡的乡愁记忆，是对乡村生活的眷恋，对传统手工艺的敬仰，也是对非物质文化遗产的珍视和传承。

乌蒙生态有机沃柑
橘味浓郁 酸甜可口

在乌蒙乡基槽村，200 亩沃柑正值成熟季，预计可以采摘至 3 月。基槽村沃柑种植基地位于海拔 700 米左右的基槽村河谷地带，年均温 18℃ 左右，以轿子山天然冰雪融水作为灌溉水源。优质的水源、适宜的温度、充足的光照，为沃柑的生长提供了良好的自然条件。

这里的沃柑以羊粪作为有机肥料，在专家团队的技术指导下，生长出来的沃柑橘味浓郁、酸甜可口、皮薄多汁、脆口化渣，获得有机产品认证，是中国地理标志产品。