

九吉公老红糖—带你领略手工技艺的美好

产品名称	九吉公老红糖—带你领略手工技艺的美好
公司名称	山东微功夫品牌管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市鸢飞路福寿街万达广场
联系电话	13468494000 15314294243

产品详情

在古时，人们将甘蔗碾压榨汁用来熬制红糖，没有什么高科技的加持，单纯的手工熬制，因为是自己费心费力熬制出的红糖，所以品尝着自己的劳动成果也是格外的香甜与美味。在21世纪的今天，高速度的发展使着这些手工慢技术逐渐淡化出人们的视野，当人们再回想起童年时的那种美好，却发现留下的只是回忆。

手工熬糖的美好与意义是现代机器无法替代的，好在在云南一些偏远的乡村还延续着传统的熬制工艺，这样熬制出来的红糖具有记忆中的老味道。近日，小编来到了这些保留着童年美好记忆的乡村——九吉公老红糖的原产地，领略古法熬制红糖带来的魅力。

小编来到九吉公老红糖的熬糖坊看到，熬糖匠人们正在紧张有序的为熬制红糖做准备，削蔗（削掉根部，去掉外皮）、榨汁（将削好清理干净的糖蔗进行压榨），甘蔗汁流入大锅内准备接受“蜕变”。九吉公老红糖的熬糖匠说，熬糖是最讲究的环节，必须得稳火慢熬，熬制的过程中为防熬焦，得不停地搅拌。每道工序都不得马虎，熬糖师傅们对手工技艺的认真让我们敬佩，每颗红糖也更应该值得珍惜。

不苛求无以致经典，不态度无以致传承。九吉公坚持恪守传统技艺，保留老红糖的传统品质，不仅让传统的老味道再次回到我们身边，更重要的是我们从中认识到传统的手工技艺的美好与珍贵。