

山川有味

海南红糖沁心甜

潘世鹏

人生有百味，酸甜苦辣咸，甜是讨人喜欢的滋味，糖果、糖块、糖膏等食品花样繁多。对生活在热带的海南人来说，糖，尤其是红糖，是不一般的存在。

“凝结如石，破之如沙”，这是明代著名医药学家李时珍编撰的《本草纲目》中有关红糖的记载。在海南，土法制糖技艺最早可追溯到唐代。

如今，在海南海口、儋州等地，仍保留着最为原始的传统红糖制作技艺，海南古法红糖更是成为众多游客青睐的海岛伴手礼。

家乡味

沐浴着海岛阳光，穿过城市巷道，总能在不经意间遇到一间糖水铺。店面不大，顾客却不少，与海南爆火的“老爸茶”一样，糖水铺同样有着浓浓的家乡味道。

海南与糖的缘分不浅，高温潮湿是种植甘蔗的好气候。早在二十世纪八九十年代，人们就在海南岛大量开垦土地种植甘蔗，也一度建起许多糖厂。蔗糖成了畅销省内外的大宗商品之一，也成为群众日常饮食的主要调味品。加上海南常年高温潮湿，本地人寻求温和的食补方式，一碗碗红糖水便走进了人们的生活。

大雪节气过后，海南甘蔗进入砍伐收获季节。每到这时，大街小巷都能见到烤甘蔗榨汁的路边小摊，一根根粗壮的甘蔗在炭火上烧烤加热，经机器压榨成一杯杯清甜可口、沁人心脾的甘蔗汁，一道独特的冬季时令饮品便制作完成，尝一口甜入人心。

海南各地也迎来了一年一度制作土法红糖的时节，歇了大半年的压榨机启动了，熬煮大锅的灶膛里的火燃起来了，农人们从四面八方聚集到一块，开始了一冬的熬糖制糖。

在海南民间，素有“龙塘的缸，万铺的糖寮，定安的布”的说法。万铺，即如今的海口市遵谭镇。作为海南糖条的主要出口地，遵谭镇在制糖业最盛时一度有100多家糖厂。

“我们本地人从小就喜欢喝红糖水，现在越来越多游客也爱上了海南的红糖水。”海口市美兰区的一家清

补凉店里，服务员陈美容正向外地来的游客推荐店里的红糖鸡屎藤饮品。这道以鸡屎藤粉、红糖、椰汁为原料制作的糖水，是海南的特色饮品，具有清凉下火等功效。“鸡屎藤糖水要想好喝，采用原汁原味的本地红糖很重要。”陈美容说，熬制本地土法红糖的甘蔗大都生长在火山岩地带，这使得海南土法红糖含糖量高，甜味更浓郁。在海南，最简单的吃法是把成条的古法红糖切割成小块含在嘴里，浓浓的香甜味，甜蜜了一代又一代琼岛人的记忆。

海南土法红糖全部用甘蔗原汁炭火熬制而成，以求最大限度保存果糖、氨基酸、微量元素的养分。

2024年10月，儋州的海南省省级非遗项目土法制糖技艺及其产品亮相第八届中国非物质文化遗产博览会。土法制糖技艺传承人、海南忆家食品有限公司总经理吴少玉激动地说：“参展的非遗产品主要有精装糖条、原味糖块、黑糖姜糖等，开幕式当天就卖了近200件，特别受市场欢迎。”

老行当

冬日，海口市龙华区遵谭镇龙湾村的奇珍制糖厂一派热火朝天的忙碌景象。

这家制糖厂规模虽然不大，却颇有历史。院子一边堆放着刚刚砍回的一捆捆甘蔗，另一边是压榨后的甘蔗末，旁边的厂房里，3名工人正不停地将甘蔗送入压榨机，新鲜甘甜的甘蔗汁缓缓流入水池。

传统土糖制作工艺是海南省级非物质文化遗产保护项目，而奇珍制糖厂则是海口市省级非遗保护项目传习所，今年69岁的厂长吴奇珍从事土法制糖已有40多年。

“从我记事起就知道土法制糖。我小的时候，种植甘蔗、用甘蔗榨汁制糖是我们村子生产队的重要工作，那时用来榨汁的石碾至今仍留在村里保留着。”吴奇珍回忆说，随着经济社会的发展，从事土法制糖的厂家越来越少，作为海口市为数不多的家庭手工作坊，他和家人们一直坚守着土法制糖技艺。

用来制作红糖的甘蔗，不是人们平常食用的普通甘蔗，而是专门为了古法红糖种植的。“比起普通甘蔗，制糖甘蔗口感硬、水分少，但糖分特别高，非常适合熬糖，用它熬制的红糖甜味更浓。”吴奇珍说。

走进制糖车间，浓郁的甘蔗香扑鼻而来。9口大铁锅依次排列，铁锅

中是翻滚的甘蔗糖浆，一口锅比一口锅更浓郁。制糖师吴英海早在二十世纪六十年代末就和别人合伙开办制糖厂，后来由于种种原因厂子未能坚持下来，但制糖的传统手艺一直没丢。

随着长长的木棍不停地在铁锅中搅动，锅中逐渐翻涌出金色的红糖沙。“熬煮糖浆是门技术活，要仔细观察颜色和气泡，时间长了、短了都不行。时间短了红糖不够香，时间长了红糖则会发焦发苦，所以说把握火候和尺度很重要，全凭经验来判断。”吴英海说。

经过多道工序熬煮后，半凝固状态的甘蔗糖浆被盛到木板上，几名师傅拿着木板不停地推磨、筛选……经过压榨、熬煮、沉淀、结晶、筛选、推磨等工序，最终制成香甜的红糖。

“来，你尝尝，这是刚出锅的糖浆！”吴英海用筷子在案板上挑起一块糖浆递过来，刚出锅的糖浆晶莹剔透，颜色通红，吃进嘴里，口感细腻爽滑，整个口腔都充满甜味。

新发展

在儋州市白马井镇学兰村，吴少玉正在村里的土法制糖技艺展示中心给前来参观的游客介绍土法制糖情况。2013年，她回到村里，从父亲手中接过土糖厂。

“展示中心把很多原始的老物件都保存下来了，这种文化传承必要、及时。”游客高福全边参观边感慨。

“在我们这，祖祖辈辈都是小作坊制作红糖。这几年，我们不断适应现在新消费观念，在保护中发展创新。”吴少玉说，通过不断完善制作工艺，制糖厂渐渐有了起色，“吴氏糖寮”被列入海南省级非物质文化遗产代表性项目。“传统制糖手艺不能丢，不仅要传承，还要做得更好！”

儋耳老味是海口市骑楼老街的一家老字号，2014年开业，专营儋州及海南土特产，儋耳黑糖大条糖、糖块一直是店里的畅销品。店主韩洪明是个地道的北方人，妻子是儋州人，在海南体验到当地的特产和文化后，他萌生了开特产店的想法：“非遗传承需要情怀支撑，我们做非遗特产销售，就是希望在经营的同时为非遗文化传承发展贡献绵薄之力。”

骑楼老街的入口

处，是一家兼卖海南古法红糖的店铺，一块块大糖条引来不少游客选购。游客孟娟挑选了几块姜味红糖，准备带回去让更多人体验。“纯正的土法红糖越来越少了，希望能有更多老手艺发扬光大，让人们品尝到有历史的好食品。”孟娟说。

红糖年糕、红糖发糕、红糖清补凉……以红糖为媒，海南土法红糖衍生出越来越多的美味佳肴。

“随着消费者食用习惯的多样化，推广海南土法红糖也面临诸多挑战。”韩洪明感慨地说，儋州市早些年高峰时有200多家制糖厂，基本每个村都有，现在只剩下五六家，“非遗要想时代化、潮流化，离不开政策支持、技术革新与人才培育，尤其需要有一批愿意从事非遗传承的专业人才来做”。

“一方面，要开发富硒功能红糖和各种精炼专用食糖等多元化产品；另一方面，借助海南自贸港建设机遇，助推制糖企业走向国门。”海南省糖业协会秘书长李京建议。

为了推进海南蔗糖产业提质发展，前不久，海南省农业农村厅印发《关于推动甘蔗产业提质增效的意见》提出，要加大对甘蔗产业的财政扶持力度，鼓励农户适度扩种甘蔗，确保全年甘蔗种植面积不低于25万亩。建立一批优质、高效和规模化的甘蔗种植基地，开展良种良法试验示范推广，大幅提高单产水平，实现甘蔗产业降本增效。

对海南来说，土法红糖不仅仅是一种食品，更是一张海岛的独特名片。小小红糖，正带给更多人幸福与甜蜜。

上午9点，在北京中国国际展览中心（朝阳馆）门口，蜿蜒着一条望不到头的长龙，人们三五成群，低声交流着对第37届北京图书订货会的憧憬。

北京图书订货会被誉为“中国出版风向标”，本次订货会以“培育新质生产力，推动行业高质量发展”为主题，超过40万种优秀图书集结亮相，展出数量达2900多个，展出馆配图书展架634个，馆配图书12万余种，展期入场观众超10万人次。

走入场内，好似被卷入了知识与思想的海洋：作者开放麦、新书推荐、直播互动、文创专区等活动接二连三，热闹非凡。

走进中信出版集团展区，这里设立了专门与“AI”有关的书籍展区，“AI时代会否重塑社会、历史和文化？”的展示语格外醒目。

“AI其实没有那么神秘，目前我们已经开展了对AI技术的应用。在新事物到来的时候，通过阅读学习，能很好的消解对未知的恐惧。”中信出版集团图书发行集团总经理沈家乐说。

面对互联网快速信息的冲击，传统出版行业如何寻求转型？在沈家乐看来，大浪淘沙，淘汰可以被取代的内容后，留下的是更经典的内容和产品，积极拥抱新技术能为行业带来更高效的生产方式。

除了传统书籍，一些与图书行业相关的新奇设备也纷纷亮相。在北京至一中和科技有限公司自主研发的“书口鱼”书口美学印刷机前，挤满了前来体验的观众。

“书口印刷的定制化效果非常强，对书本有很高的附加值，能把每个人心中的图案具象化地展示出来。”至一科技市场部工作人员刘航说，北京图书订货会是他们第二次带设备到现场给参观者免费印刷，希望有更多的人能更加直接、深刻地了解工艺流程、打印效果和打印方式。

踏入1号馆，一面数字信息交互墙立在展厅新闻中心对面。屏幕上动态展示的各类电子书精彩纷呈，前来参观的人们纷纷围观，眼神里充满好奇，不时伸出手在屏幕上轻点。

由于参观者较多，屏幕出现了暂时的卡顿，北京章鱼上古文化科技有限公司联合创始人、COO丁歌新立刻重新调整系统，他幽默地解释道：“大家别着急，这是我们的新产品，还是个正在成长的孩子，偶尔也得歇口气，咱得给他点时间啊！”此话一出，引得人群发出阵阵笑声。

诚然，科技的发展亦是如此，从最初的蹒跚学步，到大步迈进，每一项新技术的诞生，都伴随着无数次的尝试与失败。片刻后，屏幕再次亮起，那绚烂的光芒，仿佛是其成长蜕变后的闪耀勋章。

带着这份对科技成长的全新感悟，越来越多的人满怀期待地迈向书展更深处……

速写

苏诗钰

“旅游+演艺”出彩新赛道

雷婷

岁末年初，西安文旅热度不减。上午11点多，在距离秦始皇帝陵博物院1.5公里的大秦剧场门口，接送游客的旅游大巴陆续停靠，前来观看演出的游客排起了长队。

“咔嚓、咔嚓……”随着泥塑外壳缓缓破裂脱落，一尊沉睡千年的兵马俑渐渐苏醒。“你们是秦人，是秦国的筋骨。”“他们不是俑，是大秦的魂，是大秦的血。”

听战鼓，穿战阵……大气浑厚、荡气回肠的中国首部战争史诗剧《复活的军团》准时上演。一个多小时的沉浸式演出中，通过四幕转场、行进式表演，生动再现了大秦帝国君臣廷议争锋、三秦娶亲风俗、沙场点

兵威武、悍卒夜奔演变、兵团攻城壮烈、军属思亲断肠等场景。

“最让我感动的是第三幕‘寿春之战’中，一段军队休整时秦兵给家里人写信的场景，‘惊’与新婚妻子隔空对话，真的让人泪目。”剧情里融入的家书抵万金、儿行千里母担忧、新婚别离等场景，让来自上海的游客程启航始终眼含热泪，仿佛“穿越”时空，身临其境体验了家国情怀的历史记忆。

一场演罢，现场观众直呼精彩，掌声不断。“这部作品让我第一次近距离领略秦文化的独特风采，也为我参观兵马俑、解读其背后的历史故事提供了宝贵的视角。”75岁的意大利徒步旅行家维娜·卡玛洛塔说，通过这场演出，她不仅加深了对中国古代文化的理解，也对古代中国与古罗马的文

化差异有了更为深刻的观察。

2019年，在一个占地面积1.1万平方米的库房里，临潼区六合演艺有限公司总经理乔立达思考着：如何立足真实可信的文物，挖掘文物蕴含的价值，创新文物展示的方式。“实景演出大都是根据剧本建设场馆和舞台，但现在是根据场地量身定制剧本，这难度太高了！”乔立达说。

功夫不负有心人。去年，仅国庆期间《复活的军团》就演出99场，观众3.94万人次。“我们通过音响灯光的配合，新加入了裸眼3D全景大屏，加强了现场虚实互动，让观众与动态影像相结合，使观众快速融入剧情。”乔立达说，在2025年元旦，西安地铁9号线正式开行了《复活的军团》秦文化旅游专列，让轨道交通成为传播文化

的纽带，推动文旅深度融合发展。

2024年是秦兵马俑考古发掘50周年，《复活的军团》演出地点处于秦始皇帝陵博物院周边，既满足了游客参观俑（兵马俑）、陵（秦始皇陵）之后进一步的精神文化需求，也加深了游客对文物的理解。

“近年来，我们积极推进建设中华优秀传统文化演艺之都，加快布局‘旅游+演艺文化’新业态，推出了《12·12》西安事变实景影画剧、《玄镜长生殿》等多个项目。”临潼区文化和旅游体育局局长段明说，通过这些演艺项目，临潼区将地域特色、科技创新和历史文化相结合，打造了沉浸式旅游新业态。