

火车票报销不用打印了



扫码看详情



- 11月1日起,铁路客运将推广使用全面数字化的电子发票
- 过渡期设置至2025年9月30日,其间“纸电发票”并行



红糖昨天甜蜜开榨,抢第一锅糖是习俗

义乌人的秋天多了一点甜

甜

秋天,是金色的季节。但义乌人的秋天会多“一抹红”,那是红糖的颜色。

义乌种蔗榨糖的历史已有数百年。一块红糖,见证了这座城市的发展变迁,也演化出许多甜蜜故事。

昨天,义乌红糖开榨,甜蜜香气如约而至。

上午10点,义乌市义亭镇蓑衣人红糖厂。

“红糖第一锅来喽!”伴随着制糖师傅端上新鲜出炉的红糖,早已经等着的市民纷纷上前抢购。

“抢红糖第一锅是义乌的习俗。每年厂里第一天开榨,我们都要提前告知市民朋友。”厂子负责人丁晨告诉记者,每年这个时候,他们就进入到最忙碌的时节。

整个上午,丁晨忙得脚不沾地,父亲丁国荣则乐得当个“甩手掌柜”。今年是“90后”丁晨回乡和父亲一起榨糖的第5年,这份甜蜜事业,传到她已是第三代。

义乌红糖的制作,讲究的是古法熬制。年轻的丁晨,则给这项古老的传统,注入了更多新活力。

自从接手红糖厂后,她推出40余款红糖衍生产品,如红糖杏仁、可以嚼的斧头派红糖等,受到年轻群体的青睐。与此同时,她积极采纳顾客建议,对红糖麻花等产品进行独立包装,以满足消费者对便捷、卫生的更高要求。

今年,他们投入20万元更新设备,并搞起了电商直播,把家乡特产销往全国。丁晨说,她有一个梦想,希望有朝一日,让义乌红糖成为“东方巧克力”。

和丁晨一样,义亭镇西楼村支部书记楼瑞洋的生活,也和红糖紧密联系着。

西楼是当地家喻户晓的“红糖村”,有七成以上村民从事红糖产业,被称为“义乌红糖第一村”。每年这个季节,红糖开榨时,四面八方的游客会涌入这个小村庄,欣赏乡间美景,了解红糖制作,品尝特色美食。

这些年,义乌红糖产业蒸蒸日上。楼瑞洋带领着村民一手抓生产,一手搞旅游。

游客来了后,吃喝玩乐都得考虑。为此,楼瑞洋动了不少心思。为了让大家有更好的旅游体验,他带头打造特色市集,销售麻花、麻糖、红糖酥饼、红糖馒头等和红糖相关的产品,带动游客消费和村民增收。

去年,义亭镇糖蔗种植面积4500余亩,糖蔗产量达3.4万吨左右,红糖产业全产业链产值近2.56亿元,带动农民就业1万余人,从业农民可支配收入达6万元以上。



师傅们用传统古法技艺熬制红糖 拍友 金思成 时宽兵 摄



通天河畔白塔古道 讲述千年汉藏一家亲

2版

价格还没定,菜单开盲盒,但定金已收齐 离除夕还有99天 杭州人开抢年夜饭

6版

本报记者 黄玉环

