义乌市第二届枣文化节启动

打好生态文化牌 传承千年枣文化

◁游客纷纷掏腰包。

◁线下活动精彩纷呈。

"打枣咯!"8月28日晚,随着一声呐喊,"枣该遇见你"情景秀正式拉开帷幕。这场在后宅街道金鹤村内举行的情景秀,是义乌市第二届枣文化节启动仪式暨南蜜枣新品发布会的情景互动环节之一,精彩的演出引发了在场观众一次又一次热烈的掌声。

精彩 线下欢乐多

市融媒体中心广播电台主持人上演义乌枣情景剧。

据悉,第二届枣文化节由义乌市农业农村局、后宅街道办事处和市水务建设集团共同主办,市融媒体中心、后宅街道金鹤村村两委及义乌市远达枣业科技有限公司承办。

此次活动共分为四大区块,美食区、互动区、表演区和网红直播区。其中,在表演区上演的情景秀深受广大游客喜爱。情景秀以"金鹤村的昨天、今天、明天"作为故事主线,用话剧、舞蹈、旁白方式配合情景演绎,以新品发布会为高潮,当场发布了枣类新品。发布会后,还举行了有关南枣的优秀作品评比颁奖仪式。

在互动区,"枣"想遇见你(咬枣)、"枣"到快乐(运枣)、枣遇"数"(数枣)、枣树"任人打"(打枣)、"枣"知如此绊人心(套枣)等共5项互动体验游戏,吸引了不少游客参与其中,现场精彩笑声不断。

现场不仅好看好玩,还有好吃的。美食区内,游客们在一个个美食摊点前驻足品尝,枣的清甜让人回味无穷。"这是我第二次来参加枣文化节,去年8月底我参加了第一届枣文化节。"市民楼先生一家特意冒雨前来赶热闹,他告诉记者,"现在市面上的枣鱼龙混杂,我们自己都分不清哪些是正宗的义乌南枣。后宅金鹤村的枣远近闻名,所以每年8月底,我们都会来买。这两年还开展了枣文化节,很有意义,让我们了解义乌南枣的历史文化,还可以顺便到'德胜古韵'精品线上走一走。"

此次活动的主办方表示,枣文化节的启动让更多人认识南蜜枣、了解有关枣的传统文化,增加义乌南蜜枣的知名度;同时宣传枣的价值,形成赏枣、品枣的文化氛围,从而拉动南蜜枣销量,提高义乌本地的经济收入。

走俏 线上受追捧

"你们看,我手中的这个就是义乌的南枣,它跟其他地方的枣子有很大的区别。其他地方的南枣看上去乌黑发亮很好看,但吃起来带有一股烟熏过的味道,略带酸味。义乌南枣外表普通,但很有内涵。一般的南枣是没有核仁的,而义乌南枣每一颗都有核仁,摇一摇会发出声响,吃起来甜而不腻。"

"这个个头大一点的是义乌的蜜枣,我把枣子掰开,你可以看到能拉丝。这就是义乌金丝琥珀蜜枣,特别好吃,每一颗都是上品。"

"今天正好是义乌市第二届枣文化节,一大波福利送给大家!"

活动现场的网红直播区,主播们在线上卖力地宣传义乌南蜜枣,现场直播带货。短短1个小时,直播间总观看人数超14万,总点赞数近6万。"现在义乌的南蜜枣名气越来越大,很多地方的顾客想买我们当地正宗的南蜜枣。所以,我们通过这样的方式来推广,让大家都能买到。"远达枣业负责人、南枣协会副会长张兆明告诉记者,"去年,我们村的南蜜枣产量达5万斤仍供不应求,通过线上和线下模式销售一空。今年,我们村南蜜枣产量能翻一番,这才刚上市就已经接到很多订单了,义乌南蜜枣太受欢迎了。"

传承 匠心袭技艺

在义乌,有句谚语叫"日食三粒枣,一生不易老",说的就是"义乌南枣"。义乌盛产大枣,鲜枣的含糖量最高可达36%,个大浑圆的熟白期鲜枣,是制作义乌南枣的最好原料。早在秦汉至三国时期,迁移到义乌定居的北方人引进了青枣的栽培技术,义乌人栽枣迄今至少已有1700年历史。

在甜蜜的义乌枣背后是一群人的默默付出。为什么义乌市第二届枣文化节在后宅金鹤村举行?金鹤村村民告诉记者答案。

据记载,这几十年来,义乌的产枣区正在逐渐消失,到2004年,我市枣树面积仅余不到1000亩。可加工南枣的义乌大枣越来越少,这项义乌特产面临着发展困境。青山绵延,枣树成林,绿水之汀,有鹤在田。坐拥气候、环境、地质、技术、人才等优势,金鹤村的大枣以绿色生态、个大、皮薄、肉厚、甘甜等特质闻名。金鹤村南枣生产基地相关负责人表示,义乌大枣是制作南枣的唯一品种,其"双仁"特性独一无二。为传承枣文化,提高枣产品附加值,推动枣产业快速发展,去年金鹤村的十余户枣农引进了枣加工技术,筹资创办了南蜜枣加工基地。

自从扛起了这一重任,原本不会加工南蜜枣的村民纷纷开始学习这项"浙江非物质文化遗产"制作技艺。今年73岁的金鹤村村民张荣光,从5年前开始学做枣。"以前,我们家家户户都会做枣,每年8月底,村里就飘着一股枣香味,门口都晒着一大片一大片的枣。但由于各种原因,愿意学习做枣的年轻人越来越少。这项技艺总要有人传承下去。所以,我们村里办了这个加工基地,用传统加工技艺制作南蜜枣,让大家知道这才是正宗的义乌南蜜枣。"他说。

"要制作南蜜枣并不容易,"张荣光介绍,"一般的南枣都是用烟熏的,比较快,但吃起来口感不太好,有一股烟味,还带有酸味。传统加工技艺有几十道工序,大致流程是原料选择—洗枣—烫红—晒红—煮枣—烘焙—晒枣—再烘—分级—浴枣—晒干—分装,其中仅烘、晒、闷等几个步骤就要重复7次。"

如今,金鹤村的村民已经靠制作销售南蜜枣过上了甜甜蜜蜜的生活;但对于他们来说,传承义乌南蜜枣文化、打响南蜜枣品牌,依然任重道远。

村民捧着自己做的南枣。

数枣游戏令小朋友跃跃欲试。

在套枣游戏中收获快乐。

文化

悠悠千年义乌枣

正宗的义乌南枣色泽乌红,枣肉丰厚,味道甘甜,既是滋补珍品,又是处方佳药。义乌南枣曾经与火腿、红糖一起被称为"义乌三宝"。早在明隆庆、万历年间(1567—1619),义乌已有规模化的枣园。全县44个乡镇中,有42个产枣。1987年出版的《义乌县志》中曾这样记载:本县是我国南方重要产枣区,义乌大枣国内外知名。《义乌林业志》记载:在全市1312株古树名木中,枣树151株,占11.43%,其数量仅次于香樟,列第二位。可见,义乌枣的历史悠久。

义乌南枣的加工史,史料中没有明确的记载。据浙江农业大学专家所撰《南枣加工史》的论述,南枣的加工史可上溯到元代,距今有700多年的历史。《中国名产》第一集记载:"江南枣中,佳品是义乌南枣。"义乌南枣外形比红枣厚实饱满,果大核小;皱褶比红枣细密,肉质细腴;色泽比红枣深浓,乌黑发亮;形、色、味独特,营养丰富,蛋白质、维生素B含量在果品中极高。义乌南枣上等干品,手摇可听到"咚咚"响声。

义乌南枣的制法,是先选用已进入熟白期(绿色转白)、无虫口、无裂口、不畸形的鲜枣,用清水冲洗干净;然后,在铜锅上加一截无底的木桶,加水至木桶高的一半左右,把水煮沸,冲入适量冷水,使之开而不沸;再放入所选之鲜枣,烫泡片刻,使每个枣果都在开水中打个"筋斗",马上取出,倒入竹箩,此谓烫红。

经烫红的枣果倒竹箩后,即用麻袋盖上保温,待半小时后,枣果的皮色变成黄白色时推开。经烫红、保温的枣果又须在翌日清晨晒在竹垫上,并不时翻动,晒至枣果皮色稍红,手捏枣皮有皱褶时搬入室内推开。

然后进行煮枣,就是按100公斤水放40公斤枣果的比例,待铜锅内水煮沸后,把枣果放入再煮沸翻动2-3次,待枣果煮至3成左右熟度时,取出倒入竹箩中,盖上麻袋半小时后,再进行晒和烘。

晒枣和烘枣的工序较为费时、费工夫。它须先后循环4次。首次烘枣时,把枣果倒入长方形竹匾上,然后放在烘床上,盖上保温物,烘2-3小时后,倒出推凉再晒,约2小时后,又重新放入烘床上烘。到第三、四次时,火力须猛且要常翻动。当烘至手捏枣果枣皮坚硬,手摇枣果听到枣仁和枣核烘干分离而发出的"沙沙"声响时,此道工序才算完毕。

最后一道工序是浴枣,即把烘好的枣果倒入竹箩中,用清水漂洗,洗掉每个枣果所黏附的尘埃物,约半分钟即可放到地上晒干。

久负盛名的义乌南枣就这样制作完成了。它不仅是义乌的一种名特产品,还因其营养和药用价值在国际市场上享有很高的声誉。

同为义乌大枣制作的金丝琥珀蜜枣,素有"蜜饯珍品"之誉,其制作工艺有广泛影响,具有重要的活态历史文化价值。其传统加工技艺中的生产技术、制作工具、辅助器具以及加工作坊等,都具有非常鲜明的传统工艺与技术特征。特别是选料、划枣、清洗、煮枣、烘焙、捏枣技术等,是古代原始加工蜜枣技术的历史传承。

本版撰稿:全媒体记者　陈健贤
本版摄影:全媒体记者　傅建平　盛英杰　陈健贤