

老手艺 老味道
——义乌百工口述实录



南枣烫红工艺。



义乌蜜枣。

口述人:骆红卫,1966年生,福田街道杏元村人,第四批浙江省非物质文化遗产项目“义乌枣加工技艺”代表性传承人。

整理人:中国科普作家协会会员 吴优赛

义乌有味

美食万国汇(1) 土耳其美食

全媒体记者 华青 文/摄

5月,义乌的外国餐厅火了。这下,义乌不仅汇聚全球小商品,还汇集万国美食这个事彻底藏不住了。既然已经“暴露”,那我们干脆就借着这波热度梳理一下义乌的异域美食。

说到土耳其美食,大家脑子里可能会浮现出烤肉、冰激凌以及让人眼花缭乱的各式面点。但很多人不知道,其实土耳其和中国、法国一起,被称为三大美食之国。为什么是土耳其?细想一下也不无道理。中国和法国,一个是亚洲美食不可逾越的巅峰,一个是欧洲美食的精美典范。土耳其,则是中东华丽饮食文化的代表。

用来自土耳其的奥兹坎的话说,土耳其美食“not famous but very rich”(不有名但很丰富)。他是义乌土耳其餐馆苏坦餐厅的老板,也是义乌异域餐饮业的代表人物之一。很多义乌人吃土耳其餐,就是从苏坦开始的。他介绍,在土耳其,光汤的品种就有超过200种,烧烤也有几百种。而在纷繁华丽的菜品中,一定要选一个代表的话,那应该就是旋转烧烤(Donor Kebab)。

主料是牛肉,切成薄片,层层堆叠,累积起一个巨型肉串,视觉冲击力十足。火源在侧面,旋转着烧烤,让肉片最外层迅速烤熟。厨师站在旁边,片下烤好的薄薄一层。肉与洋

葱、番茄等蔬菜,一起放在一个大饼里,卷着吃。

这是一个天马行空的发明,却非常好吃。牛肉直接烤口感干柴,为了提升口感,让油脂更丰富,土耳其人会在中间铺上羊油。片薄之后,肉不仅可以迅速烤熟,边缘还会产生充分的美拉德反应。加上酱汁与蔬菜的加持,真的是肉香四溢、风味十足,让人难以抗拒。

奥兹坎介绍,旋转烧烤的准备非常讲究,前后需要五天。头两天要处理肉块,低温静置让肉变得松弛,中间两天则把肉放在牛奶、蔬菜、香辛料组成的酱汁中腌制,最后还需要花一天时间才能把肉片“组装”起来。

Kebab是土耳其语中烧烤的统称,烧烤是火的艺术,在土耳其,肉、蔬菜、海鲜一切皆可Kebab,热情奔放的土耳其人,把烧烤玩出了花样。在土耳其餐厅,你能看到烤肉的各种形态,除了扛把子的旋转烧烤外,Adana Kebab也是必须品尝的一大特色。它看起来像长条烤熟的饺子肉馅,里面还添加了多种蔬菜碎,一口咬下去,肉、蔬菜与香料丰富了整个口腔。为了让大家不用做选择,义乌大多土耳其餐厅都贴心地推出什锦烤肉,牛肉、羊肉和鸡肉全有。

作为烤肉的搭配,土耳其餐厅里的饼,长短厚薄大小不一,形态万千。巨大蓬松的葡萄大饼(Puff Bread)一上桌,就能吸引所有人的



奥兹坎展示土耳其美食。

视线。这种薄而大的饼,可以卷一切或者蘸各种酱吃。

制作的时候,擀出一张椭圆形、长达六七十厘米的面皮。收尾的时候,大厨还会像抖衣服一样额外甩几下面皮,十分炫技。涂上香料、撒上芝麻后,用长木板送进300℃的烤炉,不到一分钟,饼像泡芙一样鼓起来,表面上色,一张饼就做好了。

土耳其餐桌上,红茶和沙拉也是必不可少的。肉吃腻了,喝一杯带着苦味的红茶,瞬间舒心暖胃。和我们不同的是,土耳其人喝红茶是必须加糖的。奥兹坎说:“红茶大多来自中国,但我们有加特别的成分。”

相比于红茶,各种蔬菜、水果组成的沙拉更能给人新鲜感。和西式沙拉不同,土耳其沙拉里会加入石榴糖浆、漆树粉,薄荷干等土耳其限定调料。其中,石榴糖浆是酸甜味的,产量十分低;漆树粉是深红色的,看起来和炸过的辣椒籽特别像,吃起来有一点酸、一点辣,还有一点凉,满满中东风味。“这些调料对身体益处,非常贵,餐厅里用的都是我们长期从土耳其进口的。”奥兹坎说。

正餐完毕,如果你还有胃口,一定不能错过土耳其甜品。为了让中国朋友品尝到正宗的土耳其冰激凌,奥兹坎引进了土耳其国宝级冰

激凌品牌MADO,并用从土耳其专门运来的新鲜山羊奶制作。土耳其冰激凌不仅奶香浓郁,而且黏性十足,吃起来就像软软的奶糖,特别的黏性,来自一种兰花根茎提取的淀粉,同样是土耳其特产。

在义乌的土耳其餐厅,最受欢迎的甜品则是米饭布丁。米饭、奶、糖混合后放在小陶碗中烤制,表面会结出一层焦皮儿,里面则是柔软、润滑的布丁。舀一口,布丁中还能吃出米粒儿,米香与奶香充分融合,加上香草,清新浓郁,格外好吃。

坐在充满异域风情的餐厅里,让人恍惚置身于土耳其。难怪“五一”期间,苏坦餐厅成为义乌最火爆的异国餐厅之一。“晚上十点还有顾客在排队,营业额是平时的五倍。”

对于突然的爆发,奥兹坎并没有太大的欣喜,因为他的“中国梦”十分浩大:“我们的目标是在中国开100家店。”奥兹坎原本并不是厨师,而是土耳其职业足球运动员,后来因为伤病退役。迷茫之际,已经在广州探索出一片天地的奥兹坎哥哥建议他来中国开土耳其餐厅。

经过考察,奥兹坎觉得义乌挺合适的,就把老婆小孩全部带到义乌,2009年在稠城街道开了土耳其风味的苏坦餐厅。让人惊奇的是,当时奥兹坎不会说普通话和阿拉伯语,甚至不会说英语,只靠一口土耳其语、正宗的土耳其美食,以及全家人的努力,竟把店慢慢做了起来。

讲究的用料、地道的风味,俘获了众多顾客。奥兹坎说,一开始,餐厅的客人多是来义乌经商的土耳其人,慢慢地,各国顾客都有。从2015年开始,他感觉店里的

中国客人明显多了起来。如今,中国客人已经超过八成,成了名副其实的消费主力。为了适应中国人的口味,奥兹坎在坚持土耳其风味的时候,对许多菜做了改良,最大的就是降低了甜品的甜度,特别是冰激凌,直接减到半糖,果然回头客就更多了。

现在,苏坦餐厅稠州店一共有6层,面积超过2000平方米,菜品400多个,据奥兹坎介绍,这可能是全中国最大的外国餐厅。如今,奥兹坎还在新光汇、朝阳门开了分店。苏坦餐厅作为奥兹坎的家族企业,2004年第一家店在广州开业,如今扩张到了15家,成都、北京、乌鲁木齐等地都开了分店。奥兹坎的“中国梦”正在稳步前行。

除了餐厅以外,奥兹坎还有自己的贸易公司,一是为了方便从土耳其进口食材,二是可以把义乌的商品运到土耳其。“我们货物进出口一部分是船运,另一部分是火车,中欧班列的开通给我带来了很大便利。”

在义乌生活了十多年的奥兹坎动情地说,义乌对他来说非常特别,他喜欢义乌的一切,特别感谢当地政府对他的大力帮助。未来,他也想回馈义乌,在义乌参与更多的慈善项目。

好吃的食物,具有穿越国度、肤色、语言和文化且直达心底的能力。2000多年前,各种美味的食物随着商贾的脚步,通过丝绸之路,跨越山河国界,从东方到达西方,从西方来到东方。驼队长长,驼铃悠扬,美食美酒,有幸品尝。如今,火车的鸣笛取代驼铃,丝绸之路的传奇在义乌续写。

义乌枣加工技艺:传承古法“煮”香甜

我叫骆红卫,1966年出生,福田街道杏元村人。我从小在枣园长大,后来主要从事义乌枣加工。义乌枣,又名义乌青枣。主栽品种是义乌大枣,其他还有义乌马枣、天生枣等十多个本地品种。在义乌,南蜜枣加工工艺流传许久,现在仍坚持古法制作。其中,义乌南枣必须用义乌大枣加工;义乌蜜枣则可用多个本地的义乌青枣品种加工,属于蜜饯类产品。

童年时,我们村山坡地多为红紫砂土、紫泥土,富含磷、钾、钙等,十分适宜枣树生长。枣树高大挺拔,有的树干需要三四个小孩才能合抱。夏日时节,树冠茂盛,树叶绿油油的。早晚时节,坐在树下,清凉舒适。到了秋天,枣树上挂满白里透红的硕大枣子,在阳光照耀下格外诱人。那个年代,能吃到又甜又脆的枣子,着实是一件幸福的事。

我们村《松林骆氏宗谱》有记载,“明万历甲申年(1584),拨荣公祀产枣园地五分”,这是目前义乌家谱中发现的最早关于枣的文字记录。

我的爷爷叫骆正行,曾当过大队支书。当时,大队办有南枣加工厂,爷爷和大队副书记一起管理。加工南枣时,村里三个晒场都用来晾晒。这时,大人总会小孩说:“南枣是公家的,不能随便去拿。”我与小伙伴放学路过晒场,也只能看看。那时的南枣由食品公司收购,南枣收入是大队一项主要经济来源。

后来,受各种因素影响,村里大量枣树被砍,枣园面积大减。

我的父亲叫骆有钱,1939年出生,是种枣制枣的一把好手。1981年前后,农村实行联产承包责任制,我们村的枣树分到农户,我家分到20多株。丰产年间,家里能产十来担枣,青枣价格0.3~0.35元/斤;当时猪肉价格不高,三四斤枣可以买

一斤猪肉,收入还是可以的。1984年,义乌县委、县政府发布《关于恢复和发展青枣生产的决定》,农民种枣的积极性高涨,种枣效益逐年提升,我们村也成为义乌青枣主产区之一。

那时,我们村里有六七家农户开办南蜜枣加工小作坊。我父亲与他人合伙加工,除了加工自家的青枣,还到附近村庄和东阳收购鲜枣。东阳枣多,我们开着手扶拖拉机去收购,农户每次排着队等我们。鲜枣按质论价,一般0.3~0.5元/斤。相对来说,蜜枣加工农户多,直接导致白糖紧缺。我就和村里人骑着自行车到东阳黄田畈采购,一次拉回两袋或三袋,每袋100斤。当时几乎是沙子路,不易骑行,特别是上坡路段,要下车推,真的是一身汗水一身灰。回来后还不能休息,要做帮工,辛苦程度可想而知。

2005年,我办起了同心乐农庄,一家从事枣类产品加工为主的农业企业。在父亲的支持下,我聘请了村里老师傅,继续从事南蜜枣加工,有了他们的言传身教,我基本掌握了枣的加工技艺,为日后企业大规模和持续发展打下了基础。

南枣的加工流程比较复杂,需要花费大量的时间和精力。其工艺流程包括原料选择、洗枣、烫红、晒红、煮枣、烘焙、再晒、再烘、分级、包装等,每个环节,紧紧相扣,缺一不可。

烫红要用铜锅,上装“淘接”(义乌方言,即无底木圆桶),注水至“淘接”一半左右,用柴火加热,到水有“啞啞”响声就可以了,这时水温90℃左右,锅要一直加热,保持同样温度。用木勺子将两斤左右的大枣倒入专用的竹篮,快速浸入热水里两到三秒钟,然后倒入“丝箩”(义乌方言,即用竹子编制的箩筐)里,上面盖着麻袋,焖分钟左右。这一步是关键,烫得太熟,晒不红,出现枣

子阴阳面的现象;烫得太生,也会影响南枣的品质。

接下来是反复的晒与烘。晒枣环节,气温在38~40℃左右适宜,晒在“地簞”(义乌方言,即用竹篾编织成的大席子)上,半小时用竹耙翻枣一次,晒三小时左右或气温太高,就要把枣子收拢,用“地簞”盖住。第一次晒好后需要煮枣,锅内水烧开,将变红起皱的枣子倒入锅中煮,水煮开后倒入一勺冷水,等到枣子八分熟时,将其捞起,继续到晒场翻晒。这次晒完就需要烘焙,又叫上烘。把枣果倒入长方形的烘床上,盖上草席或麻袋保温,烘两到三小时后,倒出摊凉再晒,约两小时后,又重新放入烘床烘焙。照此重复,到第三四次时,火力须猛且要常翻动。当烘至枣皮坚硬,手摇枣果听到“沙沙”声响即可。晒枣、烘焙环节需要循环六次,最后要给南枣洗个澡,把烘焙好的南枣倒入“丝箩”中,用清水漂洗,洗掉南枣表面的灰尘和黏附物,约半分钟即可放到“地簞”上晒干。一般3.4~4斤鲜枣,可加工成一斤南枣。

鲜枣成熟度、含水量、气温高低、空气干湿度、晒场大小、员工熟练程度等,都影响南枣品质和成品率。为此,我不断摸索、交流、总结,希望做出更加优质的义乌南枣。

蜜枣则需选用肉厚、质松、汁少、味甜的义乌青枣,经过“选枣、划丝、洗枣、糖煮、初烘、整形、回烘”等多道工序制成。鲜枣挑选好后,要进行划丝,目的是让枣下锅后快速渗入糖分,以前都是人工划的,现在采用机器。划好丝后倒入糖水里浸泡,并入锅与糖一起熬煮,沥干糖水后的蜜枣,吃起来别有一番风味,软软的,甜滋滋的,但不易保存。所以,需要进行烘干,然后装入密封罐中,放在阴凉干燥处,能放一年之久,无论是当零食,还是煮粥、包粽子都是很好的。

我也翻过一些古代医书,对南枣有广泛的记载。如《本经逢原》,“南枣,味甘……主治酸,疝,癫痫。”《本草纲目》,“南枣,性寒,味甘,无毒,入肝经,治风痹拘挛,阳痿,遗精,阴痿。”《日华子本草》,“南枣,味甘,性寒。入肝经,散血凝,解时疫,治疟,消食,止呕吐。”《开宝本草》,“南枣味甘,性寒,入肝经,疏风湿,开络通脉,能合膈气,止癫痫。”由此可见,南枣具有极高的药用和食用价值。



南枣常经过多次翻晒。