

果农们趁着秋季晴好天气晾晒义乌南枣。



光影叙事



义乌南枣迎来一年一度的丰收季。



严格遵循非遗工序精髓,保留了南枣醇厚风味与优良品质。

枣香秋韵浸润商城

初秋的风拂过商城大地,地处义乌市大陈镇的云雾山上,千亩枣林已褪去青葱,饱满圆润的鲜果缀满枝头,在风中不停摇曳,空气中氤氲着清甜枣香。

眼下正是一年一度的义乌南枣丰收季。云雾山下的千亩中森南枣产业基地里,果农们在枣树四周布置大网,上树摇枣、树下收枣、装袋运输,分工明确。在城西街道义乌三宝产业园,采摘好的鲜果将按非遗古法流程炮制技艺结合现代设备进行加工,经过选、烫、闷、煮、晒、烘等多道工序,成为一颗颗地道的义乌南枣。今年,三宝农业科技有限公司首次引进大型烘干生产线,将南枣加工的传统烘干工艺与自动化技术有机融合,严格遵循非遗工序精髓的同时,实现了南枣规模化加工。

据了解,义乌南枣历史悠久,历经千年传承,明清时就已是皇家贡品、驰名

南北的“京果”,与义乌火腿、红糖并称“义乌三宝”。义乌南枣是刻在义乌人记忆里的乡土味道,传统“九烘九晒”的古法工序代代相传,因其制作技艺繁复精细,被列入浙江省非物质文化遗产名录,沉淀为珍贵的义乌人文底蕴。

科技赋能有力提振了产业的发展。从8月中旬开始,福田街道、义亭镇等镇街的南枣加工制作厂家也陆续开足马力制作。从古法非遗传承到科技赋能升级,从田间丰收图景到农旅多元发展,现代化的南枣生产加工不仅保留了南枣醇厚风味与优良品质,也实现了非遗技艺的标准化、精细化传承。

一颗义乌南枣,藏着商城乡村的丰收喜悦与时代创新。初秋枣香绵长,义乌南枣在岁月流转中,持续绽放出独有的乡土魅力。

全媒体记者 吕斌 文/摄



地道的义乌南枣色泽乌黑透红,花纹细密如织、滋味甘美醇厚。



晒枣是义乌南枣制作过程中关键一环,枣子在晾晒过程中颜色不断变深。



用以制作义乌南枣的鲜果——义乌大枣,果大核小、肉厚皮薄、核内有仁。



地道的义乌南枣制作过程,需经过“九蒸九晒”。



8月中旬开始,南枣加工厂家陆续开工。



现代化加工设备投用于南枣加工。



采摘鲜枣的果农们满载而归。



果农们正在人工打枣。



沿着山路,果农们搬运刚采摘的义乌南枣。