

又是一年蜜枣香

■ 余克俭

郎溪讯 沸腾的糖浆、镂空的箬篱、晶莹剔透的蜜枣……8月15日上午，走进凌笪镇侯村蜜枣厂，近40名工人有序忙碌着：划丝车间内，工人们动作飞快，不过半秒，一颗青枣就被划上了一道道口子，方便后续糖煮时能够入味。糖煮车间内是另一番忙碌，工人们添柴的添柴，加浆的加浆，好不热闹，厂区内到处散发着清甜的蜜枣香味。

“蜜枣加工季节性较强，今年雨水好，比往年提前一个礼拜加工，总产量与往年齐平，预计9月10日完成这年度蜜枣加工。”侯村蜜枣厂负责人王学农一边讲解，一边手拿大勺不停地在锅里捞、翻、拌。

据介绍，侯村蜜枣是一个传统的产业，一颗蜜枣要经由分级、划丝、水洗、糖煮、烘焙、捏枣等十几个传统步骤，最后用木炭烘干。整个制作过程不添加任何添加剂，为原生态的绿色食品。

侯村蜜枣，状扁圆、缕纹如丝、色似琥珀、通透明亮、表面起霜、质地



松脆、鲜甜可口，这说的就是王学农最得意的作品——传统手工艺枣“金丝琥珀”。

今年57岁的王学农从18岁开始学做蜜枣，至今已近40多年。学成后王学农和村里其他人一样，办起了蜜枣加工厂，后来因为蜜枣市场饱和，枣农们争相压价，市场出现了无序竞争。“许多人因为做蜜枣赚不到钱，就开始挖枣树。”回想起当年枣农毁枣林的情景，王学农依然心

疼不已。“看到枣树倒在地里，自己急得睡不着觉。”

2000年，王学农找到村里的侯国志、丁胜利等几个蜜枣加工大户多次商讨后，先后成立了侯村蜜枣协会、侯村蜜枣合作社、侯村蜜枣家庭农场，注册了商标，蜜枣生产实行统一管理、统一生产标准、统一销售，并注重打造精品，侯村蜜枣生产逐渐走上正轨。2011年，侯村蜜枣被授予“宣城名牌”称号，同时被评为宣城市优秀旅游

产品，2015年获批安徽省老字号，并成功申报宣城市非物质文化遗产。

因为蜜枣加工是纯手工制作。为了节约成本，有人提议用煤煮枣、用电烘枣。王学农坚决不同意。“那样做会改变侯村蜜枣的品质。我宁愿不赚钱，也不能丢了祖宗留下的宝贵财富。”在他的坚持下，侯村蜜枣始终采用传统的制作工艺，产品继续保持原有风味。”

为了做大做强传统产

品，侯村蜜枣合作社在做好传统工艺传承的同时，王学农又琢磨起侯村奶枣种植和加工技艺的研究和探索，并积极申报国家专利和地方标准，截至目前，王学农蜜枣产业基地到加工，规模化发展，拥有枣树基地30多亩，拥有国家专利6项。

侯村蜜枣发展壮大也得益于政府密切扶持。“每年都要提前采购各种各样的包装材料，这就需要一笔很大的资金，因为侯村的枣厂是省级的家庭农场，所以我向银行贷款后，得到了政府的利息补助，另外，我还获得了6项国家发明专利，获得了20万元的奖金，这对我们的枣厂发展有很大的帮助。”王学农乐呵呵地说道。

“我的目标不仅是咱们市的非遗，还要向省级、国家级非遗冲刺，不仅要‘安徽老字号’，更要向‘中华老字号’发起冲刺！”王学农信心十足的说，“我希望能弘扬这种老手艺，希望能传承下去，将侯村蜜枣发扬光大。”

