



金秋又闻蜜枣香

■ 夏忠羽 余克俭

8月13日上午,凌笪乡侯村蜜枣厂里一派繁忙景象,宽敞整洁的生产车间,工人们划枣、煮枣、烘枣,一个个忙而不乱,厂区内到处散发着清甜的蜜枣香味。

侯村蜜枣是我县凌笪乡生产的一种传统食品。产品选用上等的奶枣为原材料,引用高草湖的优质山泉水,加纯白砂糖,通过采摘、划枣、煮枣、捏枣、烘枣等十几道手工工艺,最后用水炭烘干,整个制作过程不添加任何添加剂,为原生态的绿色食品。侯村蜜枣皮薄肉细、色泽金黄、香甜酥软,迎光可见其核,甜而不腻,深受消费者喜爱。早在清乾隆年间,侯村蜜枣就作为贡品,被御封为“金丝琥珀”,名扬天下。在上世纪七十年代,侯村蜜枣还作为郎溪县出口创汇产品出口东南亚等国。

近年来,在地方政府的大力支持下,侯村蜜枣告别了家庭作坊式的加工模式,逐步走上规范化、规模化经营。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,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获批“安徽老字号”并成功申报宣城市非物质文化遗产。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,在县农委的指导下,对枣树栽培、枣树嫁接、蜜枣制作等技术进行不断探索和创新,并积极申报国家专利和地方标准,截至目前,侯村蜜枣合作社申报的“侯村蜜枣传统工艺技术规范”等三项技术获得安徽省地方标准评审,“蜜枣加工实用技术”等五项技术获得国家专利。

