

TA NEW
天府新视界

32

刀

你尝过精雕细琢的枣子吗？在四川平武县的深山之中，便藏着一种连昔日帝王都为之倾心的美味——平武套枣。其制作工艺2023年4月被列入四川省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

当平凡的红枣与匠人手中的刻刀相遇，历经整整32刀细腻雕琢，再以蜂蜜水小火慢煨14个小时，竟蜕变为一件晶莹如玉、色若琥珀的艺术珍品。

雕出的枣子你尝过吗？

□映晨

1

扬州雕刻技艺融入枣子加工

平武套枣的历史，可追溯至600多年前的明朝。那时，平武县被称为“龙安府”，当地特产套枣成为龙州土司进献给皇帝的贡品。当时，套枣异常珍贵，除上贡皇室外，仅有少量流入民间，供士大夫们在闲暇时品尝。后来这份独特的美味从宫廷走向民间，逐渐演变为平武地区别具一格的特色食品。

关于套枣的起源，民间流传着这样一个传说：明朝宣德年间（1426年至1435年），第十代龙州土司王玺在一次宴客时突发奇想，将扬州雕刻技艺融入枣子加工，创制出套枣这一独特食雕工艺。这位土司可能不曾想到，他当年随手开创的技艺，不仅延续了数百年的历史，更让这份指尖上的非遗成为西南民族地区的文化瑰宝。

2

套枣有枣的清香蜜的甘甜

平武套枣能成为非遗美食，离不开其独特的制作工艺。原料选用平武山区特有的优质木枣，得益于当地的自然环境，果型饱满、肉质紧实，为制作套枣奠定了坚实基础。

选好枣子后，便进入最为关键和精细的雕刻环节。雕刻师傅手持专用刻刀，以精湛的技艺将枣子划分三方进行雕刻。这一过程共需32刀，每一刀都精准而细腻，使枣子呈现出若干花瓣相连的形态，宛若精美的花篮。随后，师傅们要连枣带核由枣把处将其从内拉下，使花瓣上下三方瓣瓣相套，形成镂空活套的独特造型。这一步骤难度极高，不仅需要师傅们具备熟练的技巧和敏锐的手感，更需要十足的耐心与专注，稍有不慎，就可能前功尽弃。

雕刻完成后，枣体经石灰水浸泡去杂，再以开水洗净，随后投入蜂蜜水中小火慢煨约14小时。在这个过程中，蜂蜜的香甜逐渐渗透进枣子的每一丝纤维，两者完美融合，使套枣既有枣的清香，又有蜜的甘甜。待套枣颜色转为诱人的金黄色后，便可出锅。滤出糖汁，经自然冷却后装瓶，一颗颗色泽晶莹、玲珑剔透的平武套枣便制作完成了。

3

濒临失传的套枣工艺重焕生机



手艺人精雕细琢平武套枣。

平武套枣成品呈琥珀色，线条流畅、造型精美、玲珑剔透，犹如一件件精雕细琢的艺术品。盛装入盘，恰似“紫莲并蒂叠玉盘”，极具观赏性，令人未尝其味，先醉其形。

轻轻咬下一口，口感松软化渣，随之枣香清雅与蜜味甘润层层绽放，甜而不腻、回味悠长。那美妙的滋味仿佛在舌尖翩跹起舞，令人唇齿留香，久久难忘。它传递的不仅是地道风味，更是一份深厚的情谊与美好的祝福。

然而在上世纪90年代，工业化浪潮冲击传统手工业，套枣因依赖高成本手工制作，难以实现规模化生产，老作坊纷纷关闭，这项技艺一度濒临失传。

值得庆幸的是，在平武当地政府和非遗代表性传承人的共同努力下，平武套枣制作工艺得到及时抢救与保护，重新焕发生机。如今，平武县通过开展传承培训、建设非遗展示场馆、组织文化活动等多种方式，推动这一传统美食走向更广阔的市场，让更多人了解其深厚的历史文化与精湛的制作技艺。

据“天府新视界”微信公众号
图据涪江观察



平武套枣造型独特。