

清徐熏葡萄： 焦香美味传千年

8月4日上午，在清徐葡萄文化博物馆内的柔光下，一粒粒饱满均匀的熏制葡萄干静卧展台，深紫近墨，凝缩着阳光与烟火的双重恩赐。指尖未触，鼻尖已捕捉到那缕独特的烟香与果韵交织的气息——这是穿越千载光阴依然鲜活的味觉记忆，是吕梁山东麓清徐县马峪西边山一带用水土与炭火写就的传奇。2011年6月，清徐熏葡萄技艺被列入省级非物质文化遗产代表性项目名录。



王锦平在熏房

山风谷火孕奇珍

葡萄，这种古老而又甜蜜的水果，汲取着北纬38°阳光和水分的滋养，冬寂、春芽、夏花、秋实，进行着周而复始的生命轮回。

2000多年来的每一个金秋时节，一串串果实，悬于藤上，晶莹剔透，红的、绿的、紫的、黑的……圆的、长的、椭圆的……百余品种，竞相涌现，这就是清徐葡萄。而清徐葡萄的最佳品质出产地就在马峪乡西边山一带。

清徐葡萄的栽培史可追溯到西汉。马峪西边山北部群山阻隔了冷冽朔风，沙砾质土壤微碱而贫瘠，却意外造就了病虫害稀少的洁净环境；山前阳坡光照充足，谷地则如天然温室聚拢暖意。清徐先民在独特小气候里驯化葡萄，隋唐时已蔚然成林。

清徐种植的葡萄区域面积大、产量可观。但在交通不便的年代，为了更好地保存和运输葡萄，充满智慧的清徐先人采用了熏制的方法，将新鲜葡萄制成葡萄干。他们搭建起由杆子构成的熏房，将鲜葡萄挂在熏房内，下方则使用无烟煤制成的煤糕生火熏制。这种独特的熏制方法能使每一颗葡萄均匀受热，带有独特的烟熏香味，加工出的产品在口感和风味上别具一格。

《中国葡萄志》这样记录，“《唐书》载：太原、平阳皆作葡萄干，货之四方。”山西太原一直采用人工干燥的‘熏制法’，制有籽葡萄干，则是沿袭了唐代的制干方式。全国仅有新疆和田、吐鲁番和山西清徐地区生产葡萄干。”

炭火凝香化琥珀

清徐熏葡萄技艺市级非遗代表性传承人王锦平说，黑鸡心葡萄是制作熏葡萄的上等原料。马峪西边山一带曾有黑鸡心葡萄一万多亩，在地头建有500多间葡萄干熏房，熏制出来的葡萄干销往东三省、内蒙古以及俄罗斯等地。

“熏葡萄的准备工作从夏天就开始了。”王锦平说，与新疆葡萄干的风干工艺不同，清徐熏葡萄之魂，尽在一“熏”字，其核心奥秘在于对火与时间的精妙运用。

王锦平介绍，熏葡萄首先要打煤糕，用两份煤配一份烧土制成圆形的煤饼。无烟煤制成的“煤糕”是熏制成败的关键。煤块碾粉，掺入适量黄土与水，塑成糕饼状阳干备用。此物燃烧徐缓，火力稳定，绝少

呛人烟雾，确保葡萄在纯净热力中升华。一般来说，一间熏房能放入6000公斤鲜葡萄，能熏出1500公斤葡萄干，消耗煤糕1500公斤。等到9月，黑鸡心、瓶儿、驴奶等品种的葡萄相继成熟，葡农就近把采摘下来的鲜葡萄送入地头的熏制房。

“鲜葡萄进入熏制房后，最初7天用煤糕最多，要用大火高温排出葡萄的水分，不然葡萄会发霉腐烂。”王锦平说，初熏宜缓，驱散水分而不伤果肉；中期火力微升，逼出内在精华；终程再转文火慢烘，直至每一粒葡萄干达到“肉质细软，酸甜适口，烟香入髓”的完美境界。大火过后的10天，葡农会根据天气和葡萄的情况改用小火控制温度。一般一房葡萄用时25天就能全部熏成葡萄干。

古艺逢春焕异彩

俗话说，樱桃好吃树难栽。这一点也适用于黑鸡心葡萄。

“黑鸡心葡萄形状像鸡心，颜色呈黑紫色，皮薄而脆，果肉柔软多汁，味道酸甜。”王锦平说，但加工黑鸡心葡萄比龙眼葡萄费工费人。熏葡萄四公斤鲜果才出一公斤干果，成本也高。随着经济发展，黑鸡心葡萄的种植面积也日渐减少，熏葡萄技艺濒临失传。

进入新世纪，清徐熏葡萄技艺迎来转机。在坚守“挂果密度”“火候三部曲”等祖传秘钥的同时，王锦平大胆引入现代科技。“传统是根，创新是叶。”王锦平引入温度湿度监控设备，建立标准化生产流程，将依赖个人经验的“手艺”，逐步转化为可量化、可复制的“工艺”，显著提升了产品稳定性与一致性。古老的熏房旁，规范化车间悄然建立，流水线作业确保品质如一。

“我们现在熏制葡萄已经改用空气能热泵了，一间熏房能放1000公斤鲜葡萄，熏制15天就行。”王锦平说，熏葡萄煤改电后，节能环保，葡萄干也更干净。同时，针对黑鸡心葡萄产量少的问题，王锦平多次尝试，将熏葡萄的原料拓展开来，像早黑宝、白鸡心、玫瑰香等葡萄纷纷进入熏房接受熏制。新风味葡萄干的诞生，既是对市场的敏锐回应，也为古老技艺注入了鲜活的时代基因。“每年我们熏制的葡萄干都出不了厂区，大多数就被参观的游客买走了。”王锦平笑着说。

如今，清徐葡萄文化博物馆成为非遗活态传承的殿堂。游客在此不仅能品味酸甜的葡萄干，更能透过展陈、传承人演示，沉浸式感受技艺的温度与历史的厚度。这里亦是省级非遗传习所，肩负着技艺普及与后继人才培养的重任。县、乡两级政府积极扶持，力保这一文化瑰宝焕发持久生命力。

记者 司勇
本版摄影 张澍宏



熏制后的葡萄干

记忆档案

清徐熏葡萄技艺是一种葡萄深加工制作方法，主要流传于清徐县马峪乡周边山村。作为全国四大葡萄产地之一，清徐葡萄种植面积大、产量可观。在交通不便的年代，为了更好地保存和运输葡萄，清徐人采用了熏制的方法，将新鲜葡萄制成葡萄干。他们搭建起由杆子构成的熏房，将鲜葡萄挂在熏房内，下方则使用无烟煤制成的煤糕生火熏制。这种独特的熏制方法能使每一颗葡萄均匀受热，带有独特的烟熏香味，加工出的产品在口感和风味上别具一格。《唐书》中有“太原、平阳皆作葡萄干，货之四方”的记载。



黑鸡心葡萄制干工艺展示