



清水沙大铁锅炒出北纬30度原香小京生

新昌“小花生”做出上亿大生意

通讯员 张斌

本报记者 郑剑瑾/文 林云龙/摄

“麻屋子，红帐子，里面住着一对白胖子。”一首打油诗唤起的是每一个新昌人心底最温暖的回忆。

颗粒细长、腰部稍细、果尖呈鸡嘴形、果壳薄而酥脆呈金黄色、果仁香中带甜……在明清时就被选为贡品的新昌小京生花生已有近400年种植历史。2012年7月，小京生的炒制技艺被列入浙江省非物质文化遗产名录。

但是，并不是绍兴地区所有花生都能叫做“小京生”。在新昌，小京生的产地主要集中在大市聚镇（今沃洲镇）的红旗村一带。现在市面上售卖的很多小京生其实来自绍兴以及周边其他地区。

只有新昌的黄土地里才能种出最上品小京生

6月里的黄梅天，黏黏糊糊。从新昌市区出发，驱车半个小时左右，钱报记者终于来到位于沃洲镇梅林山村的后柱。

沿着崎岖的村道爬上黄土坡，眼前植被茂盛、古木成群、柿林成片，园丘坂湿地风光旖旎，这里是新昌县最具代表性的小京生花生种植基地之一。

梅林山村位于新昌县大市聚镇（今沃洲镇）西北部，村庄的三面环绕着钦寸水库，俗称“山背墩”，2019年新开发的200亩小京生示范基地就在这里。

离丰收还有近3个月，花生苗已经有20几厘米高。梅林山村的驻村指导员钱滨对小京生的前世今生如数家珍。“小京生大概从明末清初引入种植，清乾隆时期被列入贡品，上世纪初期驰名于国内和港澳地区，种植历史已近400年。”

“新昌地处北纬30度，常年雨水充沛，历经千万年风化后的松散黄泥土为小京生提供了无可替代的生产环境。不过因为对生长环境过于苛刻，目前种植面积非常有限，主要集中在新昌县大市聚镇（今沃洲镇）的红旗村一带，这里黄土地里种出来的小京生，品质最好，价格也比市面上的花生贵3倍甚至更多。”钱滨表示，“基地被山林包围，前方是一个作为水源保护地的水库，周边还有一万多棵梅花树，生态环境不错。”

炒制技艺成非遗 生产线180度高温激发最佳香味

每年的九月，是小京生采摘的最好季节。老底子炒花生都是柴火、大铁锅，一锅花生约莫十斤重，老师傅得炒上半个来钟头。

走进位于新昌县城南乡当地最大的小京生炒货厂——新昌天姥炒货厂，负责人石谓明特意为我们开了一炉。

铁锅烧热，放进晒干后的清水沙炒至微微烫手，再把花生倒进沙里，用铁铲从锅的中心向两边反复翻炒，尽量让花生不碰到锅面，热沙的温度把小京生炒到八成左右，摊凉就可以吃了。

1984年全国炒食味评比中小京生被评为第一名；2005年，被国家质检总局列入《原产地域产品》保护品种；2012年7月，浙江省人民政府公布了第四批浙江省非物质文化遗产名录，小京生炒制技艺榜上有名。

“现在，我们新昌只有极个别的农村还有老百姓用盐伴着花生在锅里炒。”石谓明说：“现在一般都用机器炒了，那种花生拌沙在锅里发出的沙沙声，是伴随我们这些土生土长新昌人长大的‘乡音’。”

“小京生大概是从上世纪八十年代开始‘流行’起来的。当时都是自家种点，过年的时候招待客人，后来有人把吃不完的花生拿到外面去卖，没想到江浙一带的人吃了都觉得好。慢慢就有人开始收花生、炒花生，然后用箩筐挑去杭州、上海、宁波这些地方售卖。”

石谓明娓娓道来：“在办这个厂子前，我从事副食品采购工作，一些老客户总是托我买小京生，而且量不小。”

技术含量不高，成本也还可以。1998年，石谓明怀揣10万元创业基金办起了天姥炒货厂。“当时只有两个工人，一锅花生炒半个小时，一年能炒1~2吨左右。那时候每斤花生的收购价在3块左右，炒好后可以卖到9块。”

慢慢的，生意好起来了，但是产量跟不上。2016年，炒货厂上了一条全自动生产线。“这条全自生产线实现了小京生炒制、筛选、冷却、挑选、包装等一条龙加工，每小时可以加工1000多斤花生，旺季的时候一天炒20000斤左右，一年大概可以炒300多吨，产值2000多万。目前70%的销量在杭州市场，另外就是上海、宁波等地。”

如今，石谓明厂子里的小京生最便宜的20多元一斤，常规的35元左右一斤，精选的臻品甚至可以卖到50元左右一斤。“柴火炒温度最高不过120度，并不能激发花生最好的香味；生产线上180度炒十分钟，出来就是成品。时间短、香味又好。”

为了保证小京生最本真的原味，这20多年来，石谓明只炒原味花生。“偶尔炒一点咸味，总觉得远不如原味香甜。”

原产地提纯保护 长胖的小京生必须“减肥”

别人眼中模样差不多的小京生花生，在新昌县农业农村局副局长徐军的眼中门道可多了。“小京生个头虽然小，营养价值却比其他花生丰富得多，蛋白质含量27%，脂肪含量48%，鸡蛋和牛奶都比不上。随着它的品牌价值逐年提高，在新昌县许多地方，花生产业已经成为很多当地老百姓收入的主要来源。”

徐军告诉钱报记者，早些年新昌人逢年过节都会拎着炒好的小京生当礼品。这两年小京生的名气越来越大，每年九月份采摘的时候，很多人直接拿着花生送人。“新鲜、带着独有的黄红色泥土，才是最‘正宗’的极品。”

2012年底，礼品经济大幅萎缩，小京生产业也受到了冲击，不少农民选择了种植转向。2015年，全县种植面积下降到了1.7万亩左右，仅为高峰期的六成左右。

2016年，新昌县出台了《2016年小京生花生产业发展扶持政策实施细则》，县财政每年统筹安排资金200万元，用于小京生花生的品种提纯及科研攻关、规模化种植、实用技术示范推广、标准化加工厂建设等方面的补助。截止目前，整个新昌县的小京生种植面积在2.5万亩左右，年产量3000吨，年产值上亿元。

“为了让小京生达到最佳的品质状态，我们不停地调整种植和收割时间，如果种着种着小京生‘长胖’了，还要想办法让它瘦回去。”徐军表示。“梅林山村200亩的基地就是始于保护原产地的初衷。”

除了原产地保护以及品质提纯，接下来新昌县政府还将投入资金进行基地周边景观以及道路的建设开发。“我们还计划建造一个具有历史传承意义的博物馆，用于展示玩具更多小京生的文化底蕴，让来这里的孩子既能学会农林实践，更能学习知识。”



石谓明正在演示小京生炒制技艺



扫二维码看小京生古法炒制技艺视频