



班为奎：四十载烟火守“乌金”

文/图 本报记者 沈欣欣 潘云磊 梁营营

10月24日，在茌平区肖家庄镇班庄村，一个飘着甜香与烟火的院落，是茌平区乌枣加工技艺第五代传承人班为奎守了四十年的“战场”。三座敦实的土炕上，一颗颗枣子在青白色烟雾中悄然蜕变，从饱满的绛红色渐渐变成沉稳的乌亮色。

“我20多岁的时候就跟着父辈学习乌枣制作手艺，一直坚持到现在，它早已成为生活中不可或缺的一部分。”班为奎站在炕边，身影在缭绕的烟气中显得有些朦胧。这个院落，不仅是区级非遗茌平乌枣加工技艺的传承地，也是他用了大半辈子书写的人生答卷。

“咱这乌枣，过去叫‘乌金’，可不是随便叫的。”班为奎拿起一颗成品，枣身黝黑锃亮，纹路如锦绣。“早年没有这样的土炕，秋枣收下来吃不完，老一辈人就想出这熏制的法子，本是为了储存，没想到竟点石成金，创出了这般独特的风味。”在他眼中，乌枣不仅是产品，更是老一辈人生活智慧的结晶。

班为奎告诉记者，制作乌枣，是一场与时间的耐心博弈。选枣、清洗、煮

制、晾晒、熏蒸，每一步都是基础，真正的精髓，全在那长达六七日的“熏制”之中。

“老话讲‘三遍窑子六遍火’。”班为奎轻抚着温热炕面上的枣子，像安抚孩子一般，一边说道，“火要稳，心要静。得用木头的文火慢熏，让香气一丝丝渗进枣肉里。”说话间，他还不时翻动枣子，让它们均匀受热。40年下来，他的双手早已熏染上洗不掉的印记，指尖却沉淀出最精准的感知力——哪一炕的火候到了，哪一处的枣子该翻动了，全部了然于心。这门手艺，没有可以参考的教科书，全凭日复一日的体感与心传。

凭借过硬的手艺和上乘的品质，班为奎的乌枣在市场上广受欢迎，每年能带来约二十万元的收入。“我们的枣子主要销往广州、温州这些沿海城市，几乎每年都供不应求，这也让我能毫无顾虑地把这门手艺做精，并坚持下去。”他坦言，这份踏实，是技艺传承最实在的根基。

“现在愿意学这行的年轻人太少了。”他的目光投向院外，带着些许无奈。“孩子们觉得这活又累又绑人，不如出去闯荡来得光鲜。我自己的孩

子，也不愿意接班。”尽管他对此表示理解，但眼看着自己倾注了毕生心血的技艺可能面临后继无人的窘境，一股强烈的紧迫感与日俱增。

“我就盼着，能有个真心喜欢它的后人，把这摊子接过去。”班为奎的愿望朴素而迫切。如今，他也接收了5个徒弟，准备倾囊相授——从选料到看火，从手艺到心得。

在班为奎心中，这满院的烟火，熏烤的不只是甜糯的乌枣，更是地方文化的根脉与一方乡愁的滋味。



班为奎在土炕上翻动乌枣



挑拣乌枣



成品乌枣

聊城晚报 公益广告

千年水韵流长 一城书香致远

