

## The Capital of (Candied) Chestnuts 南法的糖渍栗子之城

文、图 / Kevin Bonnaud



法国  
France

科洛布里来★

科洛布里来 Collobrières 位于普罗旺斯内陆，距离地中海沿岸仅 20 公里，这座中世纪小村庄被葡萄园和茅莱玛斯夫森林 (Maures Massif) 围绕，美不胜收。这里的居民只有两千人，不过在每年十月的最后三个周日，这里都会举行世界知名的栗子节。

包括本地的 20 家栗农，一共会有 150 家参展商汇聚在这里，呈现一场展示栗子制作工艺的游园盛会，你会看到栗子去皮、烹饪和蒸腾的过程，以及游乐项目、传统舞蹈等等。“栗子节的气氛友好而又地道，人手一份炒栗子，整个村庄的人都倾情投入，” Laurent Jartoux 告诉《hi 欧洲》，他是本地居民，也是一位栗农。

### 重拾昔日传统

12 世纪的时候，韦尔涅修道院 (La Chartreuse de la Verne) 在科洛布里来郊外的森林中建成，在此之后当地居民开始种植栗子。“在 20 世纪初，这里的栗子产量能达到四万吨，然而由于两次世界大战以及人们逐渐放弃土地种植，上世纪 50 年代的栗子产量锐减，”当地旅游办公室的 Baptiste Fricau 这样告诉我们。

如今，这里的栗子产量仅有 150 吨左右。不过很多农民仍然种植栗子以保护传统，有的自用，有的用于贩卖。“我还记得小时候采摘挑选栗子的经历，村子里的贩售商会根据栗子的直径来决定价钱。我们花很多时间对栗子进行筛选，打磨，并处理残次品。我父亲曾经带我们一起嫁接栗子树，我还记得我的祖母如何捣碎栗子。” Laurent Jartoux 说。

最近几年，有一些土地被重新规划利用起来。在 1998 年，当时还是一名森林工作者的 Jartoux 决定做一名职业栗农。他开发了自

己的栗子林，在家族原有土地的基础上，还新增加了几块土地。“我休整了土地，增加了嫁接树苗，开始种植栗子。”他补充说道。

### 栗子的种植

栗子节期间，Jartoux 邀请游客到他的栗子林参观，在栗子树下和大家讲解交流。他种植的栗子品种多样，包括一种叫做 Marouge 的品种，这种栗子的种植在本地最为广泛。“我们可以根据栗子树的颜色、树叶和果实的形状辨别栗子的种类，”他说。十月和冬季是收获栗子的季节，Jartoux 会修剪栗子树，烧掉多余的树枝。春天则是嫁接和处理防治病虫害的时节。“我曾经收获五到六吨栗子，但是在 2014 年由于病虫害和干旱的原因，我只收获了七百公斤。”他说。

参观最后，大家则有机会品尝 Jartoux 出产的栗子奶油。他的栗子奶油没有香精，也尽可能少地添加了糖。他的秘诀？那就是成功的嫁接。“我所选择的栗子品种具有天然的甜味，充满果香，而且粒大饱满，”他解释说到。再加上日照，所出产的栗子果实自然健康。“劣质的果实会被筛选掉，否则会破坏奶油的味道。”

### 走进糖渍栗子工厂

栗子节为游客创造了难得的机会来参观本地的栗子工厂。阿祖海纳甜食厂 (Confiserie Azurienne) 始创于 1949 年，每年生产 60

到 80 吨栗子奶油，以及 10 吨冻栗子，有一些用于出口。

游客们可以在这里观摩糖渍栗子 (Marron Glacé) 的制作过程。颗粒最大的栗子被放进内置刀片的圆柱形机器内，在高压热水的冲刷下，进行去皮的过程。“之后我们把栗子浸到水里，加上香草和糖，低温下冷藏三天三夜，”工厂负责人 Marie-Laure Cayot 这样说。栗子果粒被取出以后，剩下的糖浆可以用做糖霜。之后在热风下对栗子进行烘干，第二天再用金纸进行包装。

最后，游客还可以到博物馆里参观旧式设备，或者直接到礼品商店享受本地的另一大传统食品：自制栗子冰激凌。

### TIPS

- ▶ 阿祖海纳甜食厂  
Confiserie Azurienne  
www.confiserieazurienne.com
- ▶ 高帝萨特栗子林  
Chataigneraie Godissard  
www.chataigneraietourisme.com

科洛布里来 (Collobrières)：距离尼斯 146 公里；距离马赛 110 公里；距离圣特罗佩 36 公里。