



满村披金甲 户户柿飘香

海都记者走进安溪县城厢镇光德村内园，探访柿饼传统制作技艺

海都记者 田米 文图



▲在阳光照射下,柿子漫出香甜

◀一个竹编三十来斤,朱阿姨说虽然辛苦,但是生活有盼头

安溪县城厢镇光德村内园有着悠久的柿饼制作传统,这里出产的柿饼肉质紧弹,入口甘甜,唇齿留香,美味可口,吃起来有嚼劲,是有名的当地小食。

24日,海都记者来到光德村内园。这段时间,村里进入柿饼晒制生产的最佳时期,家家户户屋顶上晒满金灿灿的柿子,连空气中都弥漫着香甜,呈现出一派丰收景象。

“柿子都是自家种的,柿子林在安溪龙涓,承包十多年了,我负责果林,老婆主要在家里做柿饼。”今年58岁的苏春色家住光德村内园19号,他对海都记者说,今年收了8万多斤新鲜柿子,从二十四节气的小雪开始一直到冬至,都是采摘柿子的最佳时节。

“从小看着父亲做,慢慢自己也跟着做了,后来接过父亲的手艺,一直做到现在。”苏春色说,采摘的时候会请帮工,削皮的时候都是自己人互相帮忙,做着做着自已年纪也大了,如今家里就他跟老婆朱阿姨两个人坚持,“都是辛苦活,很不容易”。

“晒柿饼很考验体力,一个竹编有三十来斤,要一下子顶上架子上去晒。”苏春色笑着说自已胖不起来,就是因为做柿饼太耗体。

柿子晒两周左右就要翻面,还要一边晒一边捏,把水分晒干后,柿饼就开始渐渐出白霜。“要经过去皮、晾晒、捏制倒子、出霜、储存等过程,大概3斤半柿子加工成一斤干柿饼,一批柿饼晒干大约要一个月。”苏春色说。

如今的柿饼,很多是通过网络售卖,由于口碑好,苏春色的柿饼销售得很不错,全国各地的客户都有。“柿子香甜可口、滋补、健脾润喉。自己家种,自己家晒,品质好,很多人买去送人。”朱阿姨笑呵呵地说,“很辛苦,但是生活有盼头。”

如今走进安溪县城厢镇光德村内园,空气中是甜蜜的柿子香,抬头就可见金灿灿的柿饼,家家户户的屋顶犹如披上黄金甲,那是幸福的色彩。



与妻子不停忙碌着 晒柿饼很考验体力,苏春色(右)



金灿灿的柿饼,那是丰收的喜悦

“讲文明 树新风”公益广告

和 諧

和谐源于“真诚沟通”

和 諧

和谐源于“爱心奉献”

和 諧

和谐源于“诚实守信”

和 諧

和谐源于“协作互助”

中共福建省委文明办
海峡都市报社

宣