



探岬南安

第8期



蓬华柿饼

古厝“黄金甲”，农户晒柿忙

## 深山有好柿

## 一口解乡愁

■本报记者 庄树鸿 黄奕群 文/图

2024年进入倒计时。生怕错过这个冬最后一口甜蜜,这一次,“探岬南安”第八站来到了南安蓬华镇大演村,一同探寻时间与自然共同酝酿的甜蜜馈赠。

大演村是有名的“柿子村”。初冬时节的大演村,房前屋后,渠旁路边,到处是一棵棵挂满果实的柿子树。枝头的柿子,饱满圆润,色泽鲜艳,在绿叶的映衬下宛如一盏盏小灯笼,显得格外耀眼。

当天,记者挎上篮子,跟随大演村村民洪甲申父子的脚步踏入柿子林,一同体验采摘柿子的乐趣。

“看,从枝头的反方向轻轻一扭,柿子就轻松摘下来了。”洪甲申边示范边传授采摘柿子的诀窍。每当一颗柿子被摘下,都会伴随着清脆的声响,那是果实与树枝分离的瞬间,也是收获与喜悦的美妙交响。

新鲜的柿子味甜多汁,保鲜期却短暂,储存起来也颇为不便。想要常年品尝到这份甜蜜,将新鲜柿子制作成柿饼无疑是最佳选择。

柿饼好吃,如何晒制也是关键。作为南安市柿饼制作技艺的非遗传承人,洪甲申对柿饼的晒制有着独到的见解和心得。

“制作柿饼可是个技术活,首先得挑选那些未完全成熟的柿子,太熟的柿子不易削皮。”洪甲申介绍,采摘下来的柿子需要先洗净、剥去外衣,再将柿子架在削皮的机器上,手持刀贴着柿子。随着柿子的转动,匀称完整的柿皮,便从削皮机器里“吐”了出来。

而真正考验功夫和耐心的,是削完柿子皮之后的工序。“虽然说起来很简单,但前后至少要经过20天的时间。”对于晒柿饼的小技巧,洪甲申如数家珍。柿子的晾晒程度、翻面的次数,都需凭借老师傅的丰富经验来判断。晒得过干,柿饼会过于坚硬,影响口感;晒得不够,柿饼则过于软糯,不易上霜。遇到阴雨天气,还需及时将柿饼收进空调房内,待天晴时再拿出晾晒,烦琐至极。

在大演村,古厝的屋顶和院落都是晒柿饼的天然工坊。在洪甲申自家的房顶,一排排黄澄澄的柿子躺在晒匾上,尽情享受着“日光浴”,成为这场“晒冬”中最抢眼的风景。

时间慢慢流淌,随着柿子中的水分逐渐蒸发,由橙变褐渐渐变得柔软,散发出阵阵香甜。收缩了的柿子紧密相连,相互汲取水分,使得每个柿饼大小均匀。“这也是摆放时为何要摆得紧密的原因。”洪甲申解释道。

初冬时节,刚晒好的柿饼比较软和,咬下一口柿饼,软糯香甜在舌尖绽放。凭借着良好的口碑,洪甲申的柿饼深受欢迎,往往都来不及外销,就被一些朋友、熟客订光了,就连远在海外的华侨回到村里,也总喜欢带他的柿饼回去慢慢品尝。

“这就是满满的家乡味。”近日,马来西亚侨亲洪振治一行回乡,正巧赶上柿子采收季。当天,他尝了一口新出炉的柿饼,由衷感慨。这些年,他常常回乡,每次回来都要带上一些柿饼到马来西亚。“在马来西亚买不到这样的柿饼,我们都很喜欢吃,还有朋友托我们帮忙带回去。”洪振治表示,于他而言,这一口柿饼,吃的是乡味,解的是乡愁。

如今的大演村的柿饼,承载着精湛的手艺和良好的口碑,远销海外。晒柿也逐渐成为村中一道独特的风景线,成为村民们难以忘怀的风土记忆。对于这里的村民来说,柿子不仅是生活的一部分,还是生计的来源,更是这片山野间最甜蜜的色彩。



刚晒好的柿饼软糯香甜。



▲马来西亚侨亲洪振治一行人为家乡柿饼点赞。



扫描二维码,观看视频。

◀ 好柿  
挂枝头,年年都平安,“柿柿”如意。

深秋时节,蓬华大演村柿子喜获丰收。



随着柿子的转动,匀称完整的柿皮,便从削皮机器里“吐”了出来。



柿子躺在晒匾上,尽情享受着“日光浴”。



精心挑选晒过的柿饼进行筛选、包装、运输。