



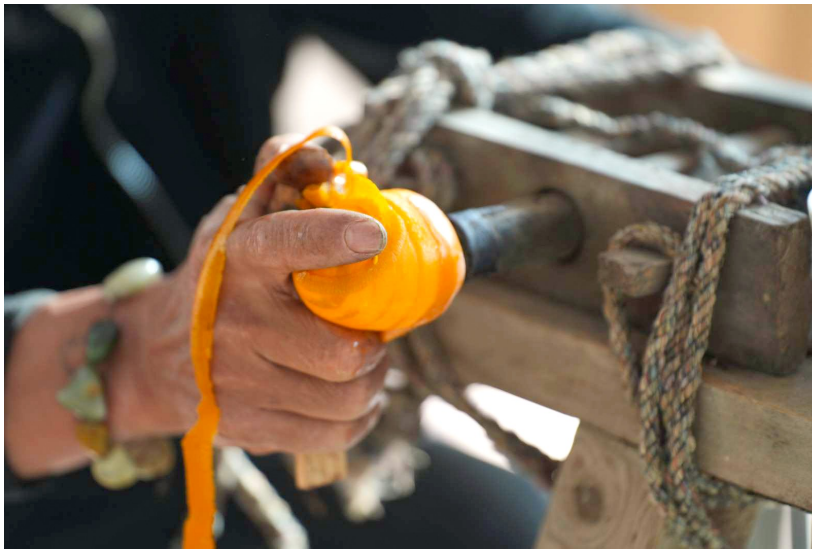
限量版枣庄柿饼畅销全国

本报记者 魏宗奎 孔猛 林冬冬 摄影报道

霜降前后，鲁南山区层林尽染。红彤彤的柿子成了秋季的一道美丽风景，这些柿子不仅仅是自然的馈赠，更是当地农民增收致富的“金果果”。然而，过去由于加工方式落后，品质参差不齐，枣庄柿饼难以走出大山，市场销路有限。但如今，一场关于清洁柿饼的变革正在悄然兴起，让这些“金果果”焕发出了新的生机与活力，开启了一段逆袭之旅。

怎么能让漫山遍野的柿子变成老百姓手里的钞票，走向更大的市场？多年服务山区的经验，让果树专家安广池一直有个做清洁型柿饼的想法。柿子种植户张强从小就跟着父亲做柿饼，这是传统的手艺。一直没有出过门的他，正愁不知道该如何提高。张强和安广池的相遇让柿子华丽变身。张强在安广池的帮助下随即赴陕西富平、杨凌“取经”，在西北农林科技大学国家柿树资源圃里，第一次见识到700多个品种、亩产值过万元的“柿界天花板”。回枣庄后，他和安广池一起，把传统“日晒、手捏、自然霜”升级为“网室吊挂、臭氧杀菌、恒温收霜”——一座近百平方米的防虫网室，把苍蝇挡在室外，也把品质提了一个档次。

枣庄市农业科学研究院二级研究员安广池说：“他回来就开始尝试着做，我们就一起研究，根据各个环节优化传统的技术。”虽然张强的清洁柿饼车间只是一个全部用细细的防虫网遮住的大房子，但它有效地把蚊虫、苍蝇挡在了“室”外。优化加工流程，强调卫生规范，不仅提升了柿饼的品质和口感，生产效率也大大提高了。如今，张强把柿子做成了“限量版”，一年只产1000公斤，客户却从北京排到深圳。小小的清洁柿饼车间带动周边留守妇女十余位，日薪达到百余元，漫山遍野的红柿子变成群众口袋里的“红票子”。



传统的加工方式让柿子大幅增值



柿饼加工中



三斤鲜柿子才能出一斤柿饼



满山的柿子既是风景也是美味



除了收购，很多时候还需要自己去采摘



柿子也要优中选优



张强在大量收购柿子



满院的柿子成了一道美丽的风景