



限量版枣庄柿饼畅销全国

本报记者 颜宗奎 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“地晒、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，把蚊蝇挡在外面，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技术。”虽然张强的清洁柿饼车间只是一个全部用细网遮住的大房子，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