



2021永报姐妹花 温暖年关 公益行动报道(下)

晒柿干酿柿酒 方山柿深加工花样多 记者吆喝：一起助力甜蜜 柿 业温暖冬季

说起方山柿,很多人潜意识中就会闪现出其味如兰的甜蜜滋味。不过,红彤彤的柿子虽然美味,但由于保鲜期较短,不能长期储藏,导致鲜果的销售期比较短暂。特别是熟透后皮薄如纸的状态,在一定程度上也决定了柿子在鲜果界的尴尬地位。为了留住柿子,延长这份甜蜜的美味期限,方山柿农翻新花样做足精深加工文章,除了晒起柿干,还酿起了柿酒,不断提升方山柿农产品价值,做大甜蜜柿业。

近日,永报姐妹花记者来到舟山镇红柿园村,不仅体验了柿干的传统手工制法(见11月27日《永康日报》第5版),还深入了解甜蜜柿业背后的故事。



徐小东在翻晒柿饼

柿干长白霜是发霉 这是个甜蜜的误会

在红柿园村党支部书记、村委会主任徐小东家顶楼,姐妹花记者见到,柿饼、柿枣和切成瓣的柿干成品晒满了整个阳台,经过不同时间光照后,呈现出了不同的色泽和软度,远远望去煞是壮观。

姐妹花记者拿起已晒好的柿干品尝,轻轻咬上一口发现,这些充分沐浴阳光的柿干果肉饱满、香糯Q弹,柿干的糖分进入口腔后甜得沁人心脾。

鲜果时期的方山柿吃起来有其味如兰的甜蜜,其实晒成柿干之后这种甜蜜可以称作遇见白霜。不过一些对柿干不了解的人,看到白霜后有的误以为是发霉变质,有的误以为是防腐剂,都不敢食用,这是一个甜蜜的误会。其实,这层白霜是糖霜,主要成分是糖,它是可以吃的。徐小东向姐妹花记者介绍起柿干制作方法的时,也科普了一些与柿干相关的知识。

原来,柿子削皮晾晒后,柿子内部的水混着糖渗到了果实表面,当水分蒸发后,糖结晶积累到表面就会形成白霜。一般日均温度低于10℃时,晒好的柿干会出霜,而温度升高时,这层白霜可能因为温度高而融化,这就是为什么冬天看到的柿饼都有一层白霜的原因。

《本草纲目》里有记载,柿饼不仅是好吃的果脯,还具有降血压、清热润肠等药用价值,柿霜还能治咽喉干痛、口舌生疮、肺热、咳嗽、咯血等症,是滋养佳品。徐小东说,不过,在他看来,不论是柿饼、柿枣还是柿干,都属于冬季的应季食物,这份甜蜜最适合在冬天品尝。这还得从柿干的保存方式说起。在过去没有冰箱储存的时代,柿农在储存的过程中会把柿皮也晾晒好,柿干晒好后,要用柿皮覆盖存放。但是,这种存放方式冬天只能维持两三个月,一旦开春温度升高,柿干的口感就会明显下降。

有些人喜欢吃软一点的柿干,这样的话晒制时间就要相应减少,如果普通存放可能容易回潮发霉,最好是密封包装好放在冰箱存放。徐小东说着,从自家冰箱拿出了已存放一段时间的柿饼和柿枣让姐妹花记者品尝,口感还是跟刚晒好的一样Q弹香糯。

不过徐小东提醒,虽然将柿饼放置冰箱可以延长保存时间,但也不宜放置太久,最好不要超过半年,以免变质坏掉。另外,放置太久口感也会相对变差。

方山柿浑身上下都是宝,延长甜蜜柿业产业链

采访中,姐妹花记者了解到,徐小东种植方山柿已经有30多年,是村里种植规模较大的柿农。今年尽管方山柿普遍减产,他家的产量还是有5000多公斤,柿枣产量也有500公斤。依托规模大、品质好,徐小东家的方山柿鲜果已经建立了固定的客户群体。近的就到家里来买,远的通过微信、电话,我给他们寄过去,很方便,寄少的用快递,寄多的可以用物流。目前,我的顾客遍及北京、杭州、上海、山东等地。徐小东说。

由于方山柿采摘期短但又成熟速度快,如果销售采摘不及时,就容易出现烂枝头或来不及吃的现象。如何将方山柿农产品价值利用最大化?徐小东已有自己的一套相对完整的深加工方法,不仅晒起了柿干,还酿起了柿子酒。

不论是晒柿干还是柿饼,原材料必须是完整的硬柿子,不能有一丁点发软。在指导姐妹花记者削柿皮的过程中,徐小东会把有点发软的柿子分拣出来。而这些有点发软的柿子就是酿柿子酒的原

材料。在我们看来,柿子可是浑身上下都是宝,就连我们家门口晒着的柿子皮都有大用处。交流中,徐小东还向姐妹花记者卖了个关子后才道出答案。原来,晒干磨成粉的柿子皮就是酿造柿子酒不可或缺的辅料。

徐小东倒了一小杯酿造好3年的柿子酒请姐妹花记者品尝。柿子酒看着跟白酒没啥区别,50多度,口感有点辛辣和灼热的同时,还能感受到一点柿子的甘甜味道,在冷冽的冬天小酌一口最宜暖身。

徐小东告诉姐妹花记者,他酿制柿子酒才四五年,一开始还有些担心,会不受欢迎。但当他把柿子酒推荐给亲友品尝时都得到了肯定,甚至有朋友直接向他下单预定,这让他信心倍增。这不,今年他就准备再酿制50公斤柿子酒哩。

30多年坚守着自己的甜蜜柿业,徐小东家的方山柿农产品销路不愁,生活甜蜜幸福的同时却也有个很大的愿望,就是希望能够带动村里人,一起把方山柿经济发展起来,把红柿园百年老柿树村的名声进一步打响。



姐妹花记者购买柿干助农

记者手记:好柿已成霜 溏心甜如蜜

方山柿,生活在永康的人们对其并不陌生。因为它不仅有上千年的栽培历史,还是我市第一个获得国家知识产权局正式批准的地理标志证明商标。随着近年来中国方山柿之乡文化旅游节的连续举办,方山柿的品牌知名度越来越高,大大打开了柿农的销路,堪称甜蜜柿业。

姐妹花记者在采访中了解到,由于受到渠道、产量、储藏等因素的限制,导致一些柿农存在销售卖

难的问题。但欣喜的是,以徐小东为代表的柿农一直不辞辛苦,运用自己的智慧突围破圈,从柿子到柿干,再到柿子酒,一系列的蜕变,使得方山柿果品耐储存度和经济效益双提升,也成为方山柿产业焕发新生机的驱动力。

好柿已成霜,溏心甜如蜜。这个冬天,不妨到秀水舟山走一走,看看好山好水好风光,品尝柿子柿干柿子酒,你会收获不一样的甜蜜和幸福哦。



永报姐妹花
Yong Bao Jie Mei Hua
全国巾帼文明岗
监督电话 87126426

