



阳光下 柿子晶莹剔透

# 秋晒柿子 提效益



柿子切块

方山柿子红染金秋 柿农晒制柿干忙。日前,在舟山镇大路任村,柿农俞爱群正忙着做晒柿干的准备工作:仔细检查洗净的柿子有无虫蛀、破损,随后将其削皮去蒂。今年,俞爱群购置了一台削皮机,只要将柿子固定在削皮机上,轻踩电门旋转,三秒钟就削好了一个。相比传统手工削皮,效率提升了四五倍。

大一点的柿子切成数块制成柿干,小一点的则直接晒制成柿饼。俞爱群的阳台上晒着不同时间晒制的柿子,柿子颜色深浅不一,整齐排列,尤为壮观。

去皮、晒制,别看柿干制作过程简单,想要晒制出软糯的柿干,还有诀窍。秋风大、天气干燥、晴朗,晒制出来的柿子就好。柿子如果晒不好,尤其是整个晒制的柿饼,可能样子、甜度都有了,但容易留有涩味,影响口感。所以晒的时候要多翻一下,白天晒晚上再翻一下,晒足七个晴天,柿干就会好吃了。俞爱群说。

据了解,今年夏天多为干旱天气,大量柿子缺少水分,个头偏小。而就鲜果而言,小柿子在市场上并不畅销,价格低廉。柿农趁着天晴,提前采摘小果晒制,三四公斤新鲜柿子可晒制成一公斤柿干,但售价高达每公斤12.5元,品相好的柿饼可卖到每公斤15元。

融媒记者 卢斌 应秀蔚



传统手工削皮



现代机械削皮



削完皮的柿子



打理柿子