

深加工好创意点‘柿’成金 “土著水果”华丽变身为“网红口味”

“村暗桑枝合，林红柿子繁。”柿子作为一种土生土长的中国水果，已经有上千年的栽培历史。眼下，柿子到了甘甜收获时节。凭借着不断丰富的产品形态，土柿子焕发出新活力，在我市掀起了一股消费热潮。



◀柿农打包鲜果礼盒
▲商家制作烤甜柿菓子荷兰松饼
▶柿子系列奶茶

深加工打造“致富果”

初冬时节，走进舟山镇大路任村，山峦秀美，层林尽染，高低错落的柿子树与乡间小路相映成趣，扮美了山村田野。大路任村盛产的方山柿肉质细腻，汁液丰富，甘醇适口，大多以鲜果销售为主。但是柿子供应期短、损耗较高，如何才能延长赏味期，让“柿子经济”更上一层楼？在大路任村，柿子搭乘深加工快车，实现了大“翻身”，成为柿农致富的“金果子”。

“加上百分之十的糖和酵母，50公斤柿子能够蒸馏出7公斤52度的白酒。”振韶家庭农场围绕柿子做文章，把柿子加工成柿饼、柿切、柿子酒等产品，以提升其附加值。该农场负责人任振韶在传统酿酒技术上不断探索改进，积累了一套独特的柿子酒酿制工艺，酿出的柿子酒香气清雅纯正、入口甜润细腻。“我们根据顾客需求推出了不同包装的柿子酒，有5公斤陶罐装、2.5公斤陶罐装、1.5公斤陶罐装和1公斤礼盒装的酒，销售情况不错，既创造了经济效益，又避免了品相较差的柿子因卖不出去、烂在地头的困扰。”任振韶说。

“我们生产出来的柿饼在颜值上还有一定提升空间，加工工艺有待改进。”为优化产品质量，今年以来，永康市柿

“季节限定”更需沉淀价值

从鲜果销售到传统深加工，再到衍化出众多新鲜吃法，柿子从“土著水果”华丽变身为“网红口味”，成为今年秋冬当之无愧的“C位”水果。一方面，我市各大商家瞄准商机，纷纷打起了“季节限定”牌，从形状、口感、颜色等诸多角度对柿子进行挖掘。春有樱花季，冬有热红酒，“季节限定”带来的稀缺性总能刺激消费者的打卡欲。另一方面，柿子自带的谐音梗也广为出圈。“柿”与“事”同音，于是商家在产品取名上下功夫：喜“柿”连连、“柿柿”如意、“柿”不可挡、心想“柿”成、好“柿”成“霜”……冲着这些名字的好意头，消费者更愿意为之掏钱买单。

柿子的“大势”不是偶然，但柿子产品能否如每年挂上枝头的柿子一样长红，还是个未知数。业内人士表示，我市柿子深加工产品仍具一定开发潜力，商家可以跳出柿子加工成柿饼的传统思路，探索柿子精深加工的新路子。譬如，开发以柿单宁为主要原料的洗浴用品、柿涩染织的纺织品等。而餐饮商家在推出柿子系列产品时，则要在差异化体验上多做文章，避免同质化，在不断创新中将“季节限定”沉淀为品牌价值。

餐饮界刮起“柿子风”

卡“沪上阿姨”鲜果茶也推出了“盛柿天橙”，柿子和橙子两种水果相碰撞，带来丰富的口感体验。

除了茶饮之外，我市甜品圈也刮起一股甜蜜的“橙色风暴”，可谓是柿子爱好者的福音。柿子的身影频频出现在各类糕点、甜点中，大野洋子日式刨冰店推出了烤甜柿菓子荷兰松饼；CHOE纯品蛋糕店推出了柿子流心蛋糕；WAKE UP酵醒烘焙推出了南瓜柿子戚风和柿子巴斯克。

“我们将整颗柿子放在巴斯克顶部作装饰，在蛋糕体的夹层中填上柿子果肉，所以吃起来口感很有层次。另一款南瓜柿子戚风在我们店销量榜

上排行第二，很多顾客就是专门冲它来打卡的，有些顾客还会拍照发布在社交平台，无形间给我们做了一波宣传。”WAKE UP酵醒烘焙的店员告诉记者，这两款柿子蛋糕都是季节限定，等柿子季过去了，柿子蛋糕也就下架了。

有趣的是，在当前我市流行的喝茶新形式——围炉煮茶中，柿子也当起了“主角”。“一边咕嘟咕嘟煮着茶，一边烤上几个柿子，煮好的茶热气氤氲，炉火上的烤柿子香甜软糯，氛围感直接拉满。”在体验了围炉煮茶后，“95后”女孩卢莹忍不住在朋友圈发布了一张烤柿子的特写照片。

融媒见习记者 张曼欣

讲文明树新风 公益广告

社会主义核心价值观

富强

民主

文明

和谐

自由

平等

公正

法治

爱国

敬业

诚信

友善

中共永康市委宣传部 永康市精神文明建设办公室 永康市融媒体中心 宣