



■村民们将不同品种的柿子分类晾晒。



■村民正在给柿子去皮。



■摘柿子。



晚报拍客

投稿邮箱:375020903@qq.com  
热线电话:88629179

今日出镜

井陘县苍岩山镇柿庄村村民

采访动机

柿庄村的柿饼远近闻名,目前正处于制作中。



## 柿庄村开始做柿饼了

采摘、削皮、晾晒……再过一个月柿饼就出霜了

□文/本报记者 崔虹 图/本报记者 张海强

10月16日,走进井陘县苍岩山镇柿庄村,摘柿子的、削柿子皮的、翻晾柿子的……村民们忙得不亦乐乎。而这些都是制成柿饼的必要工序。

在柿庄村村南,尹树明和其他5位村民正在专心致志地削柿子皮。只见他左手把柿子带叶的一端放在专用工具的叉头上,随后用刀对准柿子,右手摇动工具的手柄,柿子皮便呈螺旋状迅速落地。他取下削好的柿子,放进旁边的筐里。记者注意到,尹树明大概三四秒钟就能削好一个柿子。“现在家里没事,就过来挣点儿零花钱。”尹树明说,他刚来,所以削柿子皮的速度并不算太快,挣得也不多,“我听说有人干得特别快,一天能挣三四百块钱呢。”他脸上露出羡慕的神色。

从尹树明削柿子皮的地方继续向南行驶,路东空地上的大片黄色吸引了大家的目光。走近一看,全是削好皮的柿子。高槐玲戴着手套,弯腰忙碌着,“柿子削好皮后就被拉到这里,晾起来。”高槐玲告诉记者,她的工作就是每天把柿子“翻个身”,让它们均匀受到太阳的照射。作为柿庄村人,她从事这项工作已经十多年了,所以做起来驾轻就熟。“再有差不多一个月就要收起来出霜了。”高槐玲说,经过三次出霜,大家才能吃到甜美可口的柿饼。

“我去年卖了近3万斤柿饼。”柿庄村公认的“柿

饼大户”尹彦芳说,自己从二十世纪九十年代开始进行订单式销售,一直到现在,产品主要销往山西,“我们做多少,人家收多少,不用发愁卖不出去。”尹彦芳笑着说。

据介绍,经过削皮、晾晒、出霜等层层工艺,柿庄村柿饼具有霜厚、底亮、质润、味香甜的特点。“我们村的柿饼年产量高,带动村里200来户村民增收致富,已经成为村里的致富果。”柿庄村党支部书记兼村委会主任尹海威告诉记者,以前村里家家户户都会制作柿饼,但因为加工模式单一,产量跟不上,而且销售渠道单一,价格一直不高。为了改变这一落后面貌,柿庄村委会借着党支部领办合作社的东风,于2022年成立石家庄兴乡农业开发有限公司。村民的农产品经合作社统一采购后,进行品牌化销售,从而大幅提高了村民收入。此外,柿庄村还建起了乡村振兴金融服务综合体,集金融服务区、快递物流区、农产品特色销售区,直播带货区四区为一体,不仅可以为村民提供办理金融业务、收发快递的服务,还借助此平台销售本村特色农产品,拓宽销售本村合作社经营产品渠道,助力村集体增收。

尹海威表示,接下来,他们将继续保证农产品品牌化发展,同时抓住地理位置优势,大力发展旅游,推动本村附加产业的发展和农副产品的销售,助力本村集体经济的发展和村民增收。



■柿庄村家家户户做柿饼。