金宝酸枣：野果酿出“甜蜜事业”

□本报记者刘琪 实习生罗光宇 文/摄

秋冬时节，阳朔县金宝乡的山间，高大的南酸枣树挂满果实。风一吹，熟透的酸枣便簌簌落地。村里的人背着背篓，蹲在树下捡拾。

多年来，捡拾酸枣是金宝乡山间不变的风景；如今，这枚山野果子的命运发生了新的变化——曾经的山间野果，今天已成为助民增收的特色产品，更在科研探索中奔赴产业新希望，走出大山、走向市场。

跨越时空，一颗小小的酸枣，正在阳朔山间成长为惠及乡邻的“甜经济”。

一箕酸甜 风味远扬

日前，记者来到阳朔县金宝乡村民何惠兰的家。还没进院，先闻到一股酸甜味。

何惠兰的制作灶台搭在后院。一口铁锅沸水翻滚，经过浸泡、反复冲洗、仔细拣除烂果与杂质的酸枣被下入锅中。待到果皮受热开裂，便立刻捞出，摊放晾凉。等到温度适宜上手，何惠兰便坐下来，手工剥除果皮、挤掉果核，只留下酸枣果肉。果肉经过称重，按配比拌入白糖，反复揉搅，直至糖粒完全消融。随后把酸枣果泥均匀铺展在竹簸箕中，拿到楼顶露天晾晒。前后历时 7 天，这期间还要定时翻面，待果肉充分风干，再裁切为条状，一块农家酸枣糕便制作完成。

“步骤就是洗枣、煮枣、去皮去籽、拌糖、晾晒、切条。”何惠兰说。她向记者递来一块刚晾好的酸枣糕。放入口中，软糯之中带着恰到好处的嚼劲，果酸先在舌尖散开，清甜紧随其后，裹着酸枣独有的山野气息，酸甜平衡，回味悠长。

何惠兰记得，小时候捡酸枣当零食吃，中午放学，村里那棵酸枣树下围着一圈孩子，“捡到两颗就开心得不得了”。

如今，何惠兰办起了家庭小作坊。她刚开始制作酸枣糕，只是做给兄弟姐妹品尝。2022 年前后，何惠兰的儿媳把她制作酸枣糕的过程拍成短视频发布，意外收获不少关注，各地订单便接踵而至，生意就这样一步步做了起来。现在，何惠兰一年可以产出近 3000 斤酸枣糕，依靠线上零售，销路遍布全国，最远订单甚至卖到了泰国。“吃过的大多会成为回头客，做了这么久几乎没有差评。”

一枚野果 承载记忆

何惠兰手上这套繁复的制作工序，其实已经在金宝乡流传上百年。金宝乡森林覆盖率高，日照充足，雨量充沛，气候温和湿润，尤其适合南酸枣树生长，其主要分布于红莲、阳朔垌、金宝、久大等村委。

据市级非物质文化遗产代表性项目“金宝酸枣糕制作技艺”代表性传承人李桂年介绍，百余年前，先祖从江西吉安辗转落脚金宝乡红莲村，并种下大量酸枣树，酸枣糕制作技艺也一代代传了下来。如今传到他们手中，已是第四代。

李桂年告诉记者，在粮食短缺的岁月，漫山自生自落的南酸枣，是金宝乡百姓赖以果腹的山野馈赠。每到秋冬酸枣成熟坠落，家家户户都会背上竹篓进山拾果。主食不够的时候，酸枣就补上缺口。那时候没有充足的糖，祖辈们就地取材，以食盐调味，拌入红薯，熬制、晾晒出酸枣糕。这种糕谈不上适口美味，咸酸混杂，却能够填肚子、赖以渡难关，酸枣也因此被当地人唤作饥荒年月的“救命果”。

曾经，制作酸枣糕是全乡家家户户都会的本事。秋冬晒场上，一排排簸箕铺满酸枣果肉，香气飘满村寨。可随着日子逐渐富足，费时费力的制作渐渐被人们冷落。到 20 世纪 90 年代，满山酸枣无人问津。这门代代相传的手艺差点就此沉寂，这也为后来李桂年夫妇返乡创业、抢救传承酸枣糕技艺埋下伏笔。

一门手艺 带富乡邻

离开何惠兰家，沿着村道前行数百米，便来到李桂年创办的阳朔县秋源食品作坊。

走进厂房，搅拌机不停转动。冷库储存的酸枣果肉解冻后送入机器，一天可处理 3000 斤原料。“早年全靠手工搓揉果肉和白糖，一天忙活十几个小时，从清晨忙到夜里，最多也就做出 200 斤。”李桂年指着设备感慨道。

聊起为何做这行，他说要回溯到 2008 年。退休返乡的李桂年与妻子蒋晓荣，办起金宝乡第一家酸枣糕加工作坊。当初触动二人的，是集市上的一幕：外地商贩大批量收购本地酸枣，整车运往江西加工。“我们本地有这么好的原料资源，为什么要交给别人做？”

被深深触动的李桂年，很快开始在传统古法基础上改良酸枣糕。以前的酸枣糕不放糖，只为果腹。夫妻俩想调出更适合大众的酸甜口味，仅果肉与白糖的最佳配比，就反复试验了整整 3 年。

李桂年的作坊办起来后，生意一天比一天好，订单持续增长，也带动着生产迭代升级。单纯依靠手工搓揉、日光晾晒，早已跟不上市场需求，搅拌机、冷库、大型洗果机、空气能热风烘干房陆续投用。以往做酸枣糕全凭日光晾晒，遇上阴雨天极易发霉变质；如今果肉平铺装盘，由推车送入空气能热风烘干房。一轮完整烘干流程要 5 天，这期间翻面、切条、复烘，不受阴雨天气制约，彻底摆脱“看天吃饭”的困境。

记者尝了一块作坊出品的原味酸枣糕。规模化生产的酸枣糕厚薄匀整、色泽温润透亮，入口 Q 弹软糯，口感也更为细腻。如今，李桂年的产品已从原味酸枣糕拓展到百香果糕、金桔糕、火龙果糕、脐橙糕等，并正在试制木糖醇无糖款，满足不同需求的消费者。

2022年，“金宝酸枣糕制作技艺”列入桂林市第七批非物质文化遗产代表性项目名录。李桂年感慨良多：“它证明了我们土特产的价值，也让更多外地人记住和认识‘金宝’。”

看着生意越来越好，周边不少村民前来学艺，不少人掌握技艺后回家自立门户。10 多年来，从秋源食品作坊走出去、独立生产酸枣糕的已有 10 多家。看到酸枣糕的市场越做越大，李桂年很欣慰：“手艺没什么可保留的，有人来请教我就倾囊相授，大家一起增收致富才是最重要的。”在收果和加工旺季，作坊每天有 100 多名工人，每名工人日收入 80 元左右；对村民的酸枣保底收购，七八十岁的老人一天也能挣 80 到 100 元。如今，秋源食品的产品销往多个省市，年产值超过 150 万元。李桂年的女儿、女婿也辞掉了桂林的工作回家，准备把这门非遗技艺更好地传承下去。

一树改良 蓄力将来

随着酸枣糕持续热卖、市场需求增加，原料不足的问题逐渐凸显，产业扩容开始倒逼上游种植端升级。南酸枣属于高大乔木，高能长到二三十米，人没法上树采摘，只能等果子自然掉落；落果成熟度参差不齐，还容易磕碰受损、滋生虫害。为破解采果难、原料供给不稳定等问题，当地开始着手酸枣树矮化试验。

广西师范大学生命科学学院教授邓荫伟的老家就在金宝乡。2020 年前后，他把南酸枣引种到广西师大生物园试验基地，种下 40 多棵试验样本，反复开展修枝、嫁接、观测记录，攻关酸枣树“矮化”与“密植”难题。

为什么要矮化？邓荫伟告诉记者：“酸枣树太高，采果要爬上高树，难采；矮化以后，伸手就能采，什么时候成熟什么时候采，成熟度一致时还能一次性采完，省时省工；矮化之后还能提高种植密度，密植才是丰产的基础。”

2022 年，邓荫伟把科研攻关重心从嫁接技术转向挂果枝培育。“现在嫁接已经不成问题，难的是把足量、健壮的挂果枝培育出来。”他坦言，部分矮化树已经挂果，丰产表现还需继续试验验证，目前仍在持续攻关。

对于酸枣产业的长远前景，邓荫伟持乐观态度。他认为，酸枣属于生态经济型树种，市场大有可为。目前，在邓荫伟的帮助下，依托李桂年夫妇牵头成立的“桂年南酸枣专业合作社”，当地已经开展引苗、育苗、嫁接工作，带动周边村民参与矮化酸枣树试验种植，试验面积达 100 多亩。矮化试验正在为产业扩能探路。“随着试验持续推进，未来有望实现稳产丰产，为加工端输送充足优质原料。”邓荫伟说。

对酸枣产业的发展，金宝乡充满信心，并积极谋划长远布局。金宝乡党委委员熊晶介绍，全乡酸枣糕生产经营主体已有 10 余家，酸枣年加工销售量超过 450 吨，产品远销江西、福建、广东、湖南等地。“下一步计划培育壮大更多规模化经营主体，进一步带动村民增收致富。”依托阳朔打造桂林世界级旅游城市核心先导区的契机，金宝乡积极推动酸枣产业和乡村文旅融合发展，开发酸枣采摘、非遗工坊研学体验，让一颗酸枣不只能做成糕，还能变成游客看得见、摸得着、带得走的乡土记忆。

山间风儿缓缓拂过。何惠兰家楼顶，新一批酸枣糕在风中慢慢风干；李桂年的烘干房内，机器低声运转；山坡上，矮化酸枣树静静扎根生长。将高大的果树改良，是为了让山野馈赠更好采摘；守住古老手艺、持续创新，是为了让乡土产业长久兴旺。从果腹的野果，到增收的酸枣糕，再到科研探索开辟的新方向，一枚酸枣，在金宝乡闯出一条越走越宽的产业路。


▲何惠兰将洗净的酸枣倒入锅内。


▲酸枣果肉混合白糖搅拌成的半成品。


▲将晾晒完成的酸枣糕切成条。


▼何惠兰晾晒酸枣糕。


▲酸枣糕成品。


▲秋源食品作坊的工人在制作酸枣糕。


▲秋源食品作坊的工人在翻面烘干酸枣糕。



▲酸枣糕成品。


▶清洗野生酸枣。