

近日，阳朔县金宝乡首批人工种植矮化南酸枣树迎来丰收，给当地村民带来了可观的收益。

近年来，金宝乡利用丰富的酸枣资源和传统工艺，改良矮化南酸枣树，发展酸枣糕加工产业，推进“酸枣糕传统制作技艺”入选桂林市非物质文化遗产代表性项目名录，吸引越来越多村民加入种植、加工队伍，原本不值钱的野酸枣成为助力村民增收的“致富糕”。

## ●漫山遍野的野生酸枣

金宝乡森林覆盖率高，日照充足，雨量充沛，温和湿润，适合南酸枣树的生长。

在阳朔县金宝乡红莲村，沿路经过很多村寨的房前屋后、小河畔、山腰上，有很多高大挺拔的南酸枣树。有的酸枣树上还挂着果，有的则是散落了一地的酸枣果，偶尔还能看到有人背着背篓或是拿着袋子蹲在树下捡拾，收获大自然的回馈。

“酸枣果的果肉很酸，但果肉厚实，带回家加工一下，也可以解得一时之饥。小时候，我经常跟着爷爷在树下捡拾酸枣，耳濡目染看奶奶和母亲制作酸枣糕度饥荒，十几岁便可独自一人完成酸枣糕的制作。”金宝酸枣糕制作技艺第四代传承人李桂年说，在主食不足的年代，每到秋冬时节，家家户户便捡拾酸枣回家，选果、清洗、蒸煮、剥皮、脱核、拌糖后，把物料放在圆圆的簸箕里，晒在门前的晒场上，等待自然风干。

金宝乡红莲村村民黄先生介绍，以前几乎家家户户都会晒制酸枣，每到这个时候，村里弥漫着酸枣的味道。“由于晒制酸枣的制作工艺繁琐，在生活慢慢好起来之后，晒制酸枣的人也越来越少。”黄先生说，“上个世纪90年代的时候，酸枣烂在地上的都没有人去捡，因为掉下来几天就坏了，味道不是很好闻，有时候看着酸枣树都绕着走。”

## ●传承百年的制作技艺

李桂年介绍，一百多年前，他的先祖们为了躲避战乱，从江西吉安出逃，一路辗转，到了阳朔县金宝乡红莲村，并种下大量酸枣树。酸枣糕制作工艺也一代代传了下来。

李桂年长大后，走出了大山，却一直忘不了家乡酸酸甜甜的酸枣糕。十几年前，退休后返乡养老的李桂年，看见家乡的集市上不少外地商贩收购酸枣果之后，他既高兴又遗憾。高兴的是酸枣果可以帮村民增收，遗憾的是祖辈们留下的非物质文化遗产，眼看传承乏人，要么消失，要么被外地人抢走。在与妻子蒋晓荣商量后，2008年，李桂年在村里开了第一家酸枣加工作坊——秋源食品作坊。

创业并不是一件简单的事情，在酸枣糕的研发制作上，李桂年就花了很多工夫。

“光是酸枣糕的果肉和糖配置比例，就大概花了3年时间。反反复复实验了无数遍，最后才把标准确定下来。”妻子蒋晓荣说，以前在路上遇到一个返乡探亲的老人向她打听“金宝酸枣糕”，她就把自己作坊的酸枣糕推荐给这位老人，老人尝了觉得很好吃，就买了好几包回家，没隔几天又打电话来买，一直到现在，每隔一段时间就会来买几包。这样的回头客并不在少数，还有很多桂林本地人慕名前来购买。

后来，蒋晓荣开起了网店，让酸枣糕销售搭上了“互联网+”的快车，让更多人能吃上产自金宝的酸枣糕。

一颗颗酸枣让村民走上致富路

百年非遗技艺

焕发新活力



↑工人将做好的酸枣糕装袋。



↑酸枣糕是很多外地游客的伴手礼。



↑酸枣糕被摊开在铁架上风干定型。

## ●改良矮化的南酸枣树

野生南酸枣是制作南酸枣糕的主要原料之一，随着南酸枣糕的持续热卖，市场需求增加，原料不足的问题逐渐凸显。

2017年，李桂年夫妇成立了“桂年南酸枣专业合作社”，引进南酸枣苗，引导村民们开展规模化种植，以满足原料供应的需求。当年的种植量只有500棵，但每年新种的南酸枣树的数量都在逐年增加，今年新种的南酸枣树苗达到了5000棵，是第一年的10倍。

合作社还邀请了专家对南酸枣树苗进行改良、矮化、提升果品质量。第一批改良矮化的南酸枣树于2022年春种下，经过了两年的成长，现在已经批量挂果了。“以前的南酸枣树有十几米高，只能在树下捡。矮化后就跟金桔差不多高，采摘方便，也能更好地控制品质，不用等到掉落，熟了就可以摘了，减少损耗。”李桂年说，不仅成本降低了，改良后的南酸枣树果品质量也得到了提升。

## ●传统产业走上快车道

2022年，金宝乡酸枣糕传统制作技艺入选桂林市第七批非物质文化遗产代表性项目名录，这里的酸枣糕产业走上了快车道，越来越多人加入到酸枣产业的建设中。

有了好的销路，生产环节也要跟得上。记者在秋源食品作坊看到，酸枣在脱核机器中高速运转与碰撞，再从另一个端口源源不断地吐出果浆，等待拌糖、烘烤成雏形。李桂年告诉记者，以前传统工艺是太阳晒干，完全靠天吃饭，晒在外面也不卫生，遇到几天阴雨天气还可能会发酵腐烂。现在启用了干净卫生的厂房，引进了先进的空气能热风烘干机，缩短了酸枣糕的制作周期，更大程度地保留了酸枣糕的原味与色泽。酸枣糕产业从手工作坊向工业化、规模化生产转型。

村民们仍以酸枣为基础，加入当地产的百香果、金桔等，做成百香果糕、金桔糕、火龙果糕、脐橙糕等等。这些新搭配受到了很多顾客喜欢。

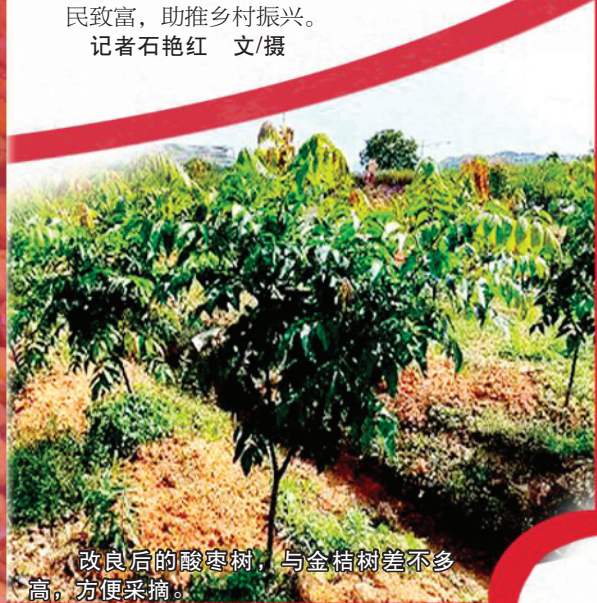
随着当地酸枣产业的发展，尝到酸枣甜头的人也越来越多。今年66岁的黄善才老人，经常去捡酸枣换钱，有时候一天能捡二十多公斤，能卖八十多元，这对于他来说，是一笔很大的收入了。对于自己开酸枣加工作坊的练丙秀来说，不仅可以靠传统手艺赚钱，还能有挺好的收益。加工作坊和企业的增多，也给更多的村民带来就业岗位，让她们在家门口就有工作。11月7日，金宝乡红莲村练丙秀在秋源食品作坊领了6800元，这是她近两个月的工资，她告诉记者，她现在在村里上班，不仅有收入贴补家用，还能照顾家里。

金宝乡党委委员熊晶告诉记者，目前，全乡制作酸枣糕的企业发展到了十多家，年加工、销售酸枣超过400吨，产品远销到江西、福建、广东、湖南等地。下一步，金宝乡计划培育更多规模化企业，带动更多村民致富，助推乡村振兴。

记者石艳红 文/摄



野生酸枣树。



改良后的酸枣树，与金桔树差不多高，方便采摘。