

平乐柿饼制作技艺传承人蒙新林——

# 一生一“柿”承古韵 柿香漫溢富乡村

在平乐的青山绿水间，一缕甜蜜的柿香萦绕古今。平乐柿饼制作技艺让这份承载着平乐农耕文明与乡土情怀的味道流传至今。

2023年，这门历经岁月沉淀的技艺成功入选自治区级非物质文化遗产代表性项目名录。蒙新林是这项技艺的市级传承人，在他的坚守、钻研与推广下，这门古老技艺焕发新生，成为带动乡亲致富、激活乡村活力的“甜蜜引擎”，让平乐柿香飘向更广阔的天地。

→蒙新林(左)指导乡亲把控柿饼湿度和甜度。



## 传承·传奇

### 守艺传薪不忘甜蜜初心

在桥亭乡显堆村，这座全国民主法治示范村、广西五星级现代特色农业示范区内，5500亩柿树蔚然成林，祖辈们以种柿制饼为业，将“一生一‘柿’”的坚守融入血脉。

1980年出生的蒙新林，便是在这份浓郁的柿香中长大的。童年的秋日，金黄的柿子挂满枝头，蒙新林总蹲在爷爷身旁，看着一个个饱满的柿子经削皮、晾晒、揉捏，在时光中蜕变为香甜软糯的柿饼。他从小跟随长辈们学习柿饼制作，耳濡目染下，这份热爱让他立志学习继承家传技艺，发展壮大柿饼这一特色产业，也有了把柿饼制作技艺发扬光大，让平乐柿饼全国闻名、远销海内外的梦想与追求。

2005年，从西北农林科技大学毕业后，蒙新林没有选择在城市工作，而是将所学的专业知识带回家乡，全身心钻研柿饼制作。

他拜访村里资历深厚的老师傅，虚心请教技艺诀窍，在传统工艺的基础上反复实践，将大学所学的农业技术与柿饼制作相结合，逐步形成了自己独特的制作风格。多年来，他始终坚守着对这门手艺的敬畏之心，成为平乐柿饼制作技艺坚定的当代守护者。

←晾晒中的柿饼。