

◀ 上接02版



◀ 蒙新林（后）
跟前辈探讨柿饼制作
事宜。



传承·创新

传技兴乡铺就振兴甜路

“柿饼制作技艺不是独善其身的手艺，要让更多人受益、让文化延续，才能真正活起来、传下去。”这是蒙新林始终秉持的理念。多年来，他不仅深耕技艺，更致力于将这门“甜蜜技艺”转化为乡村致富的“金钥匙”。

原本生活并不富裕的刘远松，在蒙新林的手把手指导下，将柿树管护、挂果疏枝到柿饼制作的全流程逐一打磨，从“门外汉”成长为技艺娴熟的匠人。如今，他的生态果园扩种至15亩，年收入超10万元，翻建起三层小楼。同村的吴相成、黎宗华也在他的传授下，将柿饼制作做成了致富产业，年收入均增至18万元。

此外，蒙新林还深耕公益助农事业，常年无偿向村民传授柿子种植管护、柿饼加工制作等全套技术，手把手指导疏枝疏叶、病虫害防治等关键技术环节，使当地柿子优果率提升35%。针对传统柿饼制作工艺存在的技术瓶颈，他组织发起“农计锦囊”志愿服务活动，带领志愿服务队逐户解答晾晒控温、定型捂霜等技术难题，使柿饼成品率提高至96%，帮助村民实现增收。

在传授技艺的同时，蒙新林更注重文化传承。他组织策划“学习工艺制作，传承柿饼文化”系列宣传活动，积极参与“非遗进村屯，公益聚民心”宣传活动，并多次接受央视财经频道等中央媒体采访，带头将柿饼制作技艺宣传推广出去。通过“技术输出+文化传播”双轮驱动，他带动建立优质柿子生产基地，推动创建“大塘口”“月柿林”两个知名的柿饼品牌，助力创建“盛柿大塘”广西五星级现代特色农业示范区，推动平乐柿饼制作技艺入选自治区级非物质文化遗产代表性项目名录，让传统技艺焕发新生机，推动农文旅融合发展，铺就乡村振兴的“甜蜜之路”。

记者周子琪

(2、3版均由受访者供图)

传承·技艺

科创融古解锁匠心甜韵

“平乐柿饼的香，藏在每一道精心把控的工序里。”蒙新林说，这门古老的技艺看似简单，实则蕴含着严苛的“甜蜜密码”——选果要挑大小均匀、成熟度适中的优质柿子，去蒂需干净利落不损伤果肉，削皮要厚薄均匀不留残余；晾晒还需顺应天时、把控温湿度；后续的倒盘、松囊、定型捂霜更是缺一不可，每一步都离不开长时间的自然酝酿与匠心把控。

“以前制作柿饼，削皮全靠手工，手腕得稳、刀刃得贴得准，稍不留神就会削破果肉，一天忙下来顶多削6到7筛柿子，又累又慢。”蒙新林回忆起早年的制作场景，语气里满是感慨，“现在我们用上了半自动削皮设备，柿子固定好后自动转动，锋利的刀片轻轻划过，橙黄的柿皮就像彩带一样飞舞下来，又快又匀，效率还提高了好几倍，就连这削皮的场景都成了每年柿饼制作季节里一道独特的风景线，不少乡亲看了都打趣说，这是‘甜蜜的舞蹈’。”

削皮工序实现提质增效的同时，晾晒这一决定柿饼品质的核心环节，也迎来全面升级。“过去全凭自然晾晒，遇上雨天、回南天，未晒干的柿子易发霉变质，一年辛苦可能付诸东流。”蒙新林说，现在专业烤箱可精准调控风速、温度，晴天依托晾晒自然风干，阴雨天则按最佳条件调控，既保留了自然晾晒的醇厚口感，又彻底破解霉变难题，成品率大幅提升。

设备虽然不断升级优化，但柿子的原料却从未改变，蒙新林始终坚持选用显堆村生态果园的优质柿子，恪守“自然酝酿、手工把控”的传统核心。现代科技的赋能，加上守住这份“本真之味”的初心，让他所制作的柿饼，色泽金黄、肉质软糯、甜而不腻，既保留了柿子的天然果香，又凝聚着传统工艺的精髓，成为平乐柿饼的“品质标杆”。

→ 蒙新林对柿饼形状
进行调整。

→ 蒙新林制作的
糖心柿饼。

