

南靖土楼:
有一种美叫晒秋

“小雪”刚过,在南靖土楼景区,大大小小的柿树在山野密林、街头巷尾中挂满了果实,或黄或红,与蓝天白云构成一幅美丽、幽雅的乡愁画卷。

“落日西风捲白沙,关山万里客思家。芦花雁断无来信,柿子霜红满树鸦。”这是宋代诗人何梦桂写的《秋思有感》,以柿子为意象,道尽了乡愁的滋味。

柿始时诗,适时食柿。土楼人家把柿子做成柿饼的传统已经有数十年,对许多外出游子而言,家乡柿饼的味道就是乡愁的味道。

在南靖县书洋镇塔下村,有许多当地村民种植柿树,今年69岁的张健伟便是其中一个。他和妻子张三妹从三十多年前就开始种植柿树,柿子是他家冬季的主要经济作物。

柿子是比较不容易储藏和运输的水果,以前当地村民只能把柿子摘下来,卖给外来的收购商,价格不稳定,将柿子做成柿饼则是延长柿子储藏期的好办法。近几年,土楼旅游方兴未艾,游客越来越多,为当地特色农产品销售带来了广阔的市场,当地村民的钱袋子也随之鼓起来。

“许多游客喜欢当地的特产,就会带一些回去品尝。”张健伟说,“现在我们不愁销量,很多都是老客户回购,口碑就是最好的广告。”

柿子摘回来,加工过程最需要用心。加工柿饼的第一道工序是旋柿子,给柿子去皮,需要旋车子和旋刀这两样工具配合。旋车子一端装有固定柿子的齿,一端有脚踏,以便控制旋转的速度。张健伟和张三妹配合熟练,一粒柿子从插在旋车轴到去皮露出鲜润的果肉,只需要二三秒钟。

柿子去皮之后要晾晒,把旋了表皮的柿子均匀摊在竹筛上,接受冬日暖阳的洗礼。晾晒的过程中,张健伟定期为柿子“翻身”、压实,确保柿子晒得均匀,呈扁平的形状。

晾晒一周左右,若柿饼的水分蒸发得差不多,就可以收起。张健伟和妻子会在晒了一段时间的柿饼上盖一层纱网,以防甜味引来蜜蜂和苍蝇。“柿”成之后,将这些柿饼放在阴凉处,柿饼表面会慢慢出现一层白色的霜,这些霜便是柿子的糖分。

“冬藏”介于“秋实”和“春华”之间,土楼人家的冬季不仅制作柿饼这一时令果干,还在为来年的丰收做好准备,晒玉米也是当地冬季的主要农活之一。

在梅林古镇,当地村民将秋天收割的玉米成串、整齐地绑在网布上,垂直晾晒。一串串颗粒饱满的玉米,挂满农家院子或土楼里太阳能晒到的地方,畅享冬日里温和的光照。目光所及,那一片片金灿灿的黄,尽是大自然的无私馈赠。它们蓄势待发,以“瀑布”般的姿态,孕育破土、新生的力量,奔向来年广阔的田野。

这些玉米既是丰收的果实,也是来年“春华”的种子。徜徉玉米的“海洋”,楼民丰收的喜悦洋溢脸上,金黄色的玉米和古朴色调的土楼相映成趣,别具特色。

在土楼,有一种美叫晒秋,晒出勤劳的肤色,晒出生活的甜美,晒出“秋实”的饱满,晒出“春华”的希望。

◎本报记者 游斐渊 陈利敏
通讯员 张梦帆 文/图



在鼎和楼挂满了一串串颗粒饱满的玉米



丰收的喜悦



塔下村村民晾晒柿饼



农家小院玉米满仓



柿子去皮



满载而归



金黄的玉米和古朴的老屋相映成趣



俯瞰一片一片“金黄”,是大自然的馈赠。



塔下村村民把柿子均匀摊竹筛上