

浦城富岭双同村



浦城酸枣糕

酸甜滋味绵延百年

■本报记者 张行健 通讯员 邱春静 曹歆雨 文 摄

九月的浦城匡山,秋意渐浓。群山环抱的双同古村,在清晨的第一缕阳光中苏醒,青瓦之上,袅袅炊烟缓缓升起,勾勒出一幅静谧祥和的乡村画卷。眼下,富岭镇双同村迎来了一年中最忙碌也最甜蜜的时刻——制作当地特色美食酸枣糕。“双同秋来漫山红,酸枣坠枝摇金风……匡山脚下炊烟起,枣香飘满双同村。”这首由匡山女子诗社创作的歌词,不仅唱出了酸枣丰收的喜悦,更饱含着村民们记忆深处的乡愁味道。作为第一批福建省级传统村落,双同村常住村民400余人。每到酸枣成熟季,家家户户都会循着祖祖辈辈流传的古法技艺,投入到酸枣糕的制作中。这一片片酸甜软糯的酸枣糕,既是双同人代代相传的味觉记忆,更是当地发展特色富民产业、助力乡村振兴的重要载体。

青峦深处守青绿,孕育“金果”寄乡愁

浦城制作酸枣糕的历史可追溯至清代。在富岭镇、水北街镇、濠村乡等山林茂密、野生酸枣资源丰富的乡镇,制作酸枣糕的传统技艺代代相传。据《浦城县志》记载,浦城曾是闽地入关的重要通道,往来商客络绎不绝。酸枣糕凭借独特风味与便于携带保存的特点,成为当时备受青睐的特色伴手礼。不仅让这份酸甜滋味绵延百年,更让传统制作技艺得以完整留存。

在众多传承酸枣糕技艺的村落中,近年来富岭镇双同村的酸枣糕格外受市场青睐,这背后离不开村子得天独厚的生态环境。

浦城县属中亚热带季风性湿润气候区,光照充足、雨量充沛,为植物生长提供了良好条件。而双同村地处匡山国家森林公园腹地,山林茂密、自然资源富集,为野生酸枣树生长创造了绝佳条件,也让双同村酸枣糕拥有了独特的天然风味。

如今的双同村,手握匡山国家森林公园、国家级生态村、国家森林公园旅游示范区试点单位、全国美丽乡村创建试点乡村、全国生态文化村、全国文明村、全国美丽乡村示范村、国家森林公园康养基地8块国家级“金字招牌”。鲜少有人知道,几十年前的双同村,曾是当地出了名的贫困村,还一度为追求短期经济效益而忽视了生态保护。

“三十年前,我们村穷,为了过日子,也曾想过砍树卖钱的念头。”双同村党支部书记李仕银回忆,“要守住青山,就得让村民放下刀斧。那段时间,我和村干部们天天上山,挨家挨户做思想工作,磨破了嘴皮子,才慢慢让大家明白生态保护的重要性。”

为筑牢生态屏障,双同村早早制定村规民约,明确禁止卖山卖树,还专门设置专职护林员巡山护林,组建党员巡山队和扑火队。在村两委的带动下,村民的生态保护意识逐年提升。

20世纪90年代,一位外地商人看中了村里成片的野生酸枣树,开出高价想买下开发,多次上门协商。“山上的酸枣树到处都是,百年树龄的也不少,这些都是留给子孙后代的‘宝贝’,绝不能卖!”李仕银和村干部们一次次拒绝诱惑,坚定守护着这片青绿,也为后来“不砍一棵树,双同也致富”的发展路径埋下了伏笔——这满山的酸枣树,正是村子日后发展特色产业的金果。

B

巧手翻晒三秋“玉”,古法新传一味甜

“制作酸枣糕是村里的老传统,也是我们每个人的儿时记忆。小时候跟着大人进山捡酸枣,一家人围在一起做糕,现在想起来,那味道还是甜的。”村民李丁兵的话语里满是怀念。

在双同村妇联主席向琼看来,一块小小的酸枣糕,要做得地道好吃,绝非易事。“酸枣糕制作要经过洗净、蒸煮、去皮、脱核、拌和、风干等多道工序,全程只用野生酸枣果肉和白糖,不添加任何添加剂,靠的就是老祖宗传下来的手艺。”

每年酸枣成熟季,村民们凌晨四五点就背着竹筐上山捡酸枣,为的就是保证新鲜,当天采摘当天加工。

制作时,先将新鲜酸枣用清水洗净,倒入锅中,以山泉活水旺火蒸煮片刻;随后趁热剥离果肉与枣核,取出细腻的枣泥,按比例拌入白糖,反复揉拌至均匀;若天气晴好,就把混合好的果泥揪成小团晾晒一天,次日用特制模具按压定型,最后交由阳光和微风完成风干工序。

“步骤看着简单,实则处处是学问。”向琼解释,蒸煮时的火候大小、白糖与枣泥的配比、揉拌的力度,都需要多年经验积累。尤其是最后一步风干,通常要持续7到14天,阳光慢慢带走水分、锁住风味,让糕体逐渐凝结成质地坚实、富有弹性、晶莹剔透的琥珀状,光是看着就让人垂涎。

更细致的是,晾晒过程中,村民们要时刻关注天气变化,还得时不时给酸枣糕“翻身换面”,防止表面形成糖霜影响口感和外观。“差一点火候、多一点糖,味道就不对了,必须精益求精。”向琼说。

遵循古法制成的双同酸枣糕,色泽晶黄透亮,在阳光下晶莹剔透如美玉。入口先是绵柔的酸,随后甘甜在舌尖蔓延,细腻软糯的口感让人越嚼越香,满口生津的余韵久久不散。也正因这份纯粹的美味,让不少人吃了一块还想再吃。

在坚守古法的同时,双同村也在悄悄做着创新。“以前做的酸枣糕大小不一、形状随意,后来随着村子名气大了,游客多了,我们就根据大家的需求,慢慢改良工艺,现在的酸枣糕不仅外形规整,包装也更精致了。”向琼介绍,虽然工艺细节有调整,但酸枣糕里的家乡味道,始终没变。



村民正在将酸枣去皮

C

枣香乘风出深岫,融合创新富万家

随着双同村酸枣糕的名气越来越大,市场需求也日益增长。一些村民敏锐地嗅到商机,开始创办小型食品作坊,让酸枣糕从家庭自制走向规模化生产。村民李丁钱创办的匡山锦鑫土特产作坊,就是其中的代表。

“我们作坊2005年就开了,到现在有20多年了,每年能生产2000公斤左右的酸枣糕。”李丁钱说,虽然作坊规模不大,但旺季时会招收十多位村民帮忙,从采摘、制作到包装、销售,村民在家门口就能就业,每天能有100多元收入,为大家稳定增收提供了渠道。

如今的双同村,像这样的酸枣糕作坊已有好几家,产品常常供不应求。2024年,全村酸枣糕产量达20多万斤,销售额突破400万元,小小的酸枣糕,真正成为了村民致富的“甜蜜引擎”。

不仅是双同村,近年来,随着健康食品消费需求的提升,浦城县整个酸枣糕产业都迎来了发展机遇。在保留传统技艺精髓的基础上,当地企业开始探索规范化、标准化生产,还积极推动口味与包装创新。仙芝科技(福建)股份有限公司、福建木樨园营养食品有限公司、福建浦城三叶食品有限公司等企业,将酸枣糕与丹桂、灵芝、金桔等当地特色产品结合,研发出丹桂酸枣糕、金桔酸枣糕等新品——丹桂的馥郁、金桔的清爽,为传统酸枣糕增添了新风味,深受消费者喜爱。

包装上,商家也下足功夫,从散装零售到精美礼

盒装一应俱全,既满足日常消费需求,也适合作为伴手礼。2024年,浦城县还推出融入酸枣元素的“浦城福礼”伴手礼系列,通过文化赋能提升产品附加值,让酸枣糕成为展示浦城特色的一张亮丽名片。

“依托匡山国家森林公园的旅游资源,我们把乡村旅游和酸枣糕产业结合起来,还借着‘浦城酸枣糕制作技艺’获评县级非遗的契机,将酸枣糕制作体验纳入旅游项目。”李仕银介绍,现在游客来双同村,不仅能欣赏自然风光,还能亲手参与酸枣糕制作,沉浸式感受传统技艺的魅力,这既丰富了旅游体验,也进一步打响了双同酸枣糕的品牌。

电商和直播带货等新型销售模式的兴起,更让浦城酸枣糕突破地域限制,走出深山、销往全国各地。通过网络平台,越来越多的人品尝到这份来自浦城的乡愁滋味,也让浦城酸枣糕的市场版图不断扩大。

从深山里的一颗小酸枣,到承载乡愁的特色美食,再到带动千家万户增收的富民产业,浦城酸枣糕的蜕变,是当地守护生态、传承文化、发展特色产业的生动画卷。近年来,浦城县立足“一优两特三宝”(浦城大米、酸菜、酸枣糕、丹桂、灵芝、薏米)资源禀赋,深挖特色农业潜力,强化品牌打造、延伸产业链条,推动农业产业高质量发展。而酸枣糕,正是其中最亮眼、“甜蜜符号”,它不仅记录着乡村的变迁,更在乡村振兴的道路上,续写着属于浦城的甜蜜新篇。

守住乡愁 做优特产

记者手记

在双同村,与村民们畅谈许久,反复出现的高频关键词竟是“坚持”二字。

“人不负青山,青山定不负人”。双同村村民们几十年如一日对守护“青绿”的执着坚持,将昔日的乡愁味道,培植出一片产业,带富一方百姓。

若不是世世代代双同村民对酸枣糕制作技艺的虔诚坚守,没有那份“乡愁能当饭吃、土特产能闯市场”的坚定信念,也不会有这颗小小的酸枣糕,串联起了乡愁记忆、特色产业与共同富裕的大文章。

如今,以酸枣糕为纽带,串联起乡村旅游、非遗体验、农产品销售,让村民们不仅能通过制作酸枣糕增收,还能通过民宿、餐饮、导游等获得更多收入,真正实现“人人有活干、家家有收入”。

乡村振兴的本质,就是让乡村既有“绿水青山”的颜值,又有“金山银山”的价值,更有“乡愁满满”的温度。而双同村的故事证明,只要守住乡愁、做优特产、凝聚人心,每个乡村都能找到属于自己的“甜蜜之路”,每个村民都能在这条路上,收获属于自己的“幸福味道”。



村民正在用泉水对酸枣进行蒸煮



村民在将酸枣泥去核



村民正在将刚刚采摘的酸枣进行清洗