



柿子晾晒时如同橙色瀑布倾泻而下，颇为壮观。

一口“溏心”甜透千年古村

潍坊临朐隐士村牛心柿软糯香甜里藏着匠心

记者 吴昊 潍坊报道

小村落产出千万斤柿子

临朐县五井镇隐士村，别称隐士嶺，位于临朐、青州、博山三县交界。村内现有保存完好的人文古迹数处，景色秀丽宜人，乡村气息浓郁，全村共有600多户，2000多人。

每年深秋至初冬，都能在隐士村看到一处特殊的景观——柿子瀑布。一个个新鲜的牛心柿被串联起来挂在房间里晾晒，一进去就能闻到扑鼻的果香。初冬的暖阳顺着窗户打进来，在橙红鲜艳的牛心柿上反射出金灿灿的光芒，这是属于隐士村独特的味道。村民赵万法是隐士村的种植大户，他有500多棵柿子树，种植牛心柿已经20多年了。据他讲，隐士村的牛心柿之所以好吃，跟当地的地理环境关系很大，这片土地上结出来的柿子口感软糯香甜，别有一番风味。

“牛心柿不喜大肥大水，我们这儿的土质好，排水好，长出来的柿子不容易生病。”村民尹兴海已经有40多年种植经验，他说山区的土质最适宜柿子树生长，隐士村三面环山，占据了种植柿子树的“地利”。其次，柿子树不适宜在水源太充足的地方生长，耐旱但喜湿润，不能在低洼积水里种植。隐士村常年光照充足，降水适宜，非常适合种植小萼牛心柿树。

一棵牛心柿树从种下种子到结果大约需要十年时间，十年的成长期度过之后，牛心柿会迎来30年左右的盛果期，这段时间若管理得当，牛心柿的年产量会非常丰厚。尹兴海还专门写了一段柿树种植过程的剪枝口诀：东不留上，西不留下，南不留高，北不留低，去头矮化，锯掉重枝，打开光路，通风透气，大年很剪，小年轻去，春剪为辅，夏剪为主，稀枝留密，密枝留稀，除掉闲瘦，留弯去直。按此操作，丰收无疑。据五井镇政府工作人员统计，隐士村现有柿树75万棵，种植面积1.5万亩，每年能结出2000万斤鲜柿。

盛果期后，柿树通常会进入产量起伏的“大小年”周期，但隐士村



柿文化节期间村民和游客品尝柿饼。

的柿树因管理得当，常能连续丰产。而结出的牛心柿形如其名，似一颗饱满的心脏，甜度高于普通柿子，尤其适合制饼。

“柿子瀑布”让人争相打卡

在隐士村，种植柿子的村民几乎家家户户都晾晒柿饼。这里自明清时期便有柿饼加工记载，通过自然晾晒与现代工艺结合，开发出红霜柿饼、流心柿饼等品类，产品主要出口东亚、东南亚等地区的国家。2018年7月，隐士柿饼走进钓鱼台国宾馆。2018年10月，全国第九届柿文化旅游节在五井镇隐士村举行，“隐士红霜饼”和“牛心柿饼”分别获得全国柿产品“十大优质产品”和“受欢迎产品”称号。“五井山柿”获国家地理标志农产品认证。

如今游客争相打卡的“柿子瀑布”，正是源于2017年隐士村推动的“两拆一建”工程。村里拆除旧棚，统一建成22000平方米的柿子晾晒基地——隐士产业园，200余间晾房整齐悬挂柿串，如橙红色瀑布倾泻而下，颇为壮观。

隐士柿饼的制作也别有一番讲究。现如今家家户户基本都在晾房里晾晒柿饼，等到柿子丰收时，就把柿子串联起来吊在房子里，间隔不能太疏也不能太密，看起来就像是过节时的小灯笼，好不喜人。

整个晾晒过程也有要求，不能见阳光，通风还要足，有的村民甚

至会在柿子晾房里放上几个大风扇，保障室内通风效果。一进到里面，连空气里都是柿子的香甜味，待久了仿佛能把人给“腌入味”。晾晒过程中还需要时刻关注这些柿子，不能出现坏果或者长毛的情况，要等这些牛心柿慢慢干。据村民讲，如果晾晒变干的过程太着急，柿饼的外皮就会变“柴”，内里的果糖也会糖化不完全，整个柿饼看起来蜡黄蜡黄的，口感也就没那么好了。

在传统的柿饼制作过程中，仅仅是晾晒这一步就需要一个月左右的时间。晾晒完成后还要等柿饼上霜、糖化，“微微有一层霜的时候是最好吃的。”村民说，这个过程差不多需要40天。上霜过程中也要时刻关注柿饼的情况，防止柿饼返油，导致上霜不成功，早些年这一步都是靠村民纯手工一个个检查完成。最终呈现出来的柿饼不仅软糯香甜，掰开之后还能拔丝，内里呈现溏心状态，咬上一口，满嘴果香，让人吃了还想吃。

2024年，五井镇组织开展山柿产业提升行动，到陕西富平“取经”，回来后建成了两座现代化山柿加工示范车间，配套柿子加工保鲜冷藏库、实验室、烘干房等，规范柿饼加工原料验收、处理晾晒、包装、检验、入库流程。而这场产业变革也带来了实实在在的效益，柿饼加工周期从最初的40天左右缩短至如今仅需要20天，原材料损耗率

也由最初的35%降至8%。

以“柿”为媒打造千年古村

柿子对于隐士村的村民来说，不仅是赖以生存的主力产业，更是一种文化与精神的象征。近年来，隐士村不断深入挖掘地方特色，着力构建集“吃、住、行、游、购、娱、养”于一体的高端休闲旅游目的地，逐渐成为全国乡村旅游重点村。

为了把柿子产业做大，村里成立了“隐士人家”乡村旅游专业合作社，由合作社收购村民的柿子，组织村民集中加工晾晒，并进行品牌包装，通过包装，隐士柿饼档次得到了整体提升。在合作社带动下，隐士村电商产业也迅速发展。村“两委”牵头建立了隐士生态旅游度假网站和淘宝网店平台，通过淘宝平台统一销售合作社收购的柿饼、小米等特产。在线上订单越来越多的同时，客户不满足于单一的柿饼、柿干，对其他柿子制品的兴趣越来越大，从而带动了村内柿子酒、柿子煎饼等一系列柿子加工产业的兴起。

村民张珍珍卖柿子煎饼已经五年了，大家都亲切地喊她“隐士煎饼西施”。“一年365天，我有超过300天在这里摊柿子煎饼。早上一般送完孩子7点多我就出摊，晚上旺季能干到8点左右。”张珍珍说，她的顾客遍布全国各地，很多都是来旅游之后吃着好让她发快递，最远发到过新疆、青海等地。

在此基础上，当地围绕“游购乡村”主题，充分挖掘乡村文化内涵，临朐文旅以柿文化旅游节为契机结合隐士村柿文化特色进行创新性发展，包含省级四季村晚、民谣大赛、隐士嶺欢乐跑、非遗民俗展演等活动，以“小投入、深融合”模式，打造“柿子经济”乡村振兴文旅样本，丰富了乡村旅游消费的内涵与吸引力。

如今，隐士村的甜蜜早已超越了舌尖，渗入了时间的脉络。一颗牛心柿，它承载的不仅是阳光雨露，更是一方水土的温情与坚守。那柿饼上凝霜的温柔，是岁月写给山野的情书；那“瀑布”里倾泻的橙红，是村庄向世界敞开的怀抱。