

# 一个果子 一段故事

## 曹州耿饼产业发展掠影



童嬉柿林间



封装产品



曹州耿饼



收购鲜柿



晾晒

### 秋

末冬初,正是菏泽柿子成熟的好时节。11月10日8时许,记者走进牡丹区何楼街道办事处八寨村晁中怀的柿园里,一棵棵镜面柿树整齐排列,迎风招展;一个个橙黄色的柿子就像一盏盏小灯笼挂满枝头,为菏泽田园增添了一抹诗情画意。

据《菏泽市志》记载,镜面柿在菏泽有上千年栽培史,种植亦最多,主要分布在辛集、岳程、佃户屯、何楼、金堤、丹阳等乡镇和街道办事处。繁盛时期,全市柿树共有10万株,曾出现“出城入柿园,二十五里不见天”的景象。

“我家种植柿树2亩,约100棵,今年病虫害少,挂果很好,一亩地能产6000余斤鲜柿,比起种植其他果树来说,投资较少,基本不大用操心,收益可观。”晁中怀一边采摘鲜柿子,一边向记者介绍柿子林。

10时许,晁中怀开着自家小货车,拉着满车的柿子驶往何楼街道办事处下庙社区一处耿饼加工基地。“今年在这里定点采购鲜柿,收购价每斤2元,像晁中怀这样的算是佳品,最适合做耿饼。”正在为柿子过磅、装箱的80后朱家鹏和白晋涛说。

近年来,何楼街道办事处迎来了一批像朱家鹏和白晋涛这样的年轻创业者,放弃了城市优越舒适的生活,回到农村,投身农业,截至今年,已经坚持传统工艺加工曹州耿饼3年有余。

在市场的旁边就是一处耿饼分拣、加工、晾晒场地,一筐筐新鲜的柿子通过升降机运输到这里。57岁的吕善民是这里的耿饼艺人,在其统一指挥下,十几位工人对鲜柿进行分拣、清洗、削皮和晾晒,制作工序井然有序。

“曹州耿饼曾作贡品闻名全国。皮薄肉厚、霜多无核、味醇凉甜,要想达到这样的效果,采摘、分拣、清洗、削皮、挂架晾晒等十多道工序都要精益求精,急不得。”吕善民说完,拿起柿子固定在一台削皮机器上,左手摇动把手,右手持刀旋皮,金黄的柿皮迅速脱落。

吕善民家住岳程街道办事处晁村,他接过了老辈传下来的耿饼制作手艺,一直干到了现在,其最大的愿望就是多收些像朱家鹏和白晋涛这样的徒弟,把传统的耿饼制作工艺传承下去。

晾晒场地上,金黄的果肉在阳光的照射下格外醒目,约300个一组,整齐地排列在约2000平方米的天台上,成了一道美丽的风景。下庙社区居民徐俊丽是这儿的晾晒师傅,家里的柿子已经全部卖给了耿饼加工基地,她现在的工作就是每天下午3时来到晾晒场上,进行翻饼操作。对于徐俊丽来说,这样既解决了她们家柿子愁卖的后顾之忧,又能在家门口上班挣到了工资。

和徐俊丽一起来的还有一位来自何楼街道办事处子母树的王春来,他也是吕善民的学生,在自

家屋顶把鲜柿子加工成半成品,再把半成品运往晾晒基地统一深加工。“我们村有很多加工分点,我们都是耿饼的传承人。”王春来笑着说。

朱家鹏说:“我们今年的任务是加工6万余斤鲜耿饼。目前,已带动周边100余名村民就业致富。我们希望未来能加工更多的耿饼,让更多的农户参与进来,让市民都能吃得上‘贡品’。”

菏泽旧城区棚户区改造以来,朱家鹏和白晋涛先后从老城区收购移植500余颗老柿树,在何楼街道办事处成立了万亩生态园,并在树下育出10万余棵曹州镜面柿耿饼专用树苗,采取公司+农户+基地的发展模式与农户签订长期收购协议,指导农户种植和管理,扩大柿树保有量、增加柿子产量。

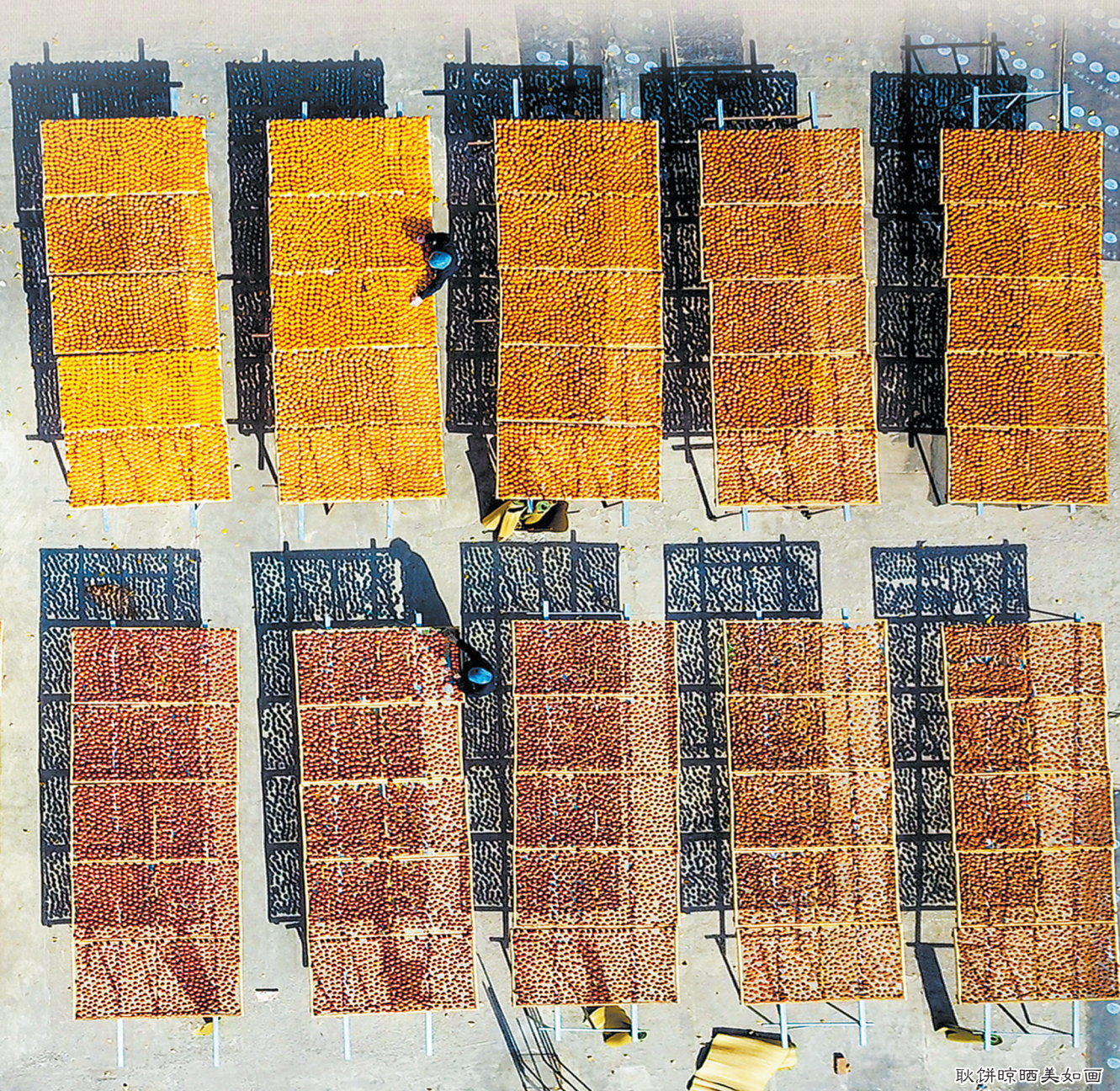
“耿饼和牡丹、木瓜并称为菏泽三大特产。作为菏泽人,我们有义务把耿饼这一古老的食物文化传承下去,不让树种绝迹,更不能让耿饼加工工艺失传。”面对记者的采访,朱家鹏和白晋涛说出了他们的愿景。也正是在他们3年的努力下,合作社不仅生产出了质量上乘的曹州耿饼,而且已经开发出了柿糕、柿醋等独具特色的新产品。

临近黄昏,采访即将结束。记者接过吕善民师傅给的一个即将起霜的耿饼放入口中,满口甜美丝滑,混合着故事与乡愁在这一刻交织蔓延,沁人心脾。

文图记者 李保珠



削皮



耿饼晾晒美如画