

# 曹州耿饼“提档升级”,试水产业化

□牡丹晚报全媒体记者 姜培军

霜降柿子黄,耿饼又飘香。“霜降”节气前后正是制作曹州耿饼的好时节。

历史上,耿饼和牡丹、木瓜并称为菏泽三大特产,拥有精细的制作技艺和丰厚的文化积淀,一度作为贡品闻名遐迩。然而,随着柿树种植面积萎缩,耿饼发展遭遇瓶颈。近年来,朱家鹏、白晋涛等一批年轻力量自觉担负起传承、发展曹州耿饼产业的使命,种植柿树、提升加工工艺、注册商标、开发私人定制产品、试水“互联网+”,展现了与前人不同的思维方式,使人看到了曹州耿饼产业发展的新希望。



去皮后的柿子一般需要晾晒十天

## 又到耿饼飘香时

“传承耿饼文化,打造菏泽名片。”10月29日,记者走进朱家鹏位于牡丹区何楼办事处的耿饼生产基地,首先映入眼帘的便是这句宣传语。

选果、去蒂、旋皮、晾晒……57岁的技师吕善民带领6名工人正在加工耿饼。晾晒的柿子摆放在二楼天台,黄澄澄的,煞是喜人。

经过多年的历史积淀,曹州耿饼已经形成一套井然有序的制作工序。选果是制作耿饼的第一步,也是非常关键的一步。“选果是基础,果子选不好,曹州耿饼就无从谈起。”吕善民说。

遍布各地的柿树有多个品种,但适合加工耿饼的柿子,却只有少数几个品种。吕善民正在旋皮的柿子为九月青,因顶面光洁平滑如镜,这种柿子也称“镜面柿”。“我们目前加工耿饼所使用的柿子主要是九月青。”朱家鹏说。

选果完毕,吕善民挥刀去蒂。他将去蒂后的柿子固定在一台旋皮机器上,左手摇动把手,右手持刀旋皮,金黄的柿皮迅速脱落。他告诉记者,一个熟练的旋皮工人,既能快速将皮削去,又能使旋完皮的柿子光洁好看。

“三分之一是瓤,三分之二是皮,这样旋下的柿子皮才达标。”吕善民说,“这样既能把果皮旋下来,也不浪费果肉。”

晾晒也是曹州耿饼制作过程中较为关键的一环。旋完皮,把柿子放到钢丝网上晾晒,一般需要10天,期间还要不断“翻身”。

晾晒完毕,就要将柿子“上堆”,即将柿子堆积在一起,等待长霜。

上堆之后进入“过风”程序,每天要拨开上堆的柿子通风,使其排出水分。

最后是“成形”,即把柿果捏成饼形,搁到缸里让其自然成霜,人称“霜果”。

曹州耿饼皮薄肉厚、霜多无核、味醇凉甜,要想达到这样的效果,每道加工程序都精益求精。

## 10万株柿树苗带来发展新希望

蓝天白云,柿子金黄,牡丹区何楼办事处柿树种植基地内,秋色正浓。

“出于实验的目的,我们今年尝试着让10余株柿树挂了果,效果不错。”朱家鹏说,这片柿树种植基地内种植了500余株柿树,株龄为18年,预计2022年大面积挂果。

朱家鹏、白晋涛二人为“80

后”,各有自己的事业。几年前,在菏泽耿饼协会原会长宇中辉的言传身教下,他们对曹州耿饼产生了很深的感情,随后投资30万元在牡丹区何楼办事处建立了柿树种植基地。

据史书记载,菏泽种植柿树的历史始于秦汉时期,盛于唐、宋、明、清。在多年前的采访中,宇中辉介绍,菏泽城东北7.5公里处有座土丘,原名桂陵。明朝时,曹州柿树以桂陵为中心。每逢金秋,柿林挂满金色果子,柿叶也渐渐泛红,远远望去,似一团团燃烧的火焰,可与枫叶相媲美,有“出城东进耿氏园,二十五里不见天”的盛况。历史上“桂陵柿叶”被誉为曹州八大景之一。

有资料显示,菏泽栽培柿树由来已久,全盛时达到10万余株,年产鲜柿三万余斤,耿饼七百万斤以上。自二十世纪三十年代以来,菏泽柿树种植几经波折。抗日战争时期,菏泽大片柿林遭砍伐;二十世纪五六十年代,又有大批柿树被砍伐当柴烧。“文革”过后,所剩柿树已寥寥无几,曹州耿饼也因此一度绝迹。近年来,随着城市化进程的加快,原来的柿树种植区越来越小,可用于产业发展的柿树已经很少了。

站在市场经济的门槛前,菏泽耿饼产业的发展面临三大制约

因素:柿树保有量减少,缺少龙头企业带动,品牌知名度亟需扩大。

“柿树是‘1’,发展是‘1’后面的‘0’,没有柿树,一切无从谈起。”朱家鹏说,“当下最紧迫的任务,是保护现有柿树,并繁育新树苗。”

为了植“树”养“根”,朱家鹏、白晋涛今年又种植了10万株柿树苗,这为菏泽耿饼产业的发展打下了坚实的基础。

## 匠人匠心,注册“耿柿缘”商标

“匠人,匠心,坚守初心”,一条宣传语格外醒目。“这是在提醒工人,也是在提醒我自己,加工耿饼必须坚守工匠精神,精益求精。”朱家鹏语调铿锵。

这种工匠精神贯穿于耿饼制作的各个环节。采访期间,记者很少在生产车间内见到苍蝇,这与原来晾晒耿饼时苍蝇乱飞的景象形成了鲜明的对比。工人们身着统一的制服,操作着同一规格的机器,更显正规化、现代化。

在市场经济条件下,健全的销售渠道是商品及时销售出去、减少不必要损耗最有效的途径。在过去,缺少基本的营销网络,菏泽耿饼只能被菏泽本地的消费者认同。另外,缺少合适的包装也是阻碍曹州耿饼“走”出去的主要

因素。

为满足不同客户需要,朱家鹏、白晋涛对曹州耿饼的包装进行“提档升级”。朱家鹏介绍,为开拓市场,满足客户需求,他们推出了不同包装、不同标准的“私人订制”产品。“一种是物美价廉的普通包装,一种是比较‘高大上’的罐装。”白晋涛介绍,“罐装是选用特制的磨砂陶瓷罐进行包装,陶瓷具有很好的透气性,更利于耿饼保存、长霜。实践证明,这种模式非常受客户欢迎,产品比较畅销。”朱家鹏说。

为了更好地开拓市场、发展产业,他们除了通过传统的商超销售模式外,还注册了“耿柿缘”商标,建立了公司+基地+农户的发展模式,试水“互联网+”。“我们去年已经通过两家电商平台进行销售,主要是打知名度和影响力,今年要在这方面下功夫。”白晋涛说,“除了线上、线下销售,不少企业也根据需要进行‘私人订制’,奖励员工或作为礼品赠送。”

“毫都柿胜紫花梅,玉雪中含虎魄胎。肺病欲苏还怅望,姚黄欧碧不同来。”这是清代著名诗人王士祯赞美曹州耿饼的诗句。

力量在积聚,经验在积累,希望在眼前。我们期待,属于曹州耿饼的春天早日到来!

## 菏泽市中医医院挂牌“菏泽市经济开发区人民医院”

本报讯(牡丹晚报全媒体记者 艳粉)10月29日,菏泽市经济开发区人民医院成立暨揭牌仪式在菏泽市中医医院门诊楼前举行。副市长侯婕,市政府副秘书长刘芸,市医保局局长王铁军,市卫生健康委员会党委书记、主任陈宝华,菏泽开发区党工委副书记、管委会主任李国珍,菏泽开发区党工委副书记、管委会常务副主任练建军出席活动。

仪式现场,侯婕和李国珍共同为菏泽市经济开发区人民医院揭牌,标志着菏泽市中医医院又多了一个新的历史使命:成为菏泽开发区的二级医院,承担菏泽开发区内居民基本医疗服务、公共卫生事件应急处理、菏泽开发区内医共体建设、基层医疗机构人员培训和业务指导,同时菏泽开发区参保患者在市中医医院享受三级医院诊疗水平,二级医院收费、报销标准。

仪式结束后,练建军为菏泽市中医医院党委书记、院长郝敬忠颁发聘书,正式聘请他为菏泽市经济开发区人民医院院长。

市中医医院始建于1975年,1979年正式开诊,是一所三级甲等中医医院,是山东中医药大学非直属附属医院,是山东中医药大学、山东中医药高等专科学校等多家高等医学院校的教学医院,是国家中医住院医师规范化培训基地、山东省“西医学习中医”培训菏泽基地、国家医师资格实践技能考试基地,是集医疗、教学、科研、预防、康复、养老、急救功能于一体的综合性三级医院。

郝敬忠表示,医院顺利挂牌菏泽市经济开发区人民医院,是各级领导和菏泽开发区广大人民群众对医院的信任和肯定。医院全体干部职工将一如既往地弘扬“厚德载物、大医精诚”的

医院精神,不辱使命,认真落实菏泽开发区二级公立医疗机构的功能定位,完成好菏泽开发区公共卫生各项职能,充分发挥公立医院的公益性,为菏泽开发区的人民提供优质的健康服务;加快推进与菏泽开发区辖区内各兄弟乡镇中心卫生院建立开发区医联体、医共体,秉承上级主管部门文件精神,制定切实可行的医联体、医共体建设实施方案,积极探索分级诊疗运行新模式,与菏泽开发区区域内各兄弟乡镇中心卫生院共享优质医疗资源,努力实现菏泽开发区区域内的各级医疗机构,包括乡村卫生室的学科建设、人才培养、中医药特色、互联网+医疗健康、双向转诊、疑难疾病诊疗和医院精细化、同质化管理和提升,为保障菏泽开发区辖区内居民群众的身体健康做出新的更大的贡献。

