

曹州耿饼产业化“闸门”开启



工人正在包装曹州耿饼

万斤耿饼“甜蜜”上市

“今年晴好天气多,非常适合制作耿饼,你看这些耿饼开始生霜,饼肉呈现琥珀色。”12月17日上午,菏泽“80后”耿饼产业从业者朱家鹏、白晋涛正带领工人,对包装完毕的耿饼入箱发货,朱家鹏高兴地说,“今年的耿饼制作非常成功,订单络绎不绝。”

“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。”这是清人王士祯赞美曹州耿饼的诗句。耿饼表面生有一层厚霜,拂去豆瓣霜,耿饼显出特有的琥珀色,取一个放入口中,顿觉绵软甘甜,咬一口感觉肉质细软,令人回味无穷。

连日来,河南、山西、陕西及省内鲁南地区的柿饼都陆续上市。那么,别的地方都叫柿饼,菏泽的为什么叫耿饼呢?据《曹州县志》记载:“柿出耿氏园者佳,曰耿饼,四方争购之。”还有一说法,明朝永乐年间,有一曹州耿庄的御厨,将柿饼带到宫里,皇帝吃后大赞,赐名为“耿饼”,从而成为贡品。

《菏泽县乡土志》记载:“曹州耿饼每年充贡品,因之名誉益远”。制作耿饼的柿子,必须是曹州镜面柿。柿树高大旺盛。果实中等大,果形扁圆,大小均匀。果皮薄而光滑,橙红色,果肉金黄色,肉质松脆,味香甜,汁多无核。这种柿子只在菏泽才有,因此,当耿饼成了贡品后,朝廷下旨,曹州凡种植镜面柿子树者,免收皇粮。

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。丰富的历史文化积淀成为曹州耿饼赖以发展至今的基础。“烟台苹果莱阳梨,乐陵小枣德州驴,枣庄石榴宁阳姜,曹州耿饼自来霜……”不少菏泽人都记得,这是歌唱家彭书民在1995年央视春晚中演唱的《夸山东》。这首歌褒奖了山东十二大特产,曹州耿饼名列其中。

“私人订制”促进产业化发展

“曹州耿饼橙黄透明,肉质细软,霜厚无核,入口成浆,富含甘露醇、黄铜甘、维生素等多种营养成份。除食用价值外,药用价值也很

□牡丹晚报全媒体记者 姜培军

经过两三个月的前期制作,今年的曹州耿饼近日陆续上市。与牡丹、木瓜并称为菏泽三大特产的耿饼,拥有精细的制作技艺和丰厚的文化积淀。近年来,一批年轻的从业者走上曹州耿饼产业发展的前台,为产业发展注入生机和活力。从手工制作到半自动化、包装升级、销售试水“互联网+”,经过锲而不舍的探索,曹州耿饼产业化发展的“闸门”已经打开。



上图:曹州耿饼果肉金黄,令人垂涎欲滴。



左图:注册商标、升级包装将推动曹州耿饼产业发展。

高,这是曹州耿饼区别于其他地区柿饼的重要特征。”白晋涛说。

“根据耿饼质量,我们分了三个等级,分别进行定价。”白晋涛介绍,“第一等级选用30年以上树龄柿树的镜面柿——九月青品种来制作。”在包装上,这种耿饼使用景德镇特制的陶沙罐装,这种陶沙罐透气性好,既可以保证耿饼生霜,又可以最大程度保留耿饼的新鲜味道。

据白晋涛介绍,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。除陶沙罐装外,第二种包装是精装礼盒,礼盒外观呈大红色调,上有故宫、祥云、喜柿连连等吉祥图案。“包装上含有美好祝愿的符号,使其成为一张传递给消费者的名片。”白晋涛说。还有一种简包装,两枚耿饼装入一个小盒,

这样既方便运输、保证卫生,又方便消费者取用。

近年来,朱家鹏、白晋涛等“80后”年轻力量扛起传承、发展曹州耿饼产业的大旗,注册“耿柿缘”商标、踏足互联网、研发柿饼衍生品……曹州耿饼产业迎来“脱胎换骨”的质变。

除了包装,在制作工艺上,朱家鹏、白晋涛也进行了改进。从原来纯手工的削皮机到目前半自动的削皮机,既提高了效率,又保证了质量。工人们身着统一工作服,工作上显得训练有素,分明已经从前几年的耿饼制作“游击队”发展为“正规军”。

产品营销“线上线下”互动

“今年,学习强国山东农业

板块对曹州耿饼的宣传,给我们带来了近4万关注量。”白晋涛说。

从“线下”口耳相传到“线上”互联传播,曹州耿饼的知名度日渐增长。

“新华社等中央级媒体关注后,山东好礼达天下网商销售平台选中耿柿缘作为主推产品,加上菏泽本地的网络销售平台,都使得曹州耿饼的人气急剧增长。”白晋涛分析说。

与此同时,曹州耿饼走进菏泽特产专卖店进行展销。“我们的产品得到了各级政府部门的认可和支持,又得到了各大媒体的宣传推介。产品营销‘线上线下’的互动,让我们既赚了‘面子’也得到了‘里子’。”白晋涛说。

从手工制作到半自动化、包装升级、销售试水“互联网+”,经过锲

而不舍的探索,曹州耿饼制作已经打开了产业化发展的“闸门”。

带动农户致富奔小康

“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,比起种其他果树来说,投资较少,基本不大用操心,收益可观。”牡丹区何楼办事处晁八寨村村民晁中怀介绍。“我们定点采购鲜柿,收购价每斤2元,像晁中怀家这样的算是佳品,最适合做耿饼。”白晋涛说。

晁中怀是朱家鹏、白晋涛的镜面柿供应户,他的柿树基地已经成为耿饼制作基地。经过近几年的探索,朱家鹏、白晋涛采取了“公司+农户+基地”的发展模式。“我们目前拥有20余家镜面柿供应户,保障了原料来源。”朱家鹏说。

牡丹区何楼办事处卞庙社区居民徐俊丽是耿饼晾晒师傅,她家的柿子已经全部卖给了耿饼加工基地,她的工作是每天下午来到晾晒场上,进行翻饼。对于徐俊丽来说,这样既解决了她家柿子的销路问题,又能让她在家门口挣到工资。

朱家鹏说:“我们今年加工了万余斤耿饼,带动周边广大村民就业致富。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’。”

近年来,朱家鹏和白晋涛先后收购、移植500余棵老柿树,在牡丹区何楼办事处成立了万亩生态园,并培育出10万余棵曹州耿饼专用树苗,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。

清代吴敬梓创作的《儒林外史》中有一段记载王冕自山东返回家乡的文字:“打开行李,取出一匹茧绸,一包耿饼,拿过去拜谢了秦老。”可见,当时耿饼已是与丝绸相提并论的上佳礼品。

如今,曹州耿饼已不仅仅是一种食品,更代表着菏泽的食品文化和品牌形象,它见证着菏泽曾经的沧桑,也寄托着不少菏泽人的情怀。

芳林新叶催陈叶,我们相信曹州耿饼的明天会更加美好。