

耿饼和牡丹、木瓜在历史上并称为菏泽三大特产,多年来形成了井然有序的制作工艺,积淀了深厚的文化底蕴,一度作为贡品而闻名遐迩。然而,随着柿树种植面

积逐年萎缩和一批代表性技师逐渐老去,菏泽耿饼产业发展遭遇瓶颈。近年来,一批年轻力量主动擎起曹州耿饼发展的大旗,继承发扬传统技艺,守护浓浓乡愁。

# 曹州耿饼,留住甜蜜乡愁

□牡丹晚报全媒体记者 姜培军

## 四五斤柿子出一斤耿饼

金秋柿子黄,耿饼又飘香。“霜降”节气前后正是制作曹州耿饼的好时节。

选果、去蒂、旋皮、晾晒……10月29日,位于菏泽鲁西新区岳程办事处的曹州耿饼厂内,呈现出一派热闹的景象。70岁的杨宪印正带领工人加工耿饼。已经旋皮完毕的柿子晾晒在附近的空地上,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艺。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。”杨宪印说。

遍布各地的柿树有多个品种,但适合加工曹州耿饼的柿子,却只有少数几个品种。工人们手中的柿子,因顶面光洁、平滑如镜,被称为“镜面柿”。“我们目前加工耿饼所使用的柿子主要是‘镜面柿’。”杨宪印说。他出身耿饼世家,祖孙几代人都致力于曹州耿饼制作技艺的传承和发扬。

“我1997年重新拾起曹州耿饼传统制作技艺,至今已经20多年了。”杨宪印回忆道。

选果完毕,工人们挥刀去蒂。他们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。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。”一位工人说,“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环节。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”,便成为耿饼,可



以上市了。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,每道加工程序都得精益求精。

“筛选掉不符合标准的柿子,然后去除果皮,大约四五斤柿子出一斤曹州耿饼。”杨宪印介绍,“这几年曹州耿饼六七十元一斤,几乎赶上了烧牛肉的价格。”



## “甜蜜”贡品蜚声遐迩

“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,绵软甘甜,咬一口感觉肉质细软,令人回味无穷。

入秋以来,河北、陕西等

地的柿饼纷纷上市。那么,别的地方都叫柿饼,菏泽的为什么叫耿饼呢?著名书法家欧阳中石也曾经就此发问。2012年4月,欧阳中石前来菏泽参加一次文化交流活动。品尝完曹州耿饼后,赞不绝口,他还询问:“别的地方都叫柿饼,菏泽的为什么叫耿饼呢?”“耿饼”因何而得名?

在菏泽鲁西新区丹阳办事处耿庄社区则有这样的说法:“明洪武一三六八年至一三九八年,耿氏自山西洪洞县迁此建村,曹州耿饼源于该村,曾作为贡品闻名全国。”这段文字出自耿庄社区的村名石碑上,简短的文字记述了耿庄、耿饼的由来。

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,皇帝吃后大加赞赏,赐名“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,果皮薄而光滑、橙红色,

果肉金黄色,肉质松脆,汁多无核。

“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。

## 从“柿柿如意”到“好柿成霜”

经过多年的历史积淀,曹州耿饼已经成了菏泽的城市名片,它见证着菏泽的历史沧桑。

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,柿树主要分布于赵王河两岸。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,繁盛时栽种

近5万株。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。

“耿饼是天然的绿色食品,据《本草纲目》记载,柿子及耿饼含有多种营养成分,

经常食用非常利于人的健康。”杨宪印告诉记者。

20世纪六七十年代以来,由于多种原因,曹州耿饼曾一度面临湮灭的命运。20世纪九十年代以来,以杨宪印、宇中辉为代表的技师,怀着浓浓的乡愁情怀,“复活”了已中断多年的曹州耿饼制作工艺。

采访中,杨宪印告诉记者

者,他的儿子杨存亮正在巨野、牡丹区何楼办事处等地收购柿子。近年来,以杨存亮为代表的年轻力量,从父辈手中接下了曹州耿饼传承的担子,继续着老一辈人未完成的事业。“目前柿子已经收购完毕,今年总共收购了五六万斤柿子。”10月29日下午,杨存亮告诉记者。

连日来,菏泽天气晴

好。可是,与晴朗天气相伴的近30度高温,却给制作耿饼带来了不利影响。“近日菏泽气温过高,不太利于耿饼制作,20度左右的气温适宜耿饼制作。”杨宪印说,“今年一斤柿子1.5元左右,加上运输费用合到1.7元一斤。”

“青年军”接力父辈,我们期待曹州耿饼产业从“柿柿如意”发展到“好柿成霜”。