

今日菏泽

经济

菏泽特产 之一 现状与未来

编者按

菏泽特产林林总总。土特产的发展史,过去是一部民间艺术史和文化史;今天,它更应该是一部商业史和财富创造史。土特产作为本土固有的传统“品牌”,已经具备了多数现代品牌元素。

然而,多数菏泽特产,在品牌化的道路上,才刚刚起步,有的甚至面临消失。这是一笔菏泽人千百年来创造的“已有”财富,我们应该把它们传承并壮大。

为此,本报特推出《菏泽特产——现状与未来》系列报道,探讨菏泽特产的发展之路。

曹州柿饼面临 “无柿”尴尬

专家:耿饼产业化需更多政策扶持

本报记者 胡志英 本报见习记者 王保珠

曹州耿饼、牡丹、木瓜被称为菏泽三大特产。然而耿饼却不像牡丹那样风光,而是身陷生存危机,很多民间人士为拯救曹州耿饼而奔走,为将耿饼传承下去而努力。但是,目前耿饼小作坊生产遇到重重困境与责难,产业化生产被提上议程,却又面临无柿子可生产的尴尬。

曹州镜面柿子树面临绝种

“本地柿子树不足一千株,如果不保护,真可能面临绝种。外来柿子制成耿饼,口感不好,总是有些涩味。”菏泽经济开发区张集村80岁的村民张洪品说,为保护菏泽本地柿子树,10年前,他特地承包了18亩地种植柿子树,不料柿子苗却是外地的。

“树苗看不出来本地品种还是外地品种,只有结出果子来,才能品出是哪里的柿子品种。”张洪品说,外地柿子树产的果子出霜少,含糖量低,价格卖不高,赔了十多万元。赔了钱的张洪品更加坚信本地柿子树的价值。

据了解,菏泽市栽培柿树



逐年减少。
菏泽

市耿饼协会会长
宇中辉告诉记者,想制作耿饼却面临没有柿子树的尴尬。

“耿饼小作坊生产,形不成规模化,农民种植柿子树的积极性下降,而政府又没有行政干预,对果农进行补偿,造成恶性循环,柿子树越来越少。”菏泽市林业部门一负责人说。

小作坊生产耿饼难成气候

“耿庄制作耿饼的农户十多家,由于缺乏资金,没有形成现代工艺技术制作耿饼,主要靠自然晾晒,还要看老天爷的脸色,在晾晒柿子关键时刻,如果遇到连阴天,一年的耿饼制作都泡汤了。”宇中辉说,整个耿庄年产耿饼总量不过三千斤。

据宇中辉介绍,曹州耿饼肉质柔软,个大味美,晶莹剔透,含有甘露醇、黄铜苷、VC等多种营养成份,具有降火、

凉血、生津化痰等疗效;曹州耿饼,个大无核,色橙黄透明,肉质细软,味道甘甜,营养丰富。耿饼自生白霜,呈颗粒状,具有独特风味。“柿霜”具有治疗口疮,润肺化痰,止咳止血降压等功效。自唐宋以来,被作为历代皇家供品,深受宫廷贵族们的喜爱。

从1975年到2001年,是耿饼制作的空白期。2002年,宇中辉联合耿庄四户居民恢复了制作耿饼。由于遇到阴雨



左图:曹州镜面柿子(资料片)。右图:张洪品老人在打理柿子树。王保珠 摄

耿饼产业化大有文章可做

2004年前后,牡丹区曾经尝试发展耿饼产业,成立曹州耿饼厂,打造柿子深加工,但效果不很理想,由于效益不好,目前已转包给个人。

“曹州耿饼厂只是小作坊换成大作坊,仍然是传统工艺制作耿饼,没有现代工艺元素,效率低下,难以形成规模化生产。”菏泽学院生命科学系王同阳副教授分析说,传统制作耿饼方法,其中环境、天气、灰尘等因素影响到耿饼的质量。

2008年,王同阳经过多次试验,成功突破传统工艺方法,通过烘烤脱水、低温出霜,制作成耿饼,从而实现人为操控耿饼制作,不用再靠天吃饭,并且口感效果不亚于传统方法,这样为耿饼工业化生产打下良好基础。

“柿子可制作成耿饼、果脯、柿子酱、柿子酒、柿子醋、柿子汁;柿叶可加工成茶叶;不能制作耿饼的柿子,可深

加工提取天然丹宁,在制作果酒、啤酒、白酒时,起澄清作用,用途广泛,可谓柿子树全身都是宝贝。”王同阳说,初级农产品只有深加工,才能提高其附加值,农民才能提高收入。

“当初成立耿饼协会时,已经规划了耿饼发展的蓝图。打造耿饼制作加工基地、建造耿饼城,然后举办国际耿饼节,以耿饼的影响力,来带动其它蔬菜的销售。”谈到耿饼的未来,宇中辉声音变得更有激情,但他一再强调,要实现这一些规划蓝图,还需要政策的扶持以及更多人的参与。“柿子树如果都没有了,产业化则成为空谈。”

王同阳认为,发展耿饼产业,还要依靠政府牵头,专门成立一个部门,统筹耿饼发展,并采取循序渐进的办法,稳中求进步。预计不过五年,耿饼产业化发展将初步形成效益。

②齐鲁晚报

山东第一都市报

高品质的市民报,发行量160多万份,2009“中国十大晚报”排行第三。
《齐鲁晚报》是山东地区解读力最强,发行量最大,影响力最深远的都市类媒体。
其传阅率和平均阅读率居全省平面媒体之首。

《齐鲁晚报》已成为公信力最强,读者结构最优,广告收入最高的山东第一都市报。

《齐鲁晚报·今日菏泽》全心全意为菏泽人民服务

新闻热线:0530-6330000

广告热线:0530-6330008

订报热线:0530-5380711