

扫码进入齐鲁壹点  
“好山东”专题

# 白霜里的甜蜜传承

## 菏泽曹州耿饼飘香，代代相传的制作手艺藏着数百年智慧

记者 李潇 菏泽报道

### 甜蜜忙碌如约开启

深秋的菏泽，天朗气清，阳光带着恰到好处的暖意，洒遍鲁西新区丹阳街道耿庄社区的每一个角落。记者走进耿佰起与张玉芬夫妇的农家院落，一股清甜的柿香便扑面而来，缠绕鼻尖，久久不散——这是属于曹州耿饼的专属气息，也是耿庄人每年金秋最熟悉的味道。在这里，每到金秋时节，一场浸着柿香的甜蜜忙碌便如约开启。

院落里，晾晒棚的棚箔上，钢丝架上，密密麻麻铺满了旋去皮的金黄柿子。它们一个个圆润饱满，果肉橙黄剔透，在阳光下泛着琥珀般的光泽，像是被大自然精心雕琢过的珍宝。微风拂过，柿子轻轻晃动，清甜的果香随之弥漫开来，引得几只蜜蜂在周围盘旋。张玉芬正蹲在晾晒架旁，双手麻利地调整着柿子的摆放角度，确保每一颗都能均匀接受阳光的滋养。“这一步可不能马虎，晒得不均匀，后面起霜就不好看，味道也会打折扣。”她一边忙活，一边笑着说，指尖偶尔蹭到柿子果肉，留下一层淡淡的橙黄。

不远处的操作区，耿佰起正手持特制的旋皮工具，专注地给新鲜采摘的镜面柿去皮。只见他手腕轻轻转动，锋利的刀片沿着柿果表面顺滑游走，薄薄的柿皮如瀑布般连续不断地垂下，露出里面晶莹剔透的果肉，整个动作一气呵成，尽显娴熟。“今年收了六千多斤柿子，得抓紧时间处理，霜降前后的柿子最适合做耿饼，错过这个时节，口感就差远了。”耿佰起的声音带着几分沙哑，却难掩对这份手艺的热爱。

一旁，家人也各司其职：有人仔细给柿子去蒂，剔除残次果；有人将去皮的柿子小心翼翼地摆上晾晒架；还有人忙着检查已经晾晒数日的柿子，轻轻翻动，查看果肉的脱水情况。整个院落里，没有喧嚣的机器声，只有刀具轻响、话语闲谈与偶尔的笑声，构成一幅充满生活气息的农忙画卷。

阳光下，晾晒架上的柿子渐渐褪去多余的水分，果肉慢慢收紧，颜色也愈发浓郁，从浅黄变为深橙，仿佛在时光中沉淀着甜蜜。

张玉芬时不时会拿起一颗晾晒中的柿子，用手轻轻按压，感受其软硬程度，“晒到这个手感就差不多了，接下来要上堆、过风，让它慢慢长霜。”她指着角落里一堆用纱布遮盖的柿子介绍说，那里的柿子已经完成了初步晾晒，正处于发酵长霜的关键阶段。每天清晨和傍晚，她都要仔细拨开果实，通风排湿，确保长霜均匀。再过些时日，这些经过时光酝酿的柿子，便会披上一层洁白细腻的“豆瓣霜”，蜕变成驰名数百年的曹州耿饼。

### 从皇家贡品到欧洲获奖

耿庄的秋日，是被柿香与忙碌填满的。家家户户的院落里、屋顶上，几乎都能看到晾晒柿子的身影。老人们坐在院门口，一边择菜，一边看着自家的柿子，脸上满是期待；孩子们在晾晒架旁嬉戏，偶尔会忍不住伸手摸摸那些饱满的柿子，又被大人轻声呵止。空气中弥漫的不仅是柿香，更有邻里间的和



秋日的屋顶晾晒场上，曹州耿饼的制作正处于关键的晾晒环节。 马学民 摄

近日，在菏泽耿庄的农家院落里，一串串旋去皮的金黄柿子整齐地晾晒在棚箔上，在阳光下泛着琥珀般的光泽，这是一年一度制作耿饼的黄金时节。

耿饼和牡丹、木瓜并称为曹州三大特产。天上繁霜降，人间秋色深，“霜降”前后正是制作耿饼的好时节。色泽诱人的耿饼不仅是一种食物，更是一份穿越古今的乡愁记忆，一种融入手艺生活的文化传承。



耿佰起用特制的工具旋去柿皮。

睦、对丰收的期盼，以及代代相传的生活暖意。在这里，制作耿饼早已不是单纯的谋生手段，而是融入骨血的生活习惯，是刻在基因里的文化传承。每一个柿子从采摘、选果、旋皮、晾晒，到上堆、过风、成形、起霜，都凝聚着耿庄人的耐心与匠心，也承载着他们对生活的热爱。

曹州耿饼，因产于古曹州（今菏泽）城东耿庄而得名。这枚带着白霜的甜蜜果实，背后藏着跨越千年的传奇故事。菏泽种植柿树的历史可追溯至秦汉，盛于唐、宋、明、清，赵王河两岸曾是柿树的集中分布地，以桂陵为中心的柿林最盛时达五万株，“出城东进耿氏园，二十五里不见天”的谚语，生动再现了当年柿树成荫、遮天蔽日的壮观景象，“桂陵柿叶”更被誉为曹州八大景之一。

曹州耿饼素有“霜果”之称，肉质细软，橙黄透明，甜味浓郁。拿起一枚上等的耿饼，首先映入眼帘的是那层均匀细腻的白霜，如同初雪轻轻覆盖在金色的果肉上，兼具美感与风味。作为全国优良品种，耿饼含糖量达62.2%，含酸量0.18%，水分24%，是国内含糖量较高的果品之一，但这份甜并非腻人之感，而是带着果香的自然清甜，在口中缓缓释放，余味悠长。

曹州耿饼的制作历史最早可追溯至明代，彼时已驰名全国，被列为进献朝廷的贡品。据当地老人口述，明代曹州官员每年秋季都会精心挑选品相最佳的耿饼，用特制的竹篾匣子盛装，快马加鞭送往京城，成为皇室享用的珍品。《菏泽县志》中“柿出耿氏园者佳，曰‘耿

饼’，四方争购之”的记载，寥寥数语便道出了它在当时的盛名。民间更有佳话相传，清代乾隆皇帝南巡途经曹州，品尝耿饼后龙颜大悦，挥毫题写“霜果之冠”四字，让耿饼的声名更盛。

这份来自东方的甜蜜，不仅在国内备受追捧，在国际舞台上也屡获殊荣。早在20世纪50年代，曹州耿饼就多次在欧洲各国的博览会上获奖，以独特风味和卓越品质，向世界展示了东方美食的魅力。近年来，它更是多次在全国果品博览会上斩获金奖，成为名副其实的“菏泽名片”。

### 独特镜面柿成就卓越品质

曹州耿饼的卓越品质，根源在于其独特的原料——镜面柿。“这种柿子外形圆润饱满，果皮光滑如镜，果肉橙黄剔透，纤维细腻柔软，汁多味甜，是制作耿饼的不二之选。”

耿佰起告诉记者，耿庄一带的镜面柿树中，不乏百年以上的老树，它们历经岁月沧桑，树干高大苍劲，枝叶繁茂，深深扎根于曹州特有的沙质土壤中，吸收着赵王河畔的天地精华。当地果农世代相传，老树结出的柿子制作出的耿饼风味更佳，霜色更厚实，只因老树根系发达，能汲取土壤深处更多的矿物质和养分。

制作耿饼的柿子需在霜降前后采摘，此时的柿子成熟度恰到好处，果肉饱满丰盈，糖分充足，又保持着适当的硬度，便于后续加工。柿农们会精心挑选大小均匀、果形端正、无病虫害、无机械损伤的优质柿子，唯有这般精挑细选，才能

制作出上等的耿饼。

除了原料，严谨有序的制作工艺也是曹州耿饼品质卓越的重要因素。它的诞生，是时间与匠心的完美融合。从选果、旋皮到晾晒、上堆、过风、成形，七八道工序环环相扣，每一步都需要精益求精。这门手艺代代相传，凝聚了耿庄人数百年的智慧结晶。

晾晒作为关键环节，需将去皮柿子置于钢丝网上晾晒15天左右，其间要根据气温变化及时“翻身”，避开高温和阴雨天气的影响。晾晒的过程看似简单，实则暗藏玄机。阳光的强度、空气的湿度、通风的条件，每一个因素都直接影响着耿饼的最终品质。有经验的老师傅能够根据天气变化，精准把握晾晒的时机和程度。

上堆长霜时，每日需拨开果实通风排湿，最后人工捏成饼形入缸自然起霜，方能成就这枚“霜厚无核、味醇凉甜”的佳品。这个过程需要极大的耐心和细心，任何一个环节的疏忽都可能影响耿饼的最终品质。制饼人就像呵护婴儿般照料着这些正在转化的果实。

在传承中创新，是曹州耿饼焕发活力的关键。耿佰起一家用手电钻改造的旋皮机，将加工效率提升一倍，既保留了传统工艺的精髓，又适应了现代生产需求。

深秋的暖阳下，耿佰起望着晾晒架上层层叠叠的柿子，脸上浮现出欣慰的笑容。这些晶莹剔透的果实，在时光的酝酿中，将慢慢凝结出洁白的柿霜，成为承载着千年记忆的曹州耿饼。那层白霜，是果糖自然凝结的精华，是时间与自然对匠心的馈赠。