

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度,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忱。

一旁,家人也各司其职:有人仔细给柿子去蒂,剔除残次果;有人将去皮后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。