

北疆美食地图·特稿

「翘楚」果脯市场 清水河果丹皮

酸甜适中 余味无穷

本报记者 王丰 屈春莲

时光流逝,童年离我们越来越遥远,但是脑海中的那些不可磨灭的生活碎片总让我们无比怀念。那时候吃过的果丹皮,就是当时的心心念念,一厢情愿地期望长大后可以随便吃。

从70后到00后,在最受欢迎的童年零食排行榜上,果丹皮因其“酸甜适中、余味无穷”占据一席之地。

清水河果丹皮传统制作工艺已有上百年历史,采用当地野生的海红果作为原料制作而成。

海红果是清水河县的特色果品,它是一种类似于山楂的红果子,也是果丹皮制作的主要原料。清水河县的海红果树,成年果树树冠圆周可达46米,年产鲜果500公斤左右。

清水河县地处黄河中上游黄土丘陵区,平均海拔1373米,属典型的温带大陆性季风气候,四季分明。年平均气温7.1摄氏度、降雨量410毫米、无霜期146天左右。再加上黄土高原的土壤深厚,水肥条件较好,这些因素为海红果的生长提供了良好的环境。

据记载,约300年前,海红果由山西省河曲、保德、偏关等县引入清水河县,由于它耐寒、抗旱、病虫害少、寿命长、结果早、能丰产,受到群众的青睐。民国初年,清水河县的海红果就已远销归化城(呼和浩特)、四子王旗、包头等地,成为当地最大的经济发展产业。当地群众称海红果树为“摇钱树”,并有“家有5株海红子,顶养一个好儿子”的美誉。

果丹皮既是食品又是药品,按照中医理论果丹皮有较好的开胃、消食、活血、散瘀功效,现代医学经过研究已经证明,果丹皮含有有机酸,有机酸能够增加消化酶分泌。除此之外,它还有软化血管的作用,老人儿童尤为喜爱。

制作果丹皮需要多道工序,先要到山中采摘海红果,采摘后先剔除海红果中的烂果和虫果,然后放在一个大缸中冲洗,随后将海红果置入双层大铜锅里蒸煮,再用擀面杖捣成糊状,加入冰糖制浆。之后进行碾压过滤,将残渣捞出,最后将海红果浆抹在薄板上,进行晾晒加速水分挥发。晾晒两天后,果丹皮正式成型。

清水河人制作的果丹皮,从原料的来源到整个制作过程不含任何化学物质和添加剂,纯手工技艺更凸显了传统技艺,凝聚了清水河县劳动人民的勤劳和智慧,深受当地广大百姓喜爱。

2016年12月,“清水河海红果”地理标志证明商标注册成功。

清水河县通过挖掘、传承和保护清水河果丹皮传统制作工艺,将这项独特的民间林果深加工技艺薪火不息、代代相传。



果丹皮

冰糖

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强