



挂果



野丁香

时至年末,天气渐凉,腾冲市新华乡集镇上却处处洋溢着红红火火的气氛。正值农闲,琳琅满目的商品吸引着十里八乡的村民前来赶集。在众多农特产品中,一位阿婆摊位上摆放的野果格外引人注目。这是一种外形黝黑、个头较小的果子,除了颜色不一样外,看上去很像树上挂的小柿子,它就是被当地人称为“塔枝”的“野丁香”。

野丁香是一种山间野果,是当地很多成年人儿时的美味佳肴。“我小时候东西少,最开心的就是约上小伙伴,一起上山采食野丁香。野丁香吃起来口感香甜,不仅可以解馋,还能管饱。”一旁摊位上卖小吃的刘大叔说起儿时经历,满脸笑意。他说,现在野丁香树没有以前多了,但在新华还有人摆弄,卖野丁香的李阿婆的老伴鲁阿公就是其中之一。

李阿婆介绍,她的老家现在还种有很多丁香树,自己售卖的野丁香都是家里老伴制作的。照着阿婆给的地址,记者开启了“寻味”之旅。车子沿着崎岖的山路一路颠簸,行进了40分钟,我们终于见到了阿婆的老伴。

阿公很是热情,听说我们要来,一早就在家等候。阿公名叫鲁兴枝,今年75岁,与野丁香打了一辈子交道,年轻时就研究野丁香,老家房前屋后都是他嫁接、种植的丁香树。

鲁阿公介绍,丁香树2至3月开花,3至4月结果,果实如翡翠般碧绿,结果周期长,7至10月成熟,其间果子慢慢从翠绿蜕变成深黄,10至12月可摘果。

我们跟着阿公出门,看见了一棵粗壮的丁香树,绿叶掩映下,一颗颗深黄的野丁香娇小饱满,探出圆溜溜的小脑袋来,令人惊喜。

鲁阿公拿出采摘工具——一根细长的竹竿,同行的大叔来了兴致,三两下就蹿到了树上,拿着竹竿不断地敲打。

嘴馋的小伙伴在树下捡起一颗,咬了一口,顿时涩得龇牙咧嘴。鲁阿公眯笑着说,刚摘下来的野丁香比较生涩,难以入口,如何将它变得甜糯,他有“独家秘籍”,那就是要用一种独有的方式进行晾晒。

鲁阿公介绍,野丁香摘下来需晾放在阴凉处5至7天,其间不能用太阳暴晒,否则会变得铁实,最为关键的是巧借晨露去涩。在日夜交替中,晾放的野丁香悄悄发生变化,退硬变软、脱涩露甜。

鲁阿公拿出加工好的野丁香,让我们品尝。拿掉果帽,轻轻一掰,香甜的味道就散发出来。一口咬下去,绵软稠密、香甜软糯。

据了解,鲁阿公和李阿婆老两口一生躬耕田野,几十年时光在一寸又一寸的田间地头湮没。如今,儿女们像蒲公英一般飞出了山坳,阿公和阿婆却还继续守在那一片故土上。

本报记者 崔敏 通讯员 董晓杰 摄影报道



采果



晾果



香甜软糯

小贴士

野丁香好吃,切不可贪嘴哟!野丁香内含大量的果胶和鞣酸,这些成分与胃酸结合,会在胃内结成硬块,不宜空腹吃。野丁香性寒,脾胃不好者不可多吃。野丁香还忌与柿子、海鲜同食,食用过多会引起胃酸和腹胀。