



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，年轻时候就研究野丁香，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，果实时如翡翠般碧绿，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放。

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



香甜软糯

小贴士

野丁香好吃，切不可贪嘴呦！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。