

传统手工粉条 变身致富“金条”

记者走进胶州市洋河镇大相家村 探访传统手工粉条的制作技艺

入冬时节,炖煮的粉条与白菜成为北方人餐桌上的经典家常菜,而采用传统工艺制作的大相家粉条,以其久煮不烂、口感筋道的特点,深受市民喜爱,成为不少家庭的常备美食。每年“大雪”节气之后,便是制作大相家粉条的黄金时期。在胶州市洋河镇的大相家村,青岛金粉世家红薯专业合作社理事长相武,与乡亲们一道,用祖传手艺全力赶制传统手工粉条。仅年前这段时间,全村年产粉条近百万斤,产值接近千万元,小小的手工粉条成为村民们增收致富的“金条”。

村民开足马力制作粉条

记者驱车来到胶州市洋河镇大相家村,映入眼帘的是一派繁忙的景象。多位村民驾驶着农用车,车上装载着一捆捆粉条,穿梭于村中的大街小巷。在村东的小树林里,村民们正抓住晴好天气忙着晾晒粉条。一根根粉条悬挂在树林间,阳光洒在粉条上,泛着晶莹的光泽,场面颇为壮观。

根据相武的指引,记者辗转来到粉条加工作坊。只见5个村民系着胶皮围裙,穿着水鞋,在作坊内正忙着加工粉条。记者注意到,加工粉条需要五个人合力完成,一人负责给大锅烧火,一人负责和面,一人负责漏粉,一人负责将漏好的粉条从大锅捞出冷却,相武则将冷却的粉条捞起,穿在竹竿上,再挂到架子上沥水。

从小跟着父辈做粉条的相武,耳濡目染了粉条的古法制作工艺,他也看到了父辈的苦和累,长大后当兵归来的他心中难以割舍家乡的味道。回乡后他接过父辈的老手艺,成立了粉条加工合作社,用诚信去经营大相家村的纯手工粉条。

据史书可考,大相家村手工粉条制作技艺传承400多年。因产于胶州市洋河镇大相家村而得名,主要以红薯粉条为主,传承四百年的制作工艺,最大特点是手工制作、久沸不腻、晶莹剔透、营养丰富。

30多道工序让粉条“出圈”

大相家村的粉条畅销于农村大集、年货市场和非遗大集。究其出圈的秘密,是因为它经过了30多道工序用传统工艺制作完成,而这种代代相传的粉条加工工艺也被列为“胶州市非物质文化遗产”,曾参加2010年、2011年全国非物质文化遗产展览。

据相武介绍,从每年八月份开始收获地瓜,合作社便制作红薯淀粉。经过清洗、磨碎、过滤、沉淀发酵,再经过二次沉淀发酵,然后再控水上兜子。经过这么多工序,才仅仅做成红薯淀粉。接下来晾晒红薯淀粉,然后和面、漏粉,再把粉条冷冻,锤粉,最后是粉条自然晾晒,整个粉条制作工艺多达30道。

冗杂的老工艺,不仅是体力和耐力的较劲,也需原料和手工艺的平衡。当日上午九时多,作坊里轰鸣作响。为了让做出来的粉条更筋道滑溜,揉面机揉得非常慢,在给面上劲。说到和面与揉面这一步,“下粉条需要用干淀粉和芡按一定比例和面,这开水烫熟的红薯淀粉就是芡,看着软硬程度,硬了就要加热水,把淀粉颗粒全部化开之后再用水揉面。”相武娓娓道来。

建冷库提高传统粉条产量

“今年气温一直不太冷,村民们新建的小型冷库就派上了用场,不仅让粉条能够提前上市,还延长了加工周期,提高了产量。”相武介绍道,冷库中的温度控制至关重要,冷冻粉条时以零下2℃—3℃为宜。得益于新建的冷库,粉条加工不再受天气的限制。此外,利用冷库进行“冻粉”还有一个显著优势——在低温环境下,能有效防止粉条被冻裂,进一步提升粉条的品质。

经过36个小时的冷冻处理,将粉条中的水分冻出后,用木棍轻敲掉表面的冰层,再用温水冲洗干净残余的冰碴,随后转移到室外晾晒六七个小时,便可以捆扎好保存起来,这样制作出的粉条不仅筋道,而且口感更佳。

在村外空旷的土地上,用铁丝拉起的粉条晾晒区,成了村里一道靓丽的风景线,不少爱好摄影的市民,驱车近百公里只为记录下这朴实村民手工艺的传承味道。“这全是纯红薯,十斤红薯淀粉才出一斤多点粉条,货真价实,骗不了人的。”相武边抖搂着晾晒粉条,边感慨道。经过一上午太阳晒,到中午12时粉条晒干便可以装车拉回家了。

年产近百万斤助村民增收

“这种纯手工制作、无任何添加剂、自然上冻的粉条,不仅筋道好吃,同时营养丰富。经权威机构鉴定,大相家粉条富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质等人体必需的营养物质和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质,对维持和调节人体机能有益。长期食用可防止心脑血管硬化,有效减少黑色素生成。”相武说,“这两年根据客户的需求,慢慢把工艺精细化,通过加工漏瓢的改良,工艺上由原来的粗宽粉条,可变成细粉条、圆粉条,还制作了粉皮,受到客户的热捧。”

相武全年生产粉条三万至五万斤,因纯手工制作,品质有保证,不仅注册了以个人名字命名的“相武牌”粉条商标,还包装成了高端粉条礼盒。尽管每斤批发零售价15元—20元,礼盒装为四斤80元的售价,但每年的回头客不断。“今年直播卖货的网红找到了村里,主动要卖大相家村的粉条。现在我在家里把粉条做好,品质保持住了,才能把粉条卖到百姓心里。”相武补充道。

据了解,整个大相家村目前有四五十户从事粉条加工生产。大相家粉条以其实力圈粉,全村每年生产近百万斤,产值近千万元,为村民带来了丰厚的利润。大相家粉条主要销往青岛市区及胶州、胶南、平度、莱西等地,这些年,在电商平台上,来自北京、天津、南京等大城市的回头客也频频下单。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 马妮娜 马丙政 摄影报道



村民们在空旷的土地上晾晒粉条。



相武展示粉条。



村民将粉条放进冷库。



扫码看视频

相关链接

看、闻、折、烧四步法教你挑选优质粉条

观察粉条色泽:首先需要看一下粉条的光泽。优质的粉条呈半透明状且有光泽,掺杂其他原料的粉条颜色虽然很白,但是没有光泽。另外优质粉条颜色偏黄,接近淀粉原色。

通过闻来判断:有红薯淀粉应该有的香味,没有任何的异味,劣质粉条没有味或者是有异味。

折断粉条检验:随便取一根粉条,然后把它对折,纯正的红薯粉条用手一折就断,如果有些粉条怎么折也折不断,可能添加了胶质。

烧测法:用打火机将粉条点燃,劣质的粉条火苗很旺,伴有噼里啪啦的声音,这是因为里面添加了杂质。优质的粉条一烧就断,火苗很小,没有噼里啪啦的声音,因为红薯淀粉制品燃烧比较困难。

村民晒粉条忙。邢元明摄