

# 冬闲变冬忙 粉条香飘四方

## 胶州大相家村坚持古法制作粉条,成村民致富“金条”

每年大雪节气一过,胶州市洋河镇大相家村就迎来一年中最繁忙的“粉条季”。村里家家户户早早开工,忙着制作传统手工红薯粉条。青岛金粉世家红薯专业合作社理事长相武与乡亲们一起,凭借祖传手艺,精心加工地道的手工粉条,为即将到来的春节年货市场做足准备。

### >>>赶时节,抢“鲜”加工

走进大相家村,只见农用车在村中小道上来回穿梭,车斗里满载着一捆捆刚做好的粉条,带着清新的淀粉香气,驶向村东的晾晒场。树林间,村民们正趁着晴好天气忙碌,一根根粉条整齐悬挂在铁丝上,阳光洒落,粉条显得晶莹剔透。

“我们上周就开始加工粉条了,得抓紧晴天晾干,然后入库储存。”在晾晒场上,51岁的相武一边忙活一边向记者介绍。每年大雪节气前后,家里便着手制作粉条。他从小就给父亲打下手,对制作流程熟记于心。1993年他应征入伍,三年后退役返乡。起初他觉得这活儿辛苦,不愿接手,但看着父亲凭祖传手艺默默坚持,用粉条收入支撑全家,他渐渐理解了父亲的付出,也下定决心把这项技艺传承下去。

“大相家粉条制作技艺已是胶州市非物质文化遗产代表性项目。如今从事这行的大多是上年纪的老人,我算是里面比较年轻的了。”相武说,大相家粉条因产自洋河镇大相家村而得名。目前国内粉条原料主要有甘薯、土豆、玉米等,其中以甘薯粉条品质最佳。如今愿意干这行的年轻人不多,但相武对粉条有着深厚的感情。凭借多年积累的客户资源,大家都认准他做的手工粉条。

### >>>守古法,精工细作

步入粉条加工车间,热气从窗口不断涌出。推开门,揉面机嗡嗡作响,大铁锅上水汽弥漫。几位村民脚穿水鞋、身穿胶皮围裙,分工协作:一人坐在灶前烧热水,一人负责打欠和面,另一人熟练地将和好的面团放入漏瓢,



相武在晾晒粉条。

细长的粉条便顺着漏孔滑入滚水锅中。锅边另一位村民眼疾手快,用长筷捞起煮熟的粉条,顺势送入冷水池冷却。相武则利落地将冷却好的粉条捞出,用竹竿穿好挂在铁架上沥水,随后送入冷库冷冻。

“每年春天,村里都会栽种‘大红袍’地瓜。从九月起,村里就进入最忙的时节。”相武说。那时,田间地头随处可见村民们收地瓜的身影,院子里堆满地瓜,空气里满是甜香。合作社接着开始制作红薯淀粉:地瓜先经清洗、磨碎,再反复过滤、沉淀发酵,经过二次沉淀、控水等多道繁复工序,才能得到纯净的红薯淀粉。

“淀粉做成后,还要经过人工和面、搅面、煮熟、冷却、穿丝、晾干、捶粉、晾晒、切割等三十多道工序,大相家粉条才算真正完成。”相武介绍,和面就是用冷水化开淀粉,再用热水打欠,之后将欠倒入搅面机,持续搅拌十多分钟,直到面团变得筋道有韧性。和好的面团放入漏勺,用铁棍在勺内转动,让面团均匀流出细丝,落入热水锅中煮熟。煮

透后,用筷子将粉条拨进凉水冷却,此时的粉条晶莹剔透、柔韧爽滑。

“现在虽然有些步骤可以用机器代替,但关键环节还得靠手工,这样做出的粉条才筋道、爽滑,口感特别好。”相武自豪地说。冷却后的粉条还需冷冻两天两夜,若天气晴好有风,晾晒五六个小时便可干燥。

### >>>忙俩月,收入可观

“我们做的粉条采用纯手工工艺,不添加任何添加剂,既保证筋道纯正的口感,也保留了丰富的营养。”相武说。近几年客户需求不断增加,合作社也对工艺做了改进升级,新增了细粉条、粉皮等品类,深受欢迎。他生产的粉条经权威机构检测,14个项目全部合格。

“春节前的两个多月,预计能生产粉条3万多斤,毛收入能有十几万元。”相武表示,因纯手工制作、品质可靠,他已注册“相武牌”粉条商标。大相家粉条每斤零售价在15至20元,还推出了高端礼盒装。

“手工粉条是胶东地区冬天餐桌上的经典味道,春节前的年货市场上尤其抢手。”相武说。经过多年发展,大相家粉条已成为胶州市的一张响亮名片,与胶州大白菜、里岔黑猪并称“胶州三宝”。村民们坚持古法工艺,不仅传承着手艺,也承载着一份浓厚的情怀与乡愁。

每一根粉条,都是家乡味的延续。如今,大相家人不仅专注线下销售,不少年轻人还通过电商与新媒体平台,让这项传统技艺焕发新生,走向更广阔的市场,端上更多人的餐桌。

青岛晚报/观海新闻/掌上青岛  
记者 马丙政 摄影报道

### ■深读一点

## 冷库保障粉条 提质增产

“现在村里粉条加工户陆续建起了小型冷库,粉条加工再不用看老天爷的脸色了,产量上去了,质量也更稳定。”相武感慨。过去没有冷库时,粉条冷冻全靠冬天低温,家家户户在屋前砌出一条砖沟——“粉洞子”。气温降到0℃以下,就把冷却好的粉条穿在横杆上放进“粉洞子”冷冻。

冷冻环节对温度要求很高,理想状态是-5℃~-6℃。要是寒潮太猛,粉条容易冻裂,村民就得在“粉洞子”里点柴火升温保品质。连续冷冻几天后,粉条中多余水分结成冰,大家用木棍敲掉冰块,这叫“捶粉”;接着用温水清洗,去除残留冰渣,最后拿出去晾晒。

如今有了冷库,冷冻环节更科学高效。“今年大雪前后气温偏高,冷库可帮了大忙。我们不用再等自然低温,加工周期延长了,粉条能提前上市,产量也提高了。”相武说。冷库内温度控制精准、稳定,能有效防止粉条冻裂,进一步保障了粉条的整体品质。

# 青岛男篮客场 89 比 77 战胜深圳

## 五人得分上双,今晚主场迎战四川男篮

本报 12 月 14 日讯 13 日晚,在新赛季 CBA 常规赛首轮中,客场作战的青岛崂山啤酒男篮经过四节激战,以 89 比 77 力克深圳马可波罗队,取得新赛季开门红。

比赛开始后,青岛崂山啤酒男篮迅速进入状态,王睿泽突破上篮为球队首开纪录。随后韦瑟斯庞与米奇接连得分,帮助球队以 6 比 2 开局,首节结束,双方战成 23 平。进入第二节,青岛崂山啤酒男篮加快进攻节奏,赵嘉义成为奇兵,连续命中两记三分,帮助球队拉开分差。新援王奕博表现活跃,既有上篮得分,也命中远投。凭借一波进攻高潮,青岛崂山啤酒男篮在半场结束时以 44 比 39 领先。

下半场风云突变,深圳队在外线找到手感,在第三节中后段一度实现反超。场上局势陷入胶着,三节战罢,青岛崂山啤酒男篮以 66 比 63 保持微弱优势。

决定胜负的第四节,青岛崂山啤

酒男篮展现出强大的调整能力和决胜决心。球队从防守做起,迅速在进攻端予以回应。米奇跳投得分后,赵嘉义连得 4 分,王睿泽也在弧顶命中关键三分。替补登场的段昂君活力十足,先完成精彩扣篮,随后又反击上篮得手。青岛崂山啤酒男篮凭借一波 16 比 0 的进攻高潮,一举将分差扩大到 15 分以上,彻底扭转局势。尽管深圳队此后试图反扑,但王奕博命中压哨三分,彻底终结悬念。最终,青岛崂山啤酒男篮以 89 比 77 从客场带走胜利。

全场比赛,青岛崂山啤酒男篮五人得分上双,赵嘉义拿到全场最高的 17 分,新援王奕博贡献 11 分、7 次助攻和 2 次抢断。赛后,青岛崂山啤酒男篮主教练刘维伟表示,作为赛季首战,双方都在适应新的比赛节奏,尤其是本赛季 CBA 赛制全面接轨国际,单节时间调整为 10 分钟,且第四节采用单外援规则,这对所有球队都是新挑战。他认为,在备战时间有限、磨合尚未完全到位的情

况下,球队能赢下比赛,关键在于下半场,特别是第四节的防守和篮板拼抢。

纵观本场比赛,青岛崂山啤酒男篮的开门红展现了球队的坚韧斗志——在纪卓、段昂君等球员带伤或带病出战的情况下,依然有五人得分上双,证明了休赛期阵容补强的成效。尤其在比分紧咬的第四节,球队未显慌乱,而是通过提升防守强度打出制胜攻击波,显示出良好的比赛气质与执行力。然而,胜利之下,内线短板也有所暴露。全场比赛青岛崂山啤酒男篮在篮板球上以 35 比 40 落后。失去杨瀚森这座内线屏障后,球队护筐与篮板保护明显下滑,这也让对手在前三节一度看到翻盘希望。如何弥补内线空缺,将是刘维伟及教练组后续比赛需要持续应对的核心课题。按照赛程,青岛崂山啤酒男篮于今晚回归主场,在国信体育馆迎战四川男篮。

(青岛晚报/观海新闻/掌上青岛  
记者 栾丕炜)



青岛崂山啤酒男篮米奇上篮。新华社发

天气预报	市区	
	今天 晴转多云	
	西南风3-5级 4℃~10℃	
	明天 晴	
	北风3-5级 2℃~10℃	
	明天	
	崂山	晴 0℃~11℃
	即墨	晴 -2℃~11℃
	胶州	晴 -1℃~11℃
	黄岛	晴 -1℃~10℃
	莱西	晴 -2℃~10℃
	平度	晴 -2℃~9℃