

粉条变『金条』 老手艺成『宝』

即墨池戈庄村传承手工制作粉条工艺400多年 年年生产粉条30万斤收入400万元

池戈庄村村民在晾晒粉条。



池戈庄村成为远近闻名的“粉条村”。

延伸>>

全村上阵 每天生产粉条2000斤

手工制粉条需要村民合力才能完成。徐红粉家的院子就是一处手工制作粉条的场地,随着粉面和好后,一名村民抓起一块粉团,只见一道均匀的细线从手中缓缓流下来,说明粉和得质量相当不错,已经达到了入锅的条件。约5斤重的粉面团被装入漏勺,一名有着丰富经验村民不停地敲打漏勺边缘,细细的粉条像一根根线条般流入锅中。不到1分钟,煮熟的粉条便漂上水面。另一位村民看准时机,将粉条快速捞起,放进旁边一口冷水锅内

冷却,然后再捞起,熟练地在手上缠绕七八圈后,用一根长约50厘米的木棍穿起来,再次放入冷水中冷却。经过3次冷却后,粉条便被运往室外上冻,第二天抬到晾晒场。

村里的男人们制作完粉条,接下来就由女人们负责晾晒了。凌晨5点多,上冻的粉条被运到村外的田野,在阳光下快速晾干,然后进行包装,就可以销售了。整个冬季,“粉条村”每天的粉条生产量在2000斤左右,每户一季最多能赚10万元左右。

近日,在即墨区金口镇池戈庄村,家家户户开始忙着做粉条。古法粉条制作工艺在当地已经传承了400多年。近年来,池戈庄村通过“合作社+农户”模式,将红薯深加工成粉条、粉皮、淀粉等农副产品,延伸产业链条,将“产品”变“商品”,助力当地农民增收。池戈庄村成为当地远近闻名的“粉条加工专业村”,每年生产粉条30万斤,收入400万元。

“粉条村”延续古法工艺

昨日,青岛早报记者在金口镇池戈庄村看到,10多名农民支起一口大锅,正在忙着制作粉条。做好后的粉条挂起来晾晒,晶莹剔透,构成了一道独特的乡村风景线。

池戈庄村和鳌山卫街道大任村一样,一直传承着古法手工制粉工艺。初冬时,只要天气晴朗,农户们一大早就开始忙活起来。身强力壮的男人们负责制粉,妇女们则负责晾晒。池戈庄村紧挨王圈水库,水源充足,盛产地瓜,因此成为“粉条村”。

每年从10月份红薯收获开始,池戈庄村就进入传统手工红薯粉条加工生产的旺季。当地农民用红薯淀粉经调浆、旋粉皮、晾晒、切条等10多道工序制作成的手工粉条深受市场欢迎。村民延续传统工艺,选择村外一处晾晒场,将一根根银色的粉条挂在绳子上晾晒。晾晒过

好!今后我打算和村里的姐妹联合起来,让池戈庄村的红薯粉条品牌越叫越响。”徐红粉笑得合不拢嘴,她告诉记者,村里成立了合作社,一年可加工生产30万斤粉条,收入400万元。自从加入合作社,“她可是俺村的富婆。”和徐红粉一起晾晒粉条的姐妹们笑呵呵地调侃道。

手工制粉需要36道工序

为了让粉条加工成为当地农民秋冬季增收的支柱产业,池戈庄村成立了甘薯粉条专业合作社,将过去家家户户分散加工转变成规模化生产、规范化运营,实现“家门口”就业增收。据池戈庄村甘薯粉条专业合作社负责人王春红介绍,为确保粉条筋道口感,他们还专门建了冷库,确保粉条经过科学温度进行冷冻,同时还能延长粉条的制作时节,让参与合作社的村民收入增加。

地瓜收获、清洗、打浆、过滤、沉淀、打糊、制粉……王春红介绍,粉条以纯地瓜淀粉为原料,利用矿泉水加工而成。手工做出的粉条既耐煮,口感又好,不加任何添加剂,口感纯正。而粉条的制作过程需经过36道工序,每道工序看似简单,操作起来却很复杂,例如过滤一项便包含了5道小工序。“传统手工工艺制作的红薯粉条有好吃爽口、粉味纯正的特点。我们加工粉条用的地瓜大部分是村民自己种的,而且靠近王圈水库,水资源丰富,所以地瓜口感特别好。”王春红告诉记者。

在制粉过程中,最重要的一步是和粉,几名壮汉围着一个大盆,将用温水和成的红薯粉团高高抬起再重重摔下,这样反复上百次,才能使红薯粉和得均匀。粉和好后,将粉团放在一个大漏勺里,架在烧着热水的锅里,用木槌重重捶打漏勺边沿,一根根粉条就会从漏勺的小孔中不断流出,散落到锅里,烫煮成形,再用筷子将一根根粗细均匀的粉条捞出,放入凉水里冷却,切断后搭在竹竿上晾晒。每到这时,村外田野的架子上搭满了晾晒的粉条,像一片白色瀑布,极为壮观。

程中最关键的一步,是将粘在一起的粉条拨散,这样才能让粉条在阳光的照射下慢慢变白成形。

村民徐红粉正趁着晴好天气在村庄的晾晒场上晾晒自家制作的粉条。她说,从自己记事起,村里就有在冬季制作粉条的传统。过去,村民们制作粉条只是用来自家食用,后来地瓜的种植面积扩大,慢慢形成了粉条加工产业,池戈庄村就成了远近闻名的“粉条村”,许多村民依靠制作粉条致了富,过上了好日子。

“现在政策那么好,只要愿意干、肯吃苦,日子肯定越来越

“每一道工序都有严格要求,确保绿色无添加。我们用的红薯一部分是合作社种植的,一部分是周边村民种植的,天然无污染,加工出来的粉条筋道、爽口,深受消费者欢迎。粉条每天生产量在2000斤左右。”王春红说。每年秋天开始,村民们就纷纷忙碌起来,从粉条的加工到晾晒,每一个环节都倾注了他们的心血和汗水。池戈庄村通过甘薯粉条专业合作社的品牌效应将生产的粉条销往烟台、东营、济南等地,成为了省内名副其实的“粉条村”。