一“粉”牵动300年 红薯粉条“圈粉”记

即墨区田横镇丰城村河南大力发展粉条加工特色产业 把粉条做成“金条条”

11月24日,冬日和煦的阳光温暖地照在青岛市即墨区田横镇丰城村河南的晾晒场上,几名村民正在晾晒加工好的红薯粉条。近年来,当地立足资源优势,因地制宜发展手工粉条加工业,形成粉条加工特色产业,田横镇丰城村河南成了当地远近闻名的“粉条加工专业村”,有效拓展了村民的增收途径。



冬日暖阳晒“银丝”。



村民将晾晒好的粉条装车,运往市场。

300多年的粉条加工史

冬日暖阳下,一根根粉条泛着晶莹剔透的光,挂在竹竿上水晶一样的粉条“帘子”煞是好看,一排排晾晒待干的粉条洁白无瑕,让人赏心悦目,村民穿梭其间,不停地抖摆、捋顺着粉条,构成了一道独特的乡村风景线。

村民王吉进趁着晴好天气在村庄的晾晒场上晾晒自家制作的粉条。今年52岁的王吉进做粉条已有30多年,目前一年可加工生产3万斤粉条,收入10多万元。“现在政策那么好,只要愿意干、勤奋肯吃苦,日子就越来越好!让咱丰城村河南的红薯粉条品牌越叫越响。”王吉进说。

记者走进王吉进的粉条加工作坊,只见村民们分工明确、各司其职,和浆、成型、晾晒、摔粉,搅粉、打粉、下粉、挂粉一气呵成,一派热气腾腾的生产景象,一道道工序有条不紊,村民们忙碌得不亦乐乎。

“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,我们村水资源丰富、水甜,所以地瓜口感特别好。”王吉进告诉记者,“村民加工出来的粉条是正宗的地瓜粉条,这种粉条口感好、弹性足,煮较长时间也不化。”在王吉进看来,要做出上乘品质的红薯粉条,除了要选用优质的红薯作为淀粉的原材料,关键还要做好每一道工序,打芡、和面、漏粉、捞粉、冷却、晾晒等每一个环节都不能疏忽。

正在晾晒粉条的村民王德强告诉记者,他们村传统粉条的制作工艺复杂,从红薯到纯手工粉条需要打芡、搅粉、漏粉、捞粉、冷却、冻粉、晾晒、捆扎、包装等十多道工序,这样做出的粉条粗细均匀,好吃又筋道。

田横镇丰城村河南粉条加工有300年的历史了,今年62岁的王德强做粉条加工也有40年了,如今他已经是粉条加工厂的小老板,还聘请了村里的手艺人进行加工生产,再加上机械化生产设备的投入,加工能力翻倍增长。

粉条生产要10多道工序

田横镇丰城村河南一直传承着古法手工制粉工艺。每年10月份,当地红薯收获以后,就进入传统手工红薯粉条加工生产的旺季。当地村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。煮熟后的粉条,在凉水中浸泡捞出,然后整齐地挂在晾晒杆上。

“新‘漏’好的粉条要先在阴凉处晾、冻一晚上,防止粘连在一起,等半干后转移到阳光下晾晒。”王吉进介绍说。粉条制作完成后,村民们会在专用的晒场中将加工好的粉条挂在晾晒架上,接受太阳晾晒和自然风干。一杆杆粉条错落有致地悬挂着,沐浴着冬日暖阳的粉条会慢慢变得晶莹剔透,淡淡的清香弥漫在整个晒场。制作完成的粉条会统一放在专门的场所,再分拣包装,等待出售。这些手工粉条经沸水煮、日光晾晒、自然风干等多道工序制作而成,凭借良好的手工传承,制作出的粉条纯净、透明、筋道爽滑,颇受消费者青睐,还通过订单、外销、零售等方式远销北京、河北、内蒙古、山西、河南等地。

晾晒场上,王德强夫妻从车上抱下一捆又一捆湿漉漉的粉条挂在晾绳上。上冻的粉条在阳光下快速晾干,然后进行包装,就可以销售了。王德强夫妻一年可加工生产12000斤粉条,收入5万多元。

晾晒粉条的场面热火朝天,道路两侧挂满粉条一字排开,远远望去犹如“十里长廊”,一派繁忙的新景象,像一幅幅蒸蒸日上的美丽图画。在晾晒现场,村民们一边忙碌,一边分享丰收的喜悦。“通过晾晒确保粉条能够充分干燥且保持其韧性,时间需要根据天气来调整。晾晒期间,每天早上都会进行‘摔粉’这个步骤,除去粉条上的冰霜,加速晒干的过程。”村民们说。他们纷纷表示,手工粉条产业为他们提供了就近就业的机会,还带动了家庭收入增加,真正实现了在“家门口”就业增收。

当地农民增收致富

据现场晾晒粉条的村民介绍,粉条加工要完成打粉和面、上瓢、漏条、下锅、冷冻、晾晒这一系列加工程序,少了一道工序都不行,这样制出来的粉条才好吃。年前制作和晾晒的都是当地的红薯粉条,是纯手工制作无任何添加剂的绿色食品,不仅爽口耐煮、味醇飘香,而且营养丰富,是馈赠亲友的“伴手礼”。

“做粉条要天天4点起来忙活,烧火、揉面、晾粉,大部分时间都得弯着腰,还得保证手能使得上劲,做了30多年,早已经习惯了!”王吉进笑呵呵地说。每年秋天开始,村民们就纷纷忙碌起来,从粉条加工到晾晒,每一个环节都倾注了他们的心血和汗水。在丰城村河南,和王吉进同龄的人,加工粉条的经历也大致相同:从祖辈那里学习手艺,半手工半机械地在作坊里做了几十年。

靠着村民世世代代精益求精的手艺和“丰城村河南粉条”这块金字招牌,每年冬天,就有青岛、济南、烟台、威海、潍坊、临沂等地慕名而来的客商前来购买粉条。

粉条不仅是一种美味的传统食品,也是青岛市即墨区乡村冬日增收致富的“抓手”。手工制粉需要十多道工序,劳动强度大,村里年轻人宁愿出去打工,也不想在家做粉条,多数村庄只有中老年人从事这一行。“真不知道这门手艺还能往后传多久。”王德强边翻腾着粉条边担忧地说道。

即墨区田横镇丰城村河南的纯手工红薯粉条采用传统工艺,结合现代科学理念,保留了红薯的营养成分,富含淀粉、钾、铁、蛋白质、维生素、胡萝卜素、氨基酸等多种营养物质。田横镇的粉条晾晒不仅是冬日里的一道亮丽风景,粉条产业更是当地村民增收致富的重要途径。随着传统手工艺的保护和传承,青岛的粉条制作技艺将继续在新时代焕发生机,成为连接过去与未来的桥梁。

青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 刘文超 通讯员 张涛 摄影报道

细检一辆车 温暖一车人

冬运倒计时 “公交医生”多措并举保障冬日行车安全

早报11月24日讯 近日,青岛城运控股公交集团崂山巴士有限公司全面开展冬运车辆安全大排查。紧扣12月1日空调线路车辆统一开启暖风这一时间节点,崂山巴士公司对所有运营车辆逐台开展“体检式”检修,重点做好暖风系统检修、防冻液加注更换、制动与电路隐患排查等工作。

“暖风热不热,乘客一上车就能感受到。”在海大崂山停车场,修理班组长许崇林一边检修空调机组,一边说道。车厢暖风,是冬运服务最直观的体现。按照运营安排,12月1日起,空调线路运营车辆将统一开启车厢暖风。维修车间把暖风检修作为本次排查的首要任务,统筹安排、集中推进。

检修现场,修理班组逐车检测暖风设备运行状况,仔细检查暖风水泵、节温器、暖风散热器、鼓风机、通风管路以及各个出风口,逐一测试升温速度与出风温度。有修理工弯腰趴在机舱旁,手指顺着管线一路摸过去;也有人钻进车厢,拿着测温枪对着出风口测温度。遇到管路结垢、水循环不畅、风量不足等问题,及时疏通管路、更换配件;针对鼓风机异响、风门卡滞、除霜效果差的部件,全部更换整改。同时,专项检查前挡风玻璃除霜系统,保障雨雪天气驾驶员视野清晰。

冬季行车,最怕冷却管路冻堵、水箱冻裂,防冻液就是车辆的“防冻保障”。自11月开始,崂山巴士公司各分公司提前开启防冻液检修大排查。走进场站,修理工正使用冰点检测仪,逐车抽取防冻液样本检测。结合青岛冬季低温特点,防冻液冰点不达标的车辆,全部排空原有液体,加注达标防冻液,加注完成后仔细排出管路内空气,避免气阻影响水循环和暖风制热效果。

在防冻液检测更换的同时,修理班组成员们同步排查冬季高频故障点,及时更换容量衰减、老化亏电的电瓶,拆解检查制动气路干燥器、管路接头等易结冰部位,更换老化滤芯等。修理工许崇林表示:“冬季车辆很多小问题,极易引发行车险情。我们现在检查细致一点,路上车辆抛锚的概率就少一分,冬天大家安全保障就多一分。”

(文/吴冰冰)