

延续百年,纯手工地瓜粉条“下”起来

□牡丹晚报全媒体记者 李艳粉



手工粉条制作现场

时下,又到了手工地瓜粉条制作的高峰期,打芡、和面、漏瓢、冷浴、冷冻、晾晒……经过多道工序制作而成的地瓜粉条,在阳光的照射下晶莹剔透。小小地瓜“变身”粉条,价值翻番,成为村民家门口的致富产业。近日,牡丹晚报全媒体记者走进菏泽鲁西新区丹阳办事处大马庄社区,探访已经在该社区延续百年的纯手工地瓜粉条制作工艺。

走进大马庄社区,随处可见在自家平房上晾晒的手工地瓜粉条。在手工地瓜粉条加工大户马相宇的车间内,7位工人配合默契,忙而不乱。一口大锅、几个大水缸,一位工人师傅将地瓜淀粉和好,另外两位师傅轮番拿起一块已经上好筋、足有4斤多重的面团,装入漏勺,敲打漏勺边缘,胳膊不停地抖动,细细的粉条像一根根线流入沸水锅中,不到1分钟,煮熟的粉条便漂出水面。旁边等待的一位师傅用木棍将粉条捞入一容器中,并快速放进旁边一口冷水缸内。经过几次过

冷水后,其他师傅将粉条熟练地在手上缠绕七八圈,用一根长约50厘米的木棍串起来,放在一旁的晾晒架上进行冷却、控水。

200斤地瓜淀粉,经过7位工人的分工协作,40分钟后就变成了一根根晶莹剔透的地瓜粉条。马相宇介绍,这一环节俗称“下粉条”,是粉条加工的关键工序,决定着粉条加工的成败和质量,需要工人有一定的力量和技巧。

控水一个小时后,这些粉条将被送进专业的冷库中冷冻12个小时,为的是将粉条中多余的水分去除。冷冻后的第二天,上冻的粉条被运到村外的田野或者房屋平台上,经过分离冰冻,让粉条在阳光下快速晾干,之后再行包装。

采访中,牡丹晚报全媒体记者来到马相宇家的平台上,此处晾满了粉条,工人们正忙着将晾晒好的粉条收集、整理。

据马相宇介绍,粉条以纯地瓜淀粉为原料,利用传统工

艺加工而成,晾晒干之后,用手轻轻一掰就断。从地瓜到粉条,中间需经过很多道工序。每道工序看似简单,实际操作很复杂。

“每年从霜降到12月底是‘下粉条’的集中期,订单已排到半个月后了,去年我这一个加工车间加工了25万斤地瓜粉条。”马相宇说,他从事地瓜粉条制作已30多年,地瓜粉条从收地瓜、打地瓜、打成地瓜粉,然后进行晾晒,晒干之后的地瓜粉运送到地瓜粉条加工车间,经过多道工序才能变成餐桌上的美食。“整个过程需要大量的人工,成本相对较高,做出来的粉条每斤15元左右,供不应求。”

牡丹晚报全媒体记者了解到,为了让这一传统产业发展壮大,社区党支部积极动员党员带头加工粉条,成立了粉条加工农民专业合作社。据菏泽鲁西新区丹阳街道大马庄社区主任马承刚介绍,大马庄社区粉条加工业距今有100多年历史,社区粉条加工专业户120多家,每年产出80万斤粉条,大马庄成了名副其实的粉条加工生产专业村,粉条加工由居民养家糊口的小买卖变成了发家致富的产业。

戏曲进校园 “圈粉”青少年

本报讯(牡丹晚报全媒体记者 姜培军) 11月14日,记者从定陶区教育部门获悉,近日山东省京剧院戏曲进校园公益演出活动先后在定陶区职业中专、第二中学和育华实验学校举行,艺术家们通过“讲+欣赏+互动”的方式,为广大师生奉献了一道丰盛的“戏曲大餐”。

据了解,在戏曲进校园活动中,省京剧院的艺术家们通过“讲+欣赏+互动”的方式,向广大师生介绍京剧的历史发展、艺术特点及表现形式,引起了大家的浓厚兴趣。随后,各位艺术家登台献艺,将《空城计》《状元媒》《铡美案》《借扇》等经典剧目一一呈现在观众面前。舞台上,艺术家们凭借精湛的演技、优美的唱腔,感染

着在座的每一位观众。舞台上,师生们陶醉在戏曲的世界里,惊叹于演员们的一颦一笑、一举一动,品味着戏曲艺术的独特魅力。活动现场不时传来阵阵掌声。戏曲艺术,教学相长。省京剧院的艺术家还与同学们进行了丰富多彩的互动,他们认真指导学生完成基础的戏曲动作,使青少年亲身体会到中国传统艺术的博大精深。

菏泽是著名的“戏曲之乡”,戏曲历史悠久,文化氛围浓厚。人们喜欢戏曲,看戏、听戏、唱戏,乐在其中。此次戏曲进校园公益演出活动,将戏曲融入教育,让师生们近距离感受到了戏曲艺术的韵味和独特魅力,增强了大家的文化自信和民族自豪感。

探寻百年古法,传承匠心精神

本报讯(牡丹晚报全媒体记者 郭卫东) 11月14日,菏泽学院农业与生物工程学院食品与生物工程系的110名学生在老师的带领下,走进山东李磨油食品有限公司,开展一场别开生面的研学之旅。

山东李磨油食品有限公司作为一家传承百年古法的知名企业,以其精湛的工艺和优质的产品在内行享有盛誉。在研学过程中,同学们首先参观了李磨油的生产车间。整洁的车间环境、先进的生产设备以及工人们熟练而专注的操作,让同学们对食用油的生产流程有了直观而清晰的认识。从原料的筛选、清洗,到压榨、精炼,再到灌装、包装,每一道工序都严格遵循传统工艺的要求,

同时又结合现代科技的创新,确保产品的品质和安全。

随后,同学们来到企业的文化展厅。在这里,他们深入了解李磨油的发展历程、企业文化以及品牌故事。为了让同学们更好地感受古法磨油的魅力,企业还特别安排了现场体验环节。在老师傅的指导下,同学们亲自动手参与磨油的过程,每个人都兴致勃勃,用心感受着传统工艺的独特魅力。

在交流互动环节,同学们踊跃提问,就自己关心的问题与企业的技术人员和管理人员进行深入交流。企业方面也耐心解答了同学们的问题,并鼓励他们好好学习专业知识,为未来食品行业的发展贡献自己的力量。

冷空气携风带雨入侵我市,预计累计降温8到10℃

本报讯(牡丹晚报全媒体记者 姜培军) 11月14日,记者从市气象部门获悉,周末将有较强冷空气携风带雨入侵我市,预计累计降温8到10℃。

据气象部门实测资料统计,11月13日8时至14日8时,全市平均降水量7.1毫米,最大降水量8.1毫米,出

现在单县。今天,阴霾偏暖天气仍将继续,晨雾较浓,偶有弱降雨。16日,将有较强冷空气携风带雨入侵我市,预计18日气温将降至低谷。19日到22日,我市高空为弱高压脊控制,阳光明媚,地面气压场较弱,早晨气温低迷,白天升温速度逐日加快,天气越来越温暖,仍将维持气

温偏高的趋势。

菏泽市气象台11月14日15时53分发布天气预报:今天,多云转阴,局地有小雨,有雾或轻雾,最高气温19℃,最低气温13℃,东北风2~3级。15日夜间到16日白天,小雨,最高气温20℃,最低气温12℃,西北风2~3级阵风5~6级。16日夜间到17日

白天,小雨转阴,最高气温15℃,最低气温9℃,北风2~3级阵风5~6级。17日夜间到18日白天,阴,最高气温9℃,最低气温6℃,东北风2~3级。18日夜间到19日白天,阴,最高气温11℃,最低气温6℃,北风转南风2~3级。19日夜间到20日白天,阴,最高气温13℃,最低气温

5℃,西南风2~3级。20日夜间到21日白天,多云转晴,最高气温16℃,最低气温5℃,南风2~3级。

