

切糖甜蜜 土面飘香 做好土特产文章 发展家门口产业

新年新气象,奋斗正当时。新的一年,我市各村正积极谋划新一年发展,带动老百姓增收致富。农副产品开发在乡村振兴中占据重要地位,我市不少村庄拥有历史悠久的农副产品。为深入挖掘我市各村如何利用本土资源,做好农副产品开发的文章,近日,记者走进龙山镇四路口中村、芝英镇前陈村,探寻农副产品如何为乡村振兴添活力的成功经验。

龙山镇四路口中村:

坚守匠心品质 擦亮切糖金名片

新春走基层

切糖是我市过年的传统美食之一。在龙山镇四路口中村,切糖已发展成一个小产业。每至岁末,当地村民便忙着切糖,为新年增添浓浓的氛围。

7时,龙山镇四路口中村的各家农家糖店铺早已热闹非凡。市民吕文兰是这里的常客,这次还特意带朋友来。对这里的农家糖,吕文兰赞不绝口:味道鲜美,口感绝佳。我不仅自己吃,还经常买来送给朋友。

农历十一月至来年正月是农家糖销售的黄金时期。为此,各家店铺早早备齐原材料。一家农家糖店铺负责人陈秋菊介绍:从去年农历九月,我们就开始筹备了,准备了3吨白糖,各类炒货也有好几吨。目前已售出了四五千箱糖。

在一家手工糖作坊里,负责人方兴勇正与徒弟默契配合,将精心搭配的炒货与糖充分炒匀,随后用模具定



农家糖

型切片。这些年,农家糖的种类日益丰富。过去,配料仅有爆米花、粉干、糯米胖等几种。如今,年糕、玉米、紫薯、番薯丝等新式配料纷纷涌现,我最多可以制作10种不同口味的农家糖。从事农家糖制作已有20余载的

方兴勇说。

口味的多样化吸引了众多新老顾客。四路口中村的农家糖不仅在本地产销,还通过线上渠道远销杭州、上海等地。谈及农家糖畅销的秘诀,方兴勇认为品质是关键。他说:

关键在于糖油的调制。我们经过改良,先将糖油与麦芽糖在别处融合,熬制五六个小时,直至呈糊状,再倒入锅中炒制,这样做出来的农家糖味道比较好。

75岁切糖师傅金彩仙经营着四路口中村最早的一家农家糖店,也见证了当地农家糖产业发展的起伏。

我做切糖已有40年,起初农家糖的店铺少,买糖的人却很多。最畅销的时候,10多个师傅一起忙都供不应求。随着四路口中村农家糖的名气逐渐传开,慕名而来的顾客越来越多,也带动了周边村民纷纷加入做切糖的行列。金彩仙回忆道。

如今,四路口中村的农家糖店铺逐渐减少,从原来的10多家减少至了6家,但这些切糖老手艺人依然坚守匠心,做好切糖技艺的传承和发展。我们会继续把切糖这个行业做下去,坚持自己制作麦芽糖,希望更多人品尝到正宗、美味的农家糖。金彩仙说。

芝英镇前陈村:

坚守传统工艺 期待注入新活力

在永康,鸡子索面是民间招待客人的一种高规格的礼遇,而其中的土索面是一种重要的食材。

在芝英镇前陈村,土索面制作已有800多年历史。这里生产的土索面均由村民纯手工制作,需历经近30道工序、10多个小时的制作,十分受顾客欢迎。2010年,永康土索面加工技艺还被列入第四批非物质文化遗产代表性项目。

凌晨,前陈村大多数村民还在睡梦中,但已有零星几户村民家开着灯,忙着赶制土索面,村民陈龙昌就是其中之一。眼下室外温度已是零下2℃,陈龙昌夫妇做了简单的保暖措施,便开始忙碌了。

陈龙昌从20多岁起就跟着父母学习制作土索面,至今已有四五十年时间。面团搓条的时候会有风,时间一长,手都搓麻木了。陈龙昌一边忙着搓条一边介绍,制作土索面不能穿太多衣服,室内也不能安装空调。因为温度环境稍有变化,就会影响土索面的品质。

据了解,土索面制作工序繁多且



晾晒土索面

要求严格,从揉面、开条、搓条,到上箸、转箸,再到出土索面、收土索面,每一个环节都容不得半点马虎,只有这样,制作出的土索面口感才好。陈龙昌夫妇一直忙碌到6时,才完成了土索面晾晒前的准备工作。

天色微亮,村民们便忙着将土索面挂出去晾晒。一位村民告诉记者,温度和湿度对土索面晾晒的影响很大,太阳出来后温度上升,土索面干得快,所以必须赶在太阳完全出来前晾晒好。

等到面条与面箸相连的面头略

微变弯,上手时触感粗糙,就要按照规定的方向进行弯面了。至于几时收土索面,则要根据当天的天气情况而定。收土索面时,太干燥的话面条容易断,湿度太高又不易保存,十分考验村民们的经验和手艺。而收下来的土索面还不算真正完成,要等到醒好面后割索面,把不干和太大的面头都割掉,才算真正完成土索面的整个制作过程。手工制作的土索面比机器做的更有劲道,买的人也多,最多的时候一次性可以售出一两百公斤。村民陈凤珍说,土索面纯手工制

作技艺饱含了一方村民对一方水土孕育的崇敬和感恩,也凝聚了大家的用心和坚守。

以前村里田地少,粮食不够吃,村民们就用土索面换粮食,5公斤土索面可以换14公斤稻谷。前陈村村干部陈波浪向记者讲起他小时候的故事,20世纪60年代,全村家家户户制作土索面。体力好的村民会到武义、东阳、磐安、缙云、金华等周边县市,用土索面换粮食。不管是大镇小村,山坑角落,都留下了前陈人的足迹。

这门传承多年的手艺,虽然让村民在家门口就能赚钱,但随着大家生活水平的提高,土索面因加工工艺复杂、劳动强度大,加之机械化生产的冲击,产量和效益受限,目前仅有10来户村民还在坚守。

为解决这一现状,前陈村村两委一边为制作土索面的村民提供帮助,一边规划产业未来发展。陈波浪介绍,目前村里计划将土索面品牌化,筹备建设传承基地,让年轻人参与学习,利用土索面制作学习时间短、投资小、见效快的特点,帮助村民创业,同时打造研学基地,让小朋友可以了解和体验这门传统工艺。