

## 乡村振兴齐鲁样板·村村有好戏

## 粉条味道好，废渣也是宝

泊里镇这家合作社利用生物技术将农业废弃物转变为有机肥，走出生态循环农业新路子

□文/图 本报记者 丁霞

成立于2011年的青岛润泽农产品专业合作社位于泊里镇甲滩村，是一家专注于粉条制作、工艺提升、废物利用的合作社。其生产的红薯粉条被称作“甲滩粉条”，在当地颇负盛名，产品也远销海外；而其利用生物技术对红薯废渣的再利用也多次被同行取经。合作社高质量发展的背后，是泊里镇践行农业产业发展新理念、农业废弃物循环利用新模式的生动写照。近年来，泊里镇积极为青岛润泽农产品专业合作社搭建平台，利用生物技术实现农业废弃物向有机肥的转变，打造“无废乡村”试验基地，实现农业垃圾零污染，走出了一条可持续发展的生态农业和绿色农业循环之路。

“甲滩粉条”名气响  
产品远销国内外

近日，记者来到青岛润泽农产品专业合作社，看到不少人正在购买粉条。“甲滩粉条好吃，是小时候那种粉条的味道。我每年春节前都会来买一些，做‘白菜粉条炖肉’这道家常菜，家人特别喜欢吃。”正在购买粉条的市民张先生说。

“最近来买粉条的回头客不少，大多是泊里镇及周边村民。大家除了自己吃，给亲朋好友捎带的也不少。”青岛润泽农产品专业合作社负责人李祥阳告诉记者，农历腊月是粉条的销售旺季，春节前粉条的销量有望突破200万斤。

记者了解到，目前该合作社的红薯粉条直供新区的盛客隆等各大超市。同时，合作社还与烟台、威海等地的企业达成合作协议，长期为其生产高品质淀粉、粉条等红薯制品。此外，该合作社生产的淀粉、粉条还出口韩国、日本、美国等国家。“这几年，北京、上海等城市的高端酒店也来采购我们的粉条。”李祥阳自豪地说。

采用新型设备  
粉条品质更高

在该合作社的红薯粉条加工车间，记者看到了众多被码放得整整齐



李祥阳向记者介绍“甲滩粉条”。

齐的粉条。

“这些是准备往外发货的粉条，基本都被预订出去了。”谈到“甲滩粉条”深受市场喜爱的缘由，李祥阳表示，这与粉条的制作工艺、加工设备密不可分。

“红薯粉条的制作流程包括地瓜清洗、破碎、渣浆分离、兑酸浆发酵沉淀、出淀粉、过筛、五级除砂、碟片分离提纯、离心脱水、和面、漏粉成型、蒸煮、冷冻、截条、挂杆、冷却、化冰、晾晒、入库等。”李祥阳向记者详细介绍着。

2021年，青岛润泽农产品专业合作社引进了红薯粉条加工新设备。“有了这套新设备，我们就省了制作

流程中的‘晾晒’环节。生产出的湿粉条进入冷库冷冻后，出库就能直接烘干，缩短了制作时间。”李祥阳表示，这有效解决了过去“自然晾晒粉条需看天气”的卡脖子难题，更加利于粉条的储存。

“在红薯淀粉提取技术方面，我们采用酸浆提取技术，提取的淀粉最大程度保留了红薯中的营养成分。”李祥阳说，从淀粉提纯到粉条生产加工，新技术结束了粉条中添加明矾的历史，做出的粉条更加筋道、爽滑、可口。

“目前，我们合作社能提供固定就业岗位60个左右，每年秋季忙时还能提供临时就业岗位150余个。”李祥

阳告诉记者，青岛润泽农产品专业合作社红薯粉条加工车间的工作人员都是甲滩村及附近村的村民。

据悉，2021年2月，泊里镇创新采取“合作社+党支部+农户”的订单收购模式进行红薯种植，农户种植红薯每年每亩地可收入2400元左右。该模式既为合作社解决了红薯原材料的收购来源，又增加了农户的经济收入，打开了泊里镇农业产业振兴发展的新格局。

研发微生物菌剂  
废渣实现再利用

由于红薯淀粉、红薯粉条在生产过程中会产生大量废水、废渣，为对这些废渣进行合理开发利用，2021年，青岛润泽农产品专业合作社在泊里镇的大力支持下，投资750余万元新增“新区农产品加工废弃物资源化利用项目”。2023年5月，该项目正式启动，由合作社与青岛和协生物科技有限公司合作，共同研究开发农用微生物菌剂。

据介绍，利用粉条加工产生的废水、废渣经过酶解发酵，研发出来的农用微生物菌剂不仅能直接补充土壤微生物，还能补充微生物营养，实现长效安全松土。目前，农用微生物菌剂已投放市场2000吨，受到市场普遍认可，也为泊里镇实现农业垃圾零污染作出了有益探索。

## 手工制红蜡，匠心传民俗

传统制蜡手艺在王台街道韩家寨村已传承了两百多年

□本报记者 周莹

逢年过节点上红色蜡烛，是不少西海岸新区市民儿时的美好记忆。印着烫金大字的大红蜡烛，既洋溢着节日的喜庆，也寄托着人们对幸福生活的向往。在王台街道韩家寨村，至今仍保留着传承两百多年的手工制蜡工艺，这里的红蜡已成为一种极富地方特色的民俗文化用品。

在韩家寨村，每年一到农历冬月，就有不少村民开始忙着制作传统的红蜡烛。据悉，韩家寨红蜡制作历史悠久，早在200多年前的清朝，村里的先辈就开始以制蜡卖蜡为生，代代传承。割苇子、缠棉花、蘸蜡油、烫碗、上皮子……韩家寨红蜡从选料到制成，一套流程下来需经过二十多道工序，匠人一百多次反复操作。

做蜡烛时，需先选芦苇秆——笔直的秆可直接缠上棉花，制成芯子；



红彤彤的蜡烛充满了浓郁的喜庆氛围。(本报资料照片)

弯曲的秆则要先用酒精灯的外焰进行烘烤，将它捋直，再缠棉花、制芯，这样能确保制成的蜡烛不弯曲。

蘸蜡油环节即把芦苇芯子插进蜡油里，芯子上沾满一层油，拿出晾干后再蘸油……如此反复，蜡烛变得

越来越粗。多次蘸油后，一根根粗细均匀、长短一致的蜡烛就成形了。

所谓“烫碗”，一方面是为了让芯子裸露出来，另一方面有了如此类似碗的空间后，蜡烛燃烧时就不会漏油。烫碗结束，该给蜡烛着色了。着色用的材料为石蜡和洋红粉，把二者搀在一起加热后就成了通红的液体，将其均匀地浇在白蜡身上，一根全身彤彤的蜡烛就做成了。

为了使蜡烛更加好看，匠人往往要在上面用金粉写上楹联。楹联红底黄字，金光闪闪，寓意家人世代安康如意，起到画龙点睛的妙用。

每一种民间文化都有其独特旺盛的生命力，韩家寨红蜡也是如此。它就像梅花一样凌寒绽放，造福一方，源远流长。韩家寨人坚守“传统老手艺不能丢”的信念，把这门制蜡工艺传承了下来，希望以红蜡为载体，为更多人送去吉祥和祝福。