

传承创新 濒临失传老手艺重获新生

“我们这过年餐桌上没有鱼没有肉都没关系，但是必须得有‘蒿子冻’。”在滨海街道六和社区门口的渔池海石花凉粉销售摊点，渔池股份经济合作社村民王继芳一边麻利地将凉粉打包，一边笑着向记者介绍。

当地人口中的“蒿子冻”就是海石花凉粉。“蒿子”学名石花菜，长三十公分，红褐色，生长在离海岸几米到十几米的海底岩石上，这些岩石，满潮时离海面五六米，海水退潮时离海面一米多。滨海街道高岭、南小庄、宅科等村附近的海域里就长有不少石花菜。

时间回到上世纪70年代，渔池村村民王安华在崂山海石花凉粉厂工作期间，掌握了制作海石花凉粉的手艺。回到家乡后，他毫无保留地将这门技艺传授给乡亲们。自此，制作海石花凉粉成为渔池村家家户户的拿手绝活，“蒿

子冻”也成为逢年过节村民餐桌上不可或缺的美味，承载着一代又一代人的记忆。

随着时代的发展，渔池村变成了渔池股份经济合作社，村民们住进楼房。因空间限制和生活方式改变，海石花凉粉制作这门传统手艺面临失传危机。与此同时，经合社也亟需新的经济增长点。

渔池股份经济合作社党支部书记王进军经过一年多的考察，察觉到海石花凉粉不仅是大家念念不忘的传统美食，更是极具市场价值。“不能让这门手艺丢了！”王进军迅速动员经合社两委班子成员，2024年下半年，筹建海石花凉粉工厂的计划正式启动。

在经合社两委班子的不懈努力与村民的大力支持，2025年3月，经合社成立了青岛渔池康源海藻加工有限公司并正式投入运营。记

者采访公司经理赵西娥时，她说：“村民和街道都全力支持，工厂成立是水到渠成的事。最大的挑战，就是把传统工艺转化为现代化工厂的标准化流程。”

“过去村民做凉粉全凭经验和手感，每家口味都不大一样。但工厂生产要求每一批次产品的质量 and 口感保持一致。”赵西娥说，“为了制作出更符合消费者口味的海石花凉粉，经合社委托制作凉粉经验丰富的村民赵美香进行配方研发。赵美香一门心思扑在石花菜和山泉水的配比上。刚开始，按照传统经验调配，煮出的凉粉要么太软不成形，要么太硬失去爽滑口感；后来减少水量，质地改善了，味道却不够浓郁。赵美香不断调整比例和火候，直到煮出晶莹剔透、口感绝佳的凉粉，核心配方也得以确定。”

6月11日上午10时，连心渔港的海风拂过脸颊，渔船发动机的轰鸣声此起彼伏。记者跟随潜水员王西明登上了出海捞石花菜的渔船。木质渔船在海浪中颠簸前行时，王西明正熟练地检查潜水装备，抵达采摘海域后，王西明穿上厚重的潜水服，戴上护目镜，动作利落地翻身入海。记者透过海水，依稀能看到他在礁石间灵活穿梭的身影。约摸半小时后，王西明浮出水面，他的潜水袋已装满石花菜，脸上还挂着细密的水珠。“一个人下潜一次也就能采个三四十斤，一天下潜五次就是体力的极限了。”他告诉记者，采摘石花菜不仅需要体力，更需要技巧，要在礁石缝隙中寻找那些生长旺盛的石花菜，稍有不慎就可能被礁石划伤。

回到码头，采摘回来的石花菜被堆放在地

精益求精 “山海相融”成就独特美味

上。在码头旁的空地上，记者看到大片的石花菜正铺在地上晾晒。“得晾晒个两三天，差不多干了之后，再送到村里等工厂收购。”王西明介绍，收购价格根据石花菜的品质而定，整体价格比较可观，这也算禁渔期的一大收入来源。

来到青岛渔池康源海藻加工有限公司的生产车间，记者看到，石花菜正经历着“三洗三晒”的关键工序。工人先将石花菜放入大水池中，用清水冲洗一遍，然后捞出来摊在晾晒场上晒干。晒干后的石花菜用木槌捶打，将附着杂质敲落，接着再次清洗、晾晒，如此反复三次。

“这三洗三晒可不能偷懒，杂质除不干净，做出来的凉粉口感就不好。”现年68岁的王增斋有着多年的凉粉制作经验，他一边指导着身边的工人，一边向记者介绍。王增斋是厂里的

技术顾问，主要负责指导水量配比等关键环节。“我们用的是大珠山上的山泉水，水质清冽甘甜，和石花菜搭配，能让凉粉的口感更上一层楼。”王增斋说，取回来的山泉水需要经过过滤装置，确保干净卫生。

在生产车间里，一口口大锅正“咕嘟咕嘟”地煮着石花菜，锅中水烧沸后，需用慢火再熬煮两小时左右，熬制过程中要经常搅拌，待汤汁浓稠即可出锅。趁热用纱布或筛网等工具滤出汤汁，盛在干净的容器中，待自然降温冷却后，晶莹剔透的海石花凉粉就成形了。据了解，该公司熬煮一锅石花菜能生产200斤左右的凉粉。

“现在有了各种高科技设备，比之前传统手工做法省力方便不少。”王增斋说，“制作过程中能精准控制温度和时间，做出来的凉粉比之前干净卫生，口感也更好。”



滨海街道六和社区渔池经合社推动海石花凉粉产业化，让老手艺变身集体经济支柱——

一托起渔村共富梦 一碗爽滑蒿子冻

舌尖上的西海岸

□文/图 本报记者 徐丽

六月初夏，在西海岸新区滨海街道青岛渔池康源海藻加工有限公司，晾晒场上大片的石花菜正在“享受日光”，厂房内机器发出规律的嗡鸣声，与工人的交谈声、清水冲洗石花菜的声音交织在一起，宛如一首独特的乡村振兴交响曲。谁能想到，这里生产的海石花凉粉，竟承载着六和社区渔池股份经济合作社几代人的乡愁，更在时代变迁中完成了从传统手艺到集体经济支柱的华丽转身。



▲王西明一次下海能采摘约四十斤石花菜。



▲送到工厂的石花菜需要经历“三洗三晒”。



▲工作人员将煮好的海石花液装桶，准备过滤。



▲工作人员将过滤出的海石花液装盒，等待冷却成形。



▲周边居民在销售摊点购买凉粉。



产业振兴 乡村共富路越走越宽广

青岛渔池康源海藻加工有限公司正式运营以来，生产的海石花凉粉主要销售给单位食堂、周边社区、商超饭店等。为了拓宽销售渠道，社区还专门设置了海凉粉销售摊点。

在销售摊点，记者看到前来购买凉粉的顾客络绎不绝。“以前在村里都是自己做，现在住到楼里了，自己做不方便，就来这买点儿吃，还是以前的老味道。”六和社区居民王霞说。

“公司开业以来，销量一直稳步增长，平均每天能卖出300斤左右的凉粉。除了本地顾客，还有不少外地的回头客通过电话、网络等方式回购。”赵西娥说，“现在夏季来了，市场的需求量更大了，经合社每月都有可观的收入。”

海石花凉粉的产业化，不仅传承了传统手艺，

更成为带动村民家门口就业的重要力量。在公司生产车间里，村民龚云菊正熟练地捶打着石花菜，她笑着告诉记者：“落潮的时候，我就去礁石上采石花菜，晒干后送到村里收购，能赚一笔钱。现在又在公司上班挣工资，两份收入加起来，日子比以前宽裕多了。”青岛渔池康源海藻加工有限公司目前吸纳了龚云菊等10位村民就业，从采摘、加工到销售，每个环节都能看到村民忙碌的身影。

随着集体经济不断壮大，经合社开始用这份收益反哺村民。每到重要节日，经合社都会组织福利发放活动。村民们排队领取米面油等生活物资，还有新鲜制作的海石花凉粉，脸上满是幸福的笑容。

值得一提的是，乘着海石花凉粉产业化成功的东风，村里正紧锣密鼓地筹建豆腐厂。王进军说：“我们这还有一门制作手海水豆腐的手艺，家家户户都有自己的‘豆腐经’。如今海石花凉粉产业发展起来了，我们也想把海水豆腐这门老手艺产业化，进一步壮大集体经济。”目前，村里已成立专项筹备小组，考察市场需求、调研设备采购，还计划邀请传统豆腐制作匠人参与工艺标准化制定。

从小渔村的传统美食，到经合社的现代化特色产业，海石花凉粉不仅是一道传统美味，更是渔池经合社村民团结奋斗的见证，在传承与创新中，这道大海馈赠的美食，正持续为集体经济发展注入新的活力，成为西海岸新区乡村振兴图景中的美丽缩影。

在传承创新中绽放产业振兴活力

■记者手记

在与村民交流时，“蒿子冻”这个充满乡土气息的名字频繁出现。从王继芳口中“过年必备蒿子冻”的笃定，到王安华无私授艺的过往，“蒿子冻”早已超越了食物的范畴，成为渔池经合社村民记忆深处的文化符号。

从零开始做一碗好的“蒿子冻”并不简单，记者跟随王西明出海采摘石花菜时，看着他脸上汗水与海水混在一起，其中辛苦可见一斑，赵美香摸索核心配方时遇到的种种困难，也体现出这道传统美食在产业化发展过程中的不易。

时代的变迁让“蒿子冻”的制作手艺面临失传危机，幸运的是，在村民共同努力下，这门传统手艺与现代产业碰撞，迸发出强大的生命力。采摘、清洗、晾晒、熬煮、过滤……随着海石花凉粉的产业化，一道道工序变得更标准、更高效，“蒿子冻”不仅回到了村民的餐桌上，更成为集体经济的一大支柱。可以预见的是，这门传统手艺不仅将继续传承下去，还将在传承与创新中绽放出产业振兴的澎湃活力。

当看到销售摊点前络绎不绝的顾客，听到赵西娥讲述着合作社的亮眼成绩时，记者由衷地为他们感到高兴。海石花凉粉不仅传承了传统手艺，更带动了村民就业，壮大了村集体经济。经合社用这些收益反哺村民，关怀困难家庭，这份温暖与担当，也让这碗“蒿子冻”有了更深刻的意义。

如今，村里筹备豆腐厂的消息，更让记者对渔池经合社的未来充满期待。从“蒿子冻”到海水豆腐，渔池经合社的传统手艺在创新中不断发展，乡村振兴的道路也越来越宽广。