

包装好的六墩黄粿

炒黄粿

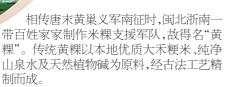
## 六墩黄粿 四季留念

□本报记者 陈颖 通讯员 范鑫琳

在松溪,每逢传统节日、喜庆活动,黄粿总是餐桌上不可或缺的美味,也是松溪人过年时 晚辈给长辈送年、亲朋好友之间礼尚往来的伴手礼。

从手工制作到现代工艺,从沿街叫卖到直播带货,从"冬季限定"到四季常供……六墩黄 粿的深刻蜕变,不仅为这一古老的美食文化注入了生机,更照亮了一个产业的发展之路。

## 解决规模化种植难题 配方标准化保证品质



其制作技艺代代相传,凝聚了数百年来 松溪人民的智慧与经验。然而,因其工艺耗 时费力、依赖经验,传统制作一度产量低下, 许多老师傅年事已高,技艺传承面临断层危 机,千年技艺濒临失传。

"在我的记忆里,每年冬天父亲都会做 黄粿,挑着扁担沿街叫卖。"南平市松溪黄粿 制作技艺非遗传承人、松溪陆墩食品有限公 司董事长范克伟回忆,"六墩黄粿对我来说 不仅是儿时的味道,也是一种难以割舍的情

为将六墩黄粿的技艺传承下去,范克伟 在父亲的鼓励下萌生了通过科技复刻黄粿 核心工艺的想法。

2008年,范克伟父子成立松溪县绿特 米果专业合作社,投建首条六墩黄粿现代化 生产线,并注册"陆墩"商标;2017年,成立 松溪陆墩食品有限公司,历经多年发展,黄 粿制作从家庭作坊向现代化生产迈出了关 键一步,

制作黄粿,首重原料。

"粳米产量不高,以往每家每户只种几 分地,供年节自制黄粿之用。规模种植后, 我们发现粳米抗倒伏性差,成熟期遇大风, 稻穗倒伏入泥,造成很大浪费。"范克伟说。 起初,为鼓励农户种植,他以高于水稻的价 格大量收购六墩村及周边种植的本地粳米, 但收成仍不理想。

转机出现在六墩村一户村民意外推迟 半月播种,反而迎来丰收。这一现象引起范 克伟的重视。他立即组织人员对该农户的

种植方式进行了详细记录和分析,发现适当 推迟播种期可以有效降低稻株高度,增强抗

同时,范克伟还邀请了福建技术师范学 院的赵林教授等专家到现场展开研究,经数 年试验,最终确定将粳米播种时间从六月底 推迟至七月底,这样种出的粳米稻秆缩短、 抗倒性增强,产量亦保持稳定。

这一发现解决了粳米规模化种植的关 键难题,为黄粿产业化发展奠定了坚实基 础。"只要是范总提供的种子种出的粳米,他 都会全部收购。"六墩村村民陈和友表示, "种粳米省心省力,只需保障灌溉,我种的十 亩地,每亩能赚三千元左右。"如今,六墩村 及周边村庄的农户种植粳米的积极性大大 提高,形成了"公司+农户"的良性发展模

与此同时,黄粿的另一关键原料——植 物碱的制作也不断精进。

"碱水浓度直接影响黄粿的色泽与口 "范克伟带着记者走进碱制作车间,两 台过滤器正持续运转。"最早按古法制作的 碱水,经检测金属含量超标。我们与闽南 科技学院生物工程与生物技术研究所合 作,研制出专用碱水过滤设备,并优化配 方,使黄粿生产更加便捷稳定。"范克伟介 绍,通过科学手段,他们成功将植物碱的提 取过程标准化,既保留了传统风味,又确保 了食品安全。

今年,松溪县陆墩食品有限公司将以每 公斤4.8元的价格收购300吨本地粳米,带 动105户村民增收致富。此外,公司每年向 松溪本地茶农收购约200亩的废弃茶树,作 为制碱原料。这不仅保证了黄粿制作的原 料品质,也为当地农民开辟了一条新的增收 渠道。



选米、烧灰、沥碱、蒸米、捶打、揉 搓……传统黄粿制作是个"力气活", 看似简单却暗藏窍门。碱汁浓度、粳 米浸泡时长、碱米比例、火候掌控,无 一不影响着成品的色香味。

在过去,老师傅们凭借多年经验, 能够准确把握每一个环节的火候,做 出色泽金黄、口感Q弹的黄粿。

走进松溪陆墩食品有限公司的黄 粿加工车间,从蒸米到切割成品,以往 的重体力劳动已由机械化设备代劳。 宽敞明亮的车间内,现代化的蒸煮设 备、自动搅拌机和成型机有序排列,工 人们穿着整洁的工作服,在各自岗位 上忙碌着。

'传统黄粿需等到冬季粳米收获 后制作,因气温低易于成型和储存。" 范克伟介绍,"如今依托冷库与真空包 装技术,不再受季节限制。"先进的保 鲜技术使黄粿的保质期大大延长,让 这一季节性美食成为全年可享的佳

正是这条现代化生产线,让六墩 黄粿摆脱"时令"束缚,成为随时可尝 的家乡味。即使在非生产旺季的九 月,公司订单仍络绎不绝。来自全国 各地的订单,让六墩黄粿走向了更广 阔的市场。

现代化的生产设备不仅提高了产 量,也保证了产品品质的稳定性。"这 些是企业定制的礼盒装。"范克伟向记 者展示刚出炉的黄粿,"我们每年会预 留部分粳米用于淡季生产。机械化投 产后,两条生产线'火力全开',高峰期 日产量可达3吨。"

为提升效率,范克伟与父亲共同 改进工艺。传统需"三蒸三打",耗时 费力。如今,先将米磨成粉再与碱水 混合蒸制,蒸熟后二次调碱,一步到位 实现碱米最佳配比。这一创新不仅缩

短了制作时间,更使黄粿的口感更加 均匀细腻。

"磨粉处理解决了熟饭颜色不均 的问题,蒸制时间也从20分钟缩短至 5分钟,效率大幅提高。"范克伟说, "机器捶打的黄粿质地也更均匀。"通 过反复试验,他们找到了传统工艺与 现代技术的最佳结合点,既保留了黄 粿的传统风味,又实现了规模化生产。

包装车间内,工人佩戴手套,有序 进行分拣、传输与装箱。包装不仅美 观,更有效保持了黄粿的新鲜与口 感。针对不同的消费需求,公司开发 了多种规格的包装,从简易袋装到精 美礼盒,满足不同场合的需求。

"每道工序需一人操作机器,生产 旺季时,两条生产线需三四十名工 人。"范克伟表示,为当地创造了更多 就业机会,让村民在家门口就能获得 稳定收入。

"冬天农闲时来帮忙做黄粿,一天 能赚120元。"六墩村村民方红花说, 她与不少同乡在松溪陆墩食品有限公 司打零工,一个冬天就能挣1万多元。

黄粿生产的全面机械化并未使老 师傅失业,反而让他们成为公司的"技 术骨干"。他们的经验在工艺改进、品 质控制等方面发挥着不可替代的作

"碱水调配曾尝试用pH试纸定标 统一配比,但成品仍不如老师傅凭经 验做得好吃。"范克伟说,"每次碱水与 米面的混合都需实时调整,单靠酸碱 度无法实现风味的最佳平衡。"

这些老师傅的手艺和经验,是不 可或缺的宝贵财富。

机器承担"体力活",人工负责"技 术活"。当地以现代工艺融合传统手 艺,复原原汁原味的黄粿,让记忆中的 味道得以延续。



## 制作黄粿的粳米(张行健摄)

## 便捷吃法+电商直播+研学体验…… 传统美食更好融入现代生活

"我们精心制作的六墩黄粿, 选用本地优质大禾粳米、山泉水和 然植物碱,既美味又健康。"在松 溪县陆墩食品有限公司的直播间, 以现代化生产车间为背景,主播一 边介绍产品,一边展示黄粿的制作 过程,让消费者直观了解这一传统 美食的制作工艺。

近年来,乘电商直播之风,六 墩黄粿知名度持续攀升,深受消费 者喜爱,频频亮相各大餐饮场所。 目前公司九成以上销量来自线 上。通过淘宝、抖音、微信小程序 等平台,黄粿走出了松溪,走向了 全国各地的餐桌。

"这是家的味道!""好吃,会回 购。""包装精美,适合送礼。"淘宝 企业店中,众多顾客对六墩黄粿给 予好评。这些评价既是对产品的 认可,更是对松溪传统美食文化的 肯定。

本版图片除署名外均由松溪县融媒体中心提供

煎、炒、炸、煮……根据黄粿多 种多样的吃法,公司将其做成切 片、切条及适官油炸的薄粿片等多 种产品。"全部由机器切割后包装, 经真空杀菌处理再装箱发货。"范 克伟介绍,"针对现代人快节奏的 生活需求,公司开发了多款便捷食 品,让传统美食更好地融入现代生

为满足多样需求,公司与福州 食品工业研究所合作开发黄粿系列 ·品,包括原味黄粿(粿块、粿条). 粿片零食、红糖年糕、糍粑等;2022 年,与福建技术师范学院合作成立 六墩黄粿研发团队,致力于开发黄 粿预制食品,目前已成功推出系列 风味粿包,即将上市。创新产品既 保留了传统风味,又符合现代人的 口味需求,拓展了黄粿的市场空间。

经过多年发展,松溪陆墩食品 有限公司已在闽北多地设立了经 销商,产品入驻"永辉超市""兴盛 优选""淘宝""拼多多""微信小程 序""抖音"等线上线下平台,2024 年销售黄粿800吨。销售网络的 扩大让更多消费者能够方便地购 买到正宗的六墩黄粿。

2021年10月,松溪黄粿制作 技艺被列入南平市第九批非物质 文化遗产代表性项目名录。依托 这一宝贵的非遗资源,松溪县积极 探索"非遗+研学"的创新模式,其 中以六墩村为代表的研学活动尤 为亮眼。

当地将黄粿制作的传统技艺 转化为可体验、可感知的文化课 程,吸引了众多学生、游客前来参 观学习。孩子们在这里不仅能亲 眼看到黄粿从米到粿的全过程,还 能在非遗传承人的指导下,亲手参 与捣黄粿、揉粿团等环节,体验传 统美食背后的匠心与智慧

日前,旧县乡耀盛乡村振兴公 司与松溪墨艺工艺美术有限公司 联合在六墩村举办"一起'趣'六 墩"户外研学活动。在"研究成 '粿'"环节,孩子们通过交互电子 屏直观了解黄粿的非遗价值,借助 科技感受传统魅力。非遗传承人 现场展示制作技艺,孩子们轮流体 验"捣黄粿"关键工序,在捶打揉捏 间领悟文化精髓。随后的"'耶'黄 粿"美术课上,孩子们将所见所闻 绘成缤纷图画,实现文化认知的艺 术转化。

"原来做黄粿不光要力气,还 要技巧!"李亚航小朋友举着自己 参与制作的黄粿兴奋地说,"今天 的课堂比书本生动多啦!"通过这 些活动,松溪县不仅提升了黄粿的 市场知名度,更让年轻一代了解并 喜爱上这项传统技艺,为非遗传承 注入新活力。

一碗黄粿,是旧时光里熟悉的 年味,是游子心中缠绵的乡愁。六 墩黄粿正以科技破除壁垒,以智慧 开拓市场,让这份独特的"乡愁之 味"跨越地域与季节,成为助力家 乡振兴的"金色名片"。



每每来到松溪,黄粿总是在餐桌上被 "隆重介绍"。在炒黄粿的蒸腾热气中、满 口的咸香软糯里,我们可以深深感受到, 这一碗黄粿不仅承载着地道的地方风味, 更浸润着松溪人深厚的乡愁记忆。

在实地走访中可以看到,黄粿早已 超越其作为传统小吃的角色,正逐渐成 为推动乡村振兴的重要载体。生产企业 在保留古法碱水配比、捶打工艺等核心 技艺的基础上,成功引入机械化生产线 和标准化品控体系,实现了从"冬季限 定"到"全年供应"的产能跨越。

更值得关注的是,这一传统美食带

过"订单农业"方式推广粳稻种植,以稳 定价格收购,使农民亩产收益显著提高; 生产线上吸纳本村及周边劳动力,农闲 时节提供大量灵活就业岗位。原本局限 于家庭作坊的生产模式,扩展为集粳稻 种植、收茶烧碱、生产加工和电商销售于 一体的完整产业链,实实在在地带动了 本地农民增收。 一块黄粿,看似平常,却在科技与传

动了区域农业产业链的完善和提升。通

承的双重赋能下,成为连接故乡与他乡 的情感符号,也让无数在外的松溪人自 觉成为这张"金色名片"的传播者。

