

菏泽“80后”租地种地瓜，将纯手工粉条销往全国各地

□牡丹晚报全媒体记者 淑娅 艳粉

粉条是市民冬季最喜欢吃的食材之一，尤其是涮火锅、炖菜更是少不了它。而经过传统手工工艺制作的地瓜粉条好吃爽口、味道纯正、劲道耐煮，营养丰富，深受广大市民的喜爱。家住菏泽开发区

岳程办事处刘庄社区的刘传敏一家，就与纯手工地瓜粉条有着解不开的情缘，作为一名“80后”，他将地瓜粉条销往全国各地。
12月15日，牡丹晚报全媒体记者驱车前往采访。



说起纯手工地瓜粉条，刘广聚老人打开了话匣子



刘传敏的父亲刘培青精心晾晒地瓜粉条

租赁土地种地瓜，只为制作出味道纯正的地瓜粉条

时下，正是纯手工地瓜粉条加工的旺季。12月15日，牡丹晚报全媒体记者在刘传敏租赁的土地处看到，地里到处拉着绳子，上面挂满了晶莹剔透的白色粉条，场面很是壮观。
此时，刘传敏的祖父、父亲正在这里忙碌着。说起纯手工地瓜粉条，刘传敏的祖父刘广聚打开了话匣子，原来，今年85岁的他自幼在村里跟着父亲制作手工绿豆、地瓜粉条。
“那时候人们生活都不富裕，生产队里分些地瓜，部分被做成地瓜干，少量被做成地瓜粉条。”刘广聚说，那时的生产工艺

很繁琐：先将清洗干净的地瓜装进一个容器中，再用铁锹将整块的地瓜捣碎，然后放在石磨上，磨成地瓜粉。晾干后，经过多道工序才能制作成地瓜粉条。
“这就是以前磨地瓜粉的石磨，现在很少见了。”刘广聚手抚石磨，向牡丹晚报全媒体记者讲述以前他们制作粉条的场景，感慨良多。
“那时吃着地瓜粉条就是香，因是纯地瓜淀粉加工而成，口味纯正，粉条中带着地瓜的清香。”刘广聚说，那年月地瓜产量也低，制作的地瓜粉条量少，大都是自家吃，很少有人出售。随

着时间的推移，人们生活越来越好，制作地瓜粉条并销售才逐渐盛行。
刘传敏一家每年都种植两亩地瓜，经过经验丰富的师傅加工成纯手工地瓜粉条，自家食用，但粉条加工完成后，亲朋好友加上邻居都争相购买，并且好评不断。“每年加工的地瓜粉条都无法满足亲戚朋友的需求，很多朋友建议我多加工一些，他们吃着味道正宗还放心。”刘传敏说，经过深思熟虑后，他决定租赁20亩土地，种植地瓜，让更多的消费者吃上口味纯正的地瓜粉条。



刘传敏将地瓜粉条装入自己特意制作的包装箱

分工明确，只为让消费者吃上放心地瓜粉条

万事开头难。最初，刘传敏的想法并没有得到全家人的认可，但干劲十足的他还是坚持承包了20亩土地，种植地瓜。“当时父母并不赞同，经过我耐心劝说，他们才勉强同意了。承包土地后，父母、妻子成为主要劳动力，我只是工作之余忙活一阵，他们的付出是对我最大的支持。”刘传敏说。
据刘传敏介绍，每年5月初，他们选择出粉量高的地瓜品种栽种，其间精心管理，到10月初收获季，再将刨出的地瓜清洗干净，加工成地瓜粉，并将其晒干。“每年10月中旬至12月底，是集中制作地瓜粉条的季节。”刘传敏说，“纯地瓜粉条晶莹透亮，吸水性强，耐煮、口感好，深受欢迎。”
牡丹晚报全媒体记者了解到，从种地瓜、打粉、制作地瓜粉、晾晒、销售，刘传敏祖孙三代分工明确。选择地瓜品种、将地瓜打成地瓜粉，这些都少不了刘广聚的精心指导。老人虽已85岁

高龄，但身体硬朗，思维清晰，再加上他经验丰富，可以说是整件事的“总参谋”。“爷爷经验丰富，但因上了岁数，很多体力活都不能亲力亲为，加工地瓜淀粉时，全靠他精心指导。”刘传敏说。
刘传敏的父亲刘培青负责栽种、管理地瓜，用自己多年的农作经验提高地瓜产量和质量，加工、晾晒地瓜粉也少不了他的付出；将晾晒好的地瓜淀粉送到专门的加工作坊，再加工成地瓜粉条，也是他的功劳。“加工、冷冻、晾晒、收装晾晒好的粉条，这些工序很多，也很繁琐。”刘培青说，每一个环节都至关重要。
而30岁出头的刘传敏工作之余则利用微信、快手、拼多多等平台，将自家的纯手工地瓜粉条销售至全国各地，深受消费者欢迎。
“白菜炖粉条、萝卜粉条，这些菜是大家经常吃的，对于冬天喜欢吃火锅的消费者，我们又特意加工了宽粉。为了让消费者变着花样食用粉条，他从网上查阅

了很多资料，给消费者推荐很多与粉条相关的菜品以及制作方法。”刘传敏说，“从栽种地瓜到加工成粉条，我专门拍摄制作了一段视频，就是为了让更多消费者了解，地瓜粉条工序繁琐，与机器制作的差别很大。就如同我们常吃的面条，机器加工而成的与手擀面的味道截然不同，手工粉条与大批量机器加工的亦是如此，只有品尝后才有发言权。”
另外，为了让自家的粉条更加精致，刘传敏特意制作了包装箱，干净、美观，还有利于运输，适合走亲访友。“现在越来越多的消费者购买手工地瓜粉条走亲访友，原来的编织袋包装很不美观，换做包装箱成本虽增加了一些，但更能迎合大多数消费者的需求。”刘传敏说。
谈起长远规划，刘传敏介绍，除了聘请一部分专业的师傅加工纯手工地瓜粉条，让消费者吃得放心，他还打算申请商标，将纯手工粉条事业做大做强、做出品牌。



地瓜清洗晒干后被磨成地瓜粉