



码上看报



码上订报

手工挂面拉出“金线线” “晒”出好日子

——记吴堡县老霍家手工挂面专业合作社

吴堡县老霍家手工挂面专业合作社由吴堡手工挂面第五代非遗传承人霍根成创立,是陕北最早成立的一家纯手工空心挂面生产基地。该合作社成立以来专注于手工空心挂面的传承、研发和生产,其工艺已列为陕西省非物质文化遗产。近年来,合作社不断壮大,形成“合作社+基地+农户”的发展模式,帮助解决乡镇村民就业,带领乡亲们在乡村振兴路越走越宽的同时,也为非物质文化遗产传承创新探索出了一条新路,成为当地发展特色产业的一张靓丽名片。

吴堡县老霍家手工挂面专业合作社创办于2008年,位于陕西省吴堡县张家山镇张家山村,是陕北最早成立的一家纯手工空心挂面生产基地,总占地面积15000平方米,社员100户,带动周边村专业户2000户。老霍家手工空心挂面粉选取本地优质小麦,通过传统石磨磨成加以各种佐料,再经十几道工序制作而成。为了增加营养成分,在制作过程中又分别加入胡萝卜汁、菠菜汁、鸡蛋清、鸡蛋黄等,制作成朱砂面、翡翠面、蛋清面、蛋黄面等10多个品种。中央广播电视总台一套《舌尖上的中国》节目前来采访并宣传报道。2015年取得QS认证,注册“霍老爹”商标,资产总额2500万元,年均经营收入1200万元。

继承经典手工艺

老霍家手工空心挂面是用陕北特有的传统技术制作而成,合作社成员大部分都有制作手工挂面



工人正在包装手工挂面。

的经验,通过霍家传承人霍根成的亲自指导,形成独特的老霍家手工挂面制作流程。

传统的手工作坊是利用黄土高原窑洞为作坊地,以自然的空气湿度、温度进行制作、晾干。随着市场销售的需要,如今运用传统工艺与现代化设备相结合来提高产能,通过设施、设备控制湿度、温度,老霍家手工挂面专业合作社始终传承手工技术、延用手工作坊,所产的手工空心挂面深得市场青睐,产品供不应求。

技术研发再创新

为了提升挂面质量,合作社成立了产品研发部。由非遗传承人霍根成牵头,招聘大学毕业生、“土专家”、新型职业农民、乡土人才组成团队,定期召开质量提升、产品研发研讨会,先后在不同的季节,用不同的面粉、不同的温湿度、不同的盐分和水分试做,进行产品研发,每次试做后,产品研发部成员进行研讨,集思广益,达成共识。

一是给各个工序汇编作业指导书,严格按照作业指导书进行操作。在手工挂面的制作过程中,需要经过多道工序,而且每个环节都需要精细的操作和严格的把控,汇编作业指导书既能明确工作任务和具体要求,又能方便技能培训和现场管理,不可或缺。

二是车间配置了中央空调,随时调控车间温度,不受气候的影响,车间还配置了双棒卷条机,减少水分,提高硬度,减少盐分,适应消费者需求。

三是在卷条机头增加整型机,使手工挂面达到粗细均匀、光滑劲道的效果,新手工工人也可快速掌握操作要点。手工挂面卷条机经过多次改进换代,现已基本成熟。

四是合作社申请了四项专利,分别为:“一种挂面机用自动切齐机构”“一种挂面生产线中的烘干定型晾晒”“一种挂面生产用挂面剪齐装置”“一种转动式



在手工挂面生产车间内,工人正在拉面。

挂面生产和面装置”被国家知识产权局认证通过,突破了手工挂面制作过程中存在的多项技术瓶颈,为合作社的创新提供了强大的技术支持。

产品研发和质量提升带动了合作社发展,目前产品有手工空心挂面、酸汤臊子面、手延面、豚骨拉面等,产品远销上海、广州、青岛等沿海城市的高端超市。

优化改善新设备

一是投资4.8万元购置筛粉机在和面前把面粉进行过滤,确保食品安全,过滤原料中的杂质、异物等;投资246万元购置卷条机,使面条光滑、粗细均匀,提高生产效率的同时降低了生产成本,同时保证了产品质量;投资4.2万元购置了除湿机、加湿器调控温湿度,确保挂面高质量生产。

二是投资1万元购置打磨机,除去半成品挂面中的面扑,达到光亮;投资40.8万元购置了全自动包装机,减少5个人工,增加效率,确保包装质量;投资2.7万元购置金属探测仪,确保成品中不出现金属类的异物;投资5500元购置轻化水设备,确保水质符合生产标准;投资46万元购置空气能热水系统,确保生活、生产供暖的同时还环保。

三是用电量越来越大,投资19.7万元更换500千瓦的变压器,使用现代化设备保障正常生产生活。

节本增效办法多

合作社建立了一套标准化生产

体系,通过长期的实践,总结出节本增效的良艺良法,降低了劳动强度,提高了生产效率,平均每道工序节约人工3人,提高产能60%。

一是上筷子时要求起始头子不超2.5厘米;拉面时断头子都要缠到筷子上;出面上架时不能出现断头子,上面筷子不能出现掉头子现象;增加晾面架高度,使面条加长加细。

二是降低烘烤间温度,延长烘干时间,半阴面半烘烤状态,这样出来的半成品沉甸甸的增加重量;减低自动包装机运行速度,减少损失。

三是大条醒面时间增加了20分钟,使得面筋道、柔软、变细;拉面后出面上架时面条长度不少于45厘米;卷条、盘条、上面时面条确保均匀;改善设施设备,精细工艺流程减低盐分。

创新扶贫思路广

一是技能培训。结合合作社挂面产业及后勤岗位进行就业培训上岗,每年至少培训两期,每期不少于20人,共计培训600多人次。

二是保底分红。贫困户入股保底分红,贫困户拿出5000元搭载,合作社每年给贫困户保底分红800元,共搭载94户247人。

三是帮助销售。帮助农户销售洋芋、白菜、胡萝卜、菠菜、豆角、西红柿、茄子等各类蔬菜100多吨,猪牛羊肉30多吨,玉米100吨,解决了农户的销售问题,帮助农户增收3万元。

(刘浪 杨峰)