

消费前沿·年味经济系列报道

记者分别探访机器年糕厂和手工年糕作坊 工人加班加点干活,作坊每天要打3000斤 年前忙着“打年糕” 新的一年“年年高”



五丰渡北岸渡埠 完成加固改造



五丰渡北岸渡口

本报讯(记者姜炜 通讯员周军程智)近日,区交通集团顺利完成五丰渡北岸渡埠加固改造工程,渡口面貌、渡运安全和渡运服务明显提升。

五丰岛位于东洲街道,是我区四大江心岛之一。岛上生态环境优美,村民多以水产养殖、开设农家乐、船运等为业。岛上独特的自然人文资源也吸引了众多区内外游客前来打卡。村民夏校明说,在春夏旺季时,上岛车辆日常有700多辆,到周末时一天可达1000多辆,渡口渡轮往往要两班同时运行,客货运输十分繁忙。

然而,五丰渡北岸渡口也存在安全隐患。因建设时间久远加上潮水频繁,渡口存在掏空和下沉开裂现象,路面也是坑坑洼洼。汛期期间和雨季时,渡口斜坡积水泥泞。到了冬季又易结冰打滑,比较危险,所以村民们只能频繁清扫,铺设麻袋等应对。

渡埠加固改造工程项目负责人诸葛永强介绍,本次加固改造主要对渡埠高水位泊位以北掏空的坡脚挡墙前沿水域内,打设灌注桩及拉森钢板桩,桩顶浇筑帽梁,以及岸线修复、加固、层面修复等。区交通集团充分发挥党建引领作用,在施工过程中以“红黑榜”为抓手,全面监督项目的安全、进度、质量、环保等工作,有效地保障项目如期高质量完工。



年糕厂的全自动化流水线



作坊里,师傅正在制作年糕

记者 金易梵

年糕寓意新的一年“年年高”,很多富阳人家里都会在年前备上几十斤。“打年糕”也是不少老底子富阳人必不可少的过年仪式感。近日,记者分别前往机器年糕厂和手工年糕作坊,看看他们的生意如何。

全自动化流水线生产效率 高,最远卖到英国

一走进张先生的年糕厂,便看见一排排摆放整齐的年糕。“这边都是糯米年糕,那边在包装的是粳米年糕。”张先生的年糕厂采用的是全自动化流水线,分为生产区、杀菌区和打包发货区。

走进生产区,记者就看到4只巨大的漏斗型水桶,张先生告诉记者,这里是浸米处,每只桶可以容纳2000斤米,这些米在桶内进行初步淘洗后,经传输带,进入下一道碾米工序。“变成粉状后,加水搅拌均匀,再上蒸汽蒸熟。”然后就到了最关键的一步——挤压。“其实这一步模拟的就是传统‘打年糕’中‘打’的步骤。”张先生介绍道,“糯米年糕只需挤压一次,粳米年糕需要重复两次,挤压完成后年糕基本‘打’好了。”最后一步,年糕进行切割,准备包装。

从生产区出来的年糕,将被转移到消毒杀菌区,这里也有一套全自动化流水线工序。“真空包装后,这些年糕要进行消毒,先要进95—100℃的开水消毒20分钟,再过两遍冷水,最后烘干。”张先生说,最近正是比较忙的时候,厂里的工人也都在加班加点干活。“从10月份开始,逐渐进入我们行业的‘旺季’,现在这段时间到过年可以说是生意最好的时候。”张先生说,平时生产线只开半天,现在工作人员都是早上五六点开始,一直到晚上六七点才能停。

张先生说,他的合伙人曾经也做过传统的手工年糕,而现在选择用流水线工艺,主要还是因为效率更高。“流水线如果一直运转的话,一天可以打两百万斤。而且,相比于传统工艺的‘力气活’,人工成本也降低了,整套设备只需要一个人盯着就可以。”

“我们的年糕零售价是两元一条,每条重半斤,有5斤装和10斤装的礼盒可以选择。”打包间内,记者看到除了充满年味的红色礼盒包装,还有很多快递盒子。“现在除了本地的老顾客,我们还在扩展抖音电商的业务,希望更多人能尝到我们富阳人的年糕。”张先生说,他们的年糕在华东、华南地区都非常受欢迎,最远甚至卖到了英国。

“90后”姐妹坚持手工 打年糕,40年的老手艺

在东湖街道,宋家姐妹俩依然坚持着手工年糕工艺,将父亲奋斗了40年的事业继续传承下去。

早上9点,记者走到作坊门口,便闻到了一股浓浓的糯米香味,姐姐朱健云和妹妹朱小云已经分头出门送货了,作坊内忙得如火如荼。

作坊内共有四个人,磨粉、揉粉、蒸粉、打糕各司其职,组成了一条配合默契的流水线。“早上4点起来,先开始淘米。”记者看到作坊门口有一个自制的淘米装置,第一棒是何师傅,他将淘洗好的糯米分批放入搅碎机,变成糯米粉。然后朱阿姨接第二棒,将糯米粉放入木桶中蒸,记者看到灶台上共有3只木桶同时开工。“大概需要蒸五六分钟。”朱阿姨说,蒸粉也有讲究,需要一层一层地加,一层蒸熟了,再撒一层,一直到木桶快满了为止。

蒸熟后,便进入第三棒,也就是“打年糕”中“打”这个工序,这一棒由两位陈师傅轮流完成。陈师傅将木桶整个端起,随着“砰”的一声,整个糯米团被倒入石臼中。他在脸盆中沾了一点水湿润双手后,又将多余的水涂抹至木桩上,木桩有规律地锤在年糕团上,他则要见缝插针,在木桩

抬起时,一只手沾水,一只手翻动年糕团,防止年糕与石臼黏连。陈师傅说,当年糕表面变得光滑细腻了,就差不多可以了。打完后,陈师傅将年糕取出,拉平、晾干,而另一位陈师傅则上岗开始“打年糕”。

“这一团年糕大概有30多斤,我们现在每天要做3000多斤,算下来每天一个人要打50次。”陈师傅告诉记者,“打年糕”是一个重复性的动作,是个体力活,更是个技术活,“特别是要掌握好捶打年糕的时间与力度,这关系到年糕的软糯与嚼劲,影响到整体口感”。

朱健云介绍,这一套“打年糕”的技艺都是从父亲那儿传下来的,至今有40多年了。“打年糕的那个石臼是我阿太那一辈传下来的,至今都有上百年的历史了。”朱健云说,其实和最传统的打年糕手法相比,她们的这套装置还是“升级”的,“最早的时候,都是人扛着木头桩子,一锤一锤地打年糕,但我爸爸自己做了这个木头装置,既保留了传统的味道,又节省了力气”。

“从12月初开始,我们要一直忙到过年。”朱健云和朱小云平时负责销售和送货,“打年糕的除了准备年货的,还有一部分是办喜事的。”朱小云说,临近过年了,结婚、上梁、做寿的人比较多,他们也会选择年糕作为伴手礼,寓意着“年年高”。“糯米年糕有10斤装的,也有8斤装的,售价分别是55元一箱和45元一箱,有的客人一次性订了3000斤年糕。”

“每年到了这个时间,都有不少老客人来问,你们家年糕还打不打?”朱健云和朱小云都是“90后”,选择回到老家接手年糕生意,不仅是想将父亲的手艺继续传承下去,也是为了不辜负老客人们的期待。“不仅是富阳人喜欢,很多萧山、余杭的客人也都

专程跑来买我们的年糕。”

你们家里“养”年糕了吗?

买了年糕该如何储存呢?富阳人有自己的一套方法。

近日,“浙江人又开始养年糕”的话题登上了热搜。不少市民都纷纷表示,家里的水桶、脸盆里都放满了买来的年糕,还要定期给年糕换水,养的时间久了,会有一股独特的味道。“养得臭臭的,吃的香香的。”记者了解到,“养年糕”不仅是一个习俗,更有科学上的道理。

按照习俗来说,养年糕的水,非常有讲究,必须是过了冬至以后的“冬水”,为了延长年糕保质期,往往还会往水里放一点盐。“冬水”不沾油腥,也不经常动的话,年糕几乎可以“养”足一个冬天。但是一过立春,“冬水”变成“春水”,就算天天换水,也“养”不住年糕了。

从科学上讲,水“养”年糕也是有道理的。年糕富含糖分、淀粉、碳水化合物等成分,很容易滋生细菌、霉菌等,导致发霉变质,而泡在水里则可以很好地隔绝空气中的氧气,氧气是大部分微生物繁殖的必要条件,从而延长年糕的食用期,加上冬天气温低,年糕更不容易变质。另一方面,年糕是用糯米、粳米制作的,冷却后会变硬,加上存放时水分的流失,会导致开裂和口感变差,泡水保存则可以维持年糕中的水分,保持口感软糯。

当然,家里的冰箱要是有足够空间,放进冰箱还是最佳选择。不过,新鲜买来的年糕,一定要先切片再放进冷冻室。要是直接把年糕整块冷冻,等要吃的时候,切片就会切到手软了。

政协“艺行” 新春送“福”



活动现场

本报讯(记者何芳芳 陶姿波)1月1日,区党群服务中心门口人声鼎沸,热闹非凡。一排长桌整齐摆开,10位书法家挥毫泼墨,市民们排起了长队。“好好好”“谢谢”“新年快乐”,现场不时传来称赞和新年的祝福。短短两个小时,1000多幅“福”字和春联送到市民们的手中。

此次是区政协文体新闻组与区党群服务中心共同合作推出的“艺行”新春送“福”活动。政协委员、区书法家协会副主席王健林组织10位书法家和书法爱好者现场创作,写下各式各样的“福”字和春联。活动现场,书法老师们根据市民们的新年愿景和需求,写下相对应的主题对联,有平安健康,也有乔迁新居等。王健林手把手教小朋友写“福”字,还将50多个“福”字拼成一个巨型的“福”字,以这样的方式,为春节预热,为市民服务。

原定两个小时的活动,因为市民高涨的热情,不得不延长到3个小时,书法老师们也沉浸于创作之中,根本停不下来,带来现场的7斤墨汁全部用完。市民们连连称赞,捧着对联,欣赏着“福”字,喜悦的心情溢于言表。

王健林说,自从区政协文体新闻组委员工作室入驻区党群服务中心,每年春节前夕,都会以这样的书法活动服务群众,这也是委员工作室“艺行”品牌系列活动之一。

拍租公告

我社将于近期对下列资产进行租赁权拍卖,现将有关事项公告如下:
一、拍租标的:富春街道回春路1号,面积755.93㎡,租期5年,起拍价215300元,竞价保证金60000元。
标的物以实际看样为准。
二、竞拍人资格:国内合法注册的企业法人、自然人或其他组织。
三、报名时间:自公告之日起10天内(具体以产权交易平台公告为准)。拍租方式、标的概况、报名方式等其他事项在阿里(淘宝)平台(PC电脑端路径:阿里巴巴资产处置平台https://zc-paimai.taobao.com/zc/zc_item.htm?spm=a213w.6688509.contact.1.228017a72w15Rr&user_id=2209851479662&track_id=02609655-dd5e-4c53-87d3-314c105c8e05;手机端路径:手机淘宝App直接搜索“富阳资产”)。
四、咨询电话:杭州富阳供销资产管理有限公司 13588397541
杭州市富阳区供销合作总社
2025年1月3日

分类广告 电话:63327854

迎宾商城精装公寓办公室出租
另出租:500平方米办公室一层
电话:13335881028
回收、出售:二手家具、办公用品。
电话:18368136976
遗失公告
遗失浙江省杭州市富阳区东湖街道民联村村民委员会基层群众性自治组织特别法人统一社会信用代码证,代码54330111ME00918637,声明作废。

欢迎刊登 各类广告

家居:装饰、防水、家具 培训:成高、职高、电大
办公:设备、电脑、复印 驾培:汽配、租车
百货:综合、服装营业 招聘:企业、个体
公告:注销、公告等

广告热线:63327854

地址:富阳区文化中心B座1楼(鹿山街道江滨西大道358号)