

创客风采

# 卷出来的家乡美味

●本报尤溪记者站 陈建荣 文/图

“准备出锅,开始接单喽。”10月31日,游丽军在地的“今日油管”微信号朋友圈里发了一段小视频。视频里,开锅一刻,香气弥漫,锅里约十公分长条状的小吃均匀分布,透过薄薄的面皮还能看到里面的馅,吸引了摊前等候的顾客纷纷上前购买。这是尤溪的一种传统小吃,普通话直译“油管”,也有人称其为“油卷”。

油管作为尤溪的传统小吃之一,深受当地人喜爱,但在不同区域,油管的风味也各不相同。其中,城关镇的油管以猪肉、豆腐和葱为馅料,而游丽军所做的油管,用笋干替代了馅料里的豆腐,是地道的梅仙风味。



▲刚出锅的油管  
▲游丽军在制作油管

多年的工作经验告诉自己:做餐饮不能昧良心,品质一定要把控,没有买到合格的食材,宁愿当天不出摊。

上午9点,材料准备就绪可以卷油管了,游丽军在案板上撒上面粉,将饣好的面团擀薄,秘制酱料均匀涂抹在面皮的一面,随后取出备好的馅料,略微捏散冻住的馅料,再将其堆放在刷好酱料的面皮长边一侧铺平,紧紧压实。“3斤的面团要包11斤馅料,手法最是关键。”游丽军说,做出来的油管不散,定型,看起来简单,但做法却很费工夫,主要靠卷,所以“油管”也称“油卷”。

游丽军利索地将馅料一侧的长边提起裹住馅料,从边角一层一层卷动,一边卷一边捏,一边拉长一边撒面粉,不一会儿就卷成了近6米的长条。再将长条圈在一起,把保鲜膜覆盖在上面,饣发20分钟。饣好后,两只手继续顺着长条揉、压、捏、拉,面团在游丽军的手中格外听话,油管逐渐成形,再将其切成长度一致的半成品,忙活至11点,才做好100个。

下午2点半,送完孩子上学,游丽军赶到摊子上制作成品。锅置旺火上,锅底倒上水,锅的四周刷上油,将半成品逐个竖排锅边,锅底放上蒸架,铺上摆上半成品,再用喷壶将水均匀洒在半成品上,加盖,水开后开中小火七分钟蒸熟。

刚出锅的油管一口咬下去,满嘴留香。今年9月21日,游丽军凭借着油管美食手艺,拿到了尤溪县非遗美食寻味暨美食联赛活动(城关站)的一等奖。肖女士是游丽军摊子的老顾客,“这种传统小吃会做的人少,卖的人也不多,每天路过总会买些回去。”

“成品储存时间短,隔天再吃口感没有刚出锅好,有些顾客会专门买半成品回去,自己蒸着吃。”游丽军说,最近她正想着怎么通过冷链将半成品销往其他城市,让在外游子也能尝到家乡美味。

## 自主创业做美食

“90后”游丽军做过美容、餐饮等各种工作,因工作忙碌,无暇陪伴孩子,她开始有了创业的想法,做一份能自由把控时间的工作。喜欢做面食的她,想到了10年前与梅仙镇的老师傅学做的传统小吃——油管。“虽然过去10年了,但这几年也有做给家人吃,再加上制作油管的人并不多,所以想试试。”游丽军说。

初次摆摊前,游丽军先试着用小电锅做了几十个,并发在朋友圈,没想到一下子就订光了。2021年,她辞去饭店店长的工作,定制了餐车和铁锅,租了一个摊位开始创业。

“开始偶尔也会出现状况。”游丽军说,有一回水面比例不对,面团过硬,做不成油管,她只好将面团拿回家,一家人吃了几天的烙饼。刚开始,她和面对天气、温度发酵时间把控不稳,就多

做尝试,摸不透的地方再电话询问老师傅。渐渐地,游丽军制作油管的手艺稳定下来,还配合顾客对酱料进行了调整。

“馅料不对还能买原料重做,水面比例不对,当天就来不及再饣面。”游丽军说,“吃一堑长一智,如果有酒店预约的大单,我都会准备两块面团,以免发生意外。”

为了将这种传统小吃宣传推广出去,游丽军专门注册了做油管生意的微信号,也在抖音上拍摄制作油管的视频,不少网友在同城里看到视频订购,她又开启了配送服务。“成品油管售价3

元一个,城区范围内10个起免配送费,城区外20个起免配送费,如果刚好有送同方向的,10个以下也送。”游丽军说,薄利多销,靠这些方法,越来越多人知道游丽军的小摊卖油管。现在,她的微信好友有2000人,抖音粉丝数5.6万,不仅城区一些酒店主动找她订购油管,不少本地、外地的美食博主也经常到她的小摊打卡。

“现在平均每天能卖200个油管,月收入5000多元。”游丽军说,如果遇到正月十五,正是梅仙镇油管热销时,一天能卖上千个。

## 严守食品安全关

每天清晨5点,订好的猪肉配送到家,游丽军一天的工作就开始了。先将猪肉洗净,煮熟,再和提前泡发好的笋干一起剁碎,馅料多时则用绞肉机绞碎,接着清洗小葱,晾干,切成葱花,将几种馅料混合加入少许鸡精,拌匀,放入冰箱冷藏2小时。面团采用高筋面粉,揉面30分钟,发酵时间则要看天气情况,冬天要前一天晚八点制作,夏天则当天早晨制作。

“猪肉要肥肉占比高的,笋干乡下农户自己晒的,小葱要圆葱,秘制酱料是我师傅自配的秘方。”游丽军说,

## 县域经济

### 电力赋能助力茶企业增产增收

●谢美芳 文/图

10月30日,走进位于沙县区夏茂镇长阜村的宏苑茶业有限公司制茶车间,摇青机、揉捻机和烘焙机等制茶机器正在高速运转,茶农们在车间来回穿梭。厂房一角,国家电网福建电力“双满意”(沙县光明先锋)共产党员服务队队员们正在对车间的用电设备进行检查。

红边茶是沙县独有的茶叶品种,福建省省级非物质文化遗产之一,因冲泡后呈现“绿叶红镶边”的特征而得名。眼下,长阜村的千亩茶山一片生机盎然景象,漫山的茶树,层层叠叠,放眼望去,绿得醉人心扉,茶农们忙碌着采摘嫩芽,而茶厂里的制茶流水线更是不停地连轴转。

“我们的红边茶从杀青到烘焙全是电气化,产能高、品质优,多亏有电力部门的保障。你瞧,这新鲜出炉的红边茶,是不是特别香。”捧着一撮新出炉的红边茶,宏苑茶业有限公司负责人林忠平高兴地向上门服务的电力员工展示。

林忠平是沙县红边茶的第四代传承人,2004年,他成立沙县宏苑茶业有限公司,以夏茂人民公社茶厂为主基地,建设了生态茶园、茶工厂、茶艺研习所、

红边茶文化馆等,打造集茶品研发、茶艺研学、旅游观光于一体的自然生态休闲园。

“我们没有专门的电工,平时有个用电问题都是直接找供电所,这些年多亏了供电所师傅的帮忙,经常上门解决用电难题,我们的红边茶才能发展得越来越好。”说起优质服务时,林忠平脸上挂满了笑容。

采摘、萎凋、做青、揉捻……红边茶从鲜叶的采摘到成品的出炉,要历经十几道的复杂工序,这每一缕茶香的背后,都凝聚着制茶人的心血与汗水。其间,一旦用电出现故障,采摘的新鲜茶叶质量将会大打折扣,因此,稳定的电力供应尤为重要。

为保障红边茶秋茶抢上市先机,每年,国家电网福建电力“双满意”(沙县光明先锋)共产党员服务队队员们都会到辖区内的制茶企业开展志愿服务,协助茶企维护制茶流水线机械用电设备,为茶厂量身定制“一对一”延伸服务。同时,走进茶山,对途经的配电变压器、供电线路等用电设备开展隐患排查,并对茶农进行安全用电和电力设施保护宣传,全力以赴保障制茶的每



电力员工在检查茶企用电设备

个流程环节可靠用电。

一片叶子,成就一个产业,富裕一方百姓。为助力夏茂镇打造茶旅农文深度融合的特色小镇,国网沙县区供电公司以助力农业发展为已任,把“你用电,我用心”落到实处,为茶叶生产保驾护航,以可靠的供电保障和优质服务,助力茶农生产出优质茶、品质茶,打响沙县茶品牌。



张求接在晾晒鹿角灵芝

### 鹿角灵芝丰产收益好

●本报泰宁记者站 李少兰 熊明欢  
通讯员 黄丽萍 文/图

10月23日,泰宁县下渠镇鹿角灵芝种植大棚内菌香沁人,一株株鹿角灵芝呼之欲出、充盈遍地,基地负责人张求接与农户们正在进行采摘、搬运,忙得不亦乐乎。

鹿角灵芝是稀有的药用菌,附加值高、市场前景良好。“今年我们一共种植了10万袋,每一袋菌包都有5根左右的分支,每株近80厘米长,产量较去年翻了一番,产值预计120万元左右。”张求接说,今年基地依托菌草产业基础,与福建农林大学签订共建协议,共同探索产业链生态循环生产模式,坚持把生态效益变成经济效益。

在福建农林大学教授的指导下,张求接改进了种植技术,在大棚上加盖芦苇从而达到降温的目的。“去年种植时花了很大的精力和成本,但产量就是上不去,有了专业的指导才知道是棚内温度过高影响了鹿角灵芝的生长。”张求接高兴地说。

### “露营经济”为乡村旅游注入新动力

●本报永安记者站 黄中泉 通讯员 李 峥 文/图

每到周末,永安市安砂镇龙头国家湿地公园露营地吸引了各地游客慕名而来,漫步欣赏美景,感受自然野趣。

“湿地公园风景宜人,吸引越来越多游客,在自家门口就能轻松赚钱!”安砂镇新建村村民江河说,自露营地全面开放后,他家种植的瓜果、蔬菜等农产品根本不愁没人要,周末都被游客买走了,每月可增加收入500元左右。

露营热带来新商机。近年来,永安市安砂镇不断创新“露营+”新模式,将“露营经济”与景区景色、休闲体育、红色研学等内容有机结合,通过整合沿线业态资源、加强户外品牌合作、邀请游客

露营体验等措施,推动特色资源串点成线、串线成片,提升露营市场吸引力,走出了一条生态效益与经济效益共赢的新路子。

如何让“露营经济”快速形成可持续发展的产业链?近年来,安砂镇充分依托当地生态资源优势,大力发展“露营+”乡村休闲旅游新业态,通过加速营地建设步伐、举办安砂镇露营生活节、构建“吃住游娱购”多元服务体系,为营地导入“流量”、以服务承载“留量”、用特色拓展“销量”,吸引露营爱好者来观光体验,尽享山水之乐。据了解,安砂镇仅露营项目收益每天可达8000元,成为助力乡村文旅发展的新引擎。



龙头国家湿地公园露营地