



■海都记者 田米 文/图

在泉州,白粿的主要生产地是安溪湖头和永春县城。白粿,闽南话唤为“白壳”,薄圆形,如饼干状,质地洁白,入口滑嫩松软,别有风味,是安溪湖头镇传统特色美食之一。相传湖头白粿产于清初,至今已有300多年的历史。

李坤山是安溪湖头美溪村人,白粿机器的研发者,从被人嘲笑到如今的产品供不应求,他用自己的行动在坚持传统与创新中谱写成功。



用机器制作白粿,李坤山如今已很有名气

不想成为书呆子 再困难也要坚持

2017年的夏天,李坤山去邻居家买不到白粿,就萌生了机械化制作白粿的想法。他深知,人工生产量有限,而市场需求巨大,冥冥之中他感觉这可能是一个商业机会。于是他开始小成本尝试,哪知想法很美好,做起来却很难。他前后耗时两年,投入了二三十万元的研究经费。

“白粿机是异想天开”“发明家”,那段时间,面对亲戚朋友的冷嘲热讽,李坤山从未被击倒,他坚信自己能够成功,并暗暗下定决心,一定要实现白粿的产业化、标准化。在他看来,这不仅仅是谋生的手段,更是对传统文化的传承与创新。

两年多的坚持和实验过程中,李坤山也曾想过放弃。每当夜深人静时,想到要是真的放弃了,就成了别人眼中的书呆子、失败者,再看看那些不能用的机器,还有浪费了的钱,总心有不甘。他的梦想一直未得到亲戚朋友的理解与支持,在他们眼中,李坤山只是一个异想天开的书呆子,一个不切实际的“发明家”。

创业之路并非一帆风顺。李坤山在初期遇到了诸多困难,机器精度不够,实验白粿不成片、切了就碎等问题不断。两年多的时间里,他生产的实验白粿都送给邻居的鸡鸭吃了,甚至邻居都开玩笑说:“少年家不要再拿来了,鸡鸭都吃怕了。”

尽管如此,李坤山并未放弃。他不断请教专家、查阅资料、反复实验。在福建农林大学吴老师的指导下,他终于找到了问题的关键——机器的精度不够。经过调整与改进,李坤山终于成功制作出了合格的白粿。



白粿薄厚一样,形状标准

从笑话到『神话』的白粿传奇

白粿制作产业化标准化
安溪湖头美溪村的李坤山,花两年多时间研发白粿机器,实现



桂花白粿甜汤



炒白粿

曾经店老板爱理不理 如今做得还没卖得快

如今,李坤山的白粿已经远近闻名,每天都有上门定制的客户。他记得最早推销的时候,给每户商家送十斤白粿,让他们试试。“你放那边吧,我试吃一下再跟你联系。”“第一次送上门推销时,很多店老板都爱理不理,推销回去三天后,接到第一单电话,送二十斤试销一下,很快打开了销路。”李坤山对海都记者说,今年国庆期间,在永春五里街一天卖了三百斤,在湖头卖了五百斤,他甚至不敢接销售店老板的电话了,因为白粿做得还没有卖得快。

李坤山的白粿制作,材料和过程十分讲究。他选用早米和晚米各一半的比例,经过浸米、磨米浆、脱水、搅拌揉米浆等多个工序精心制作而成,口感Q弹、美味可口。每天都能制作出大约两万片白粿。他的白粿厚度三毫米、直径四厘米,发酵一天、晾干三天,前后四天即可制作完成。而且,由于他采用了温控技术,使得白粿一年四季都能生产,不再受季节限制。

可甜可咸的白粿 满足不同人群需求

在安溪湖头,白粿的传统吃法是做成白粿米粉汤、白粿面汤、白粿面线汤等,而炒白粿时加入瘦肉、虾、青菜等食材,味道更加鲜美。李坤山说白粿可以炒着吃或者做成甜品。可甜可咸、可热可冰的白粿满足了不同人群的口味需求。

如今的李坤山,已不再是那个被人嘲笑发明家了。“只要有梦想、有决心、有勇气去尝试和创新,就一定能够创造出属于自己的辉煌人生,只有坚持与创新,才能走得更远。”每当他回想起那段艰难的日子,总会感慨万分。

“讲文明 树新风”公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

俭以养德

一滴水,尚思源,
一粒米,报涌泉。
勤劳人家俭养德,
满心欢喜种福田。

一清



天津泥人张彩塑 林钢作



李坤山设计的白粿半自动化切割机