

赤湖瓜子：一位“老字号”掌门人的坚守



●检测晾晒后的咸瓜子

厂，参与经营管理瓜子生意，到后来全权接手食品厂当一面，并注册“阿日山”商标，同时为了扩大经营，加工厂也从赤湖村搬迁到鸿山镇伍堡工业区。作为土生土长的赤湖人，蔡水金对赤湖瓜子的口碑和信誉有着特殊的情感。“在我心中，赤湖瓜子就像赤湖的山山水水一样滋养着我，给了我打拼创业的舞台。赤湖人对于自己研发的制作工艺并不吝啬，曾经被很多村里人带到全国多地，进行瓜子生产。如今随着老一辈赤湖瓜子人陆续转业转型，留下来坚守瓜子制作的并不多。”蔡水金说：“希望有更多的年轻人加入进来，把赤湖瓜子的美名传扬下去，让这里的制作技艺继续发扬光大。”
(王国良 郭雅霞)



●晾晒咸瓜子

着机器运行的轰鸣声，蔡水金认真检查每台机器的运转情况，同时跟工人们交流瓜子生产事宜。

为了迎合市场口味，蔡水金积极探索研发产品。14时，蔡水金来到配料区，这里储备了成吨的大红八角、桂皮、肉桂、陈皮、甘草、小茴香

以及冰糖等原料。蔡水金按照比例选取了几种原料，添加到调制设备中。

16时，有客户前来洽谈采购瓜子事宜。蔡水金接待完客户便前往仓库，组织工人调配客户需要的瓜子产品。

17时，太阳西斜，经过全天晾晒的咸瓜子不断飘散出

一股股自然的香味。蔡水金来到晾晒场地，俯下身随机捡起几个咸瓜子，用手剥开，品尝瓜子的味道。检查完之后，蔡水金和工人们一起把场地上的瓜子堆积起来，准备下一步的产品分装。

三十多年来，蔡水金从最初入股他叔叔在村里的食品

临近岁末，备年货成为每个家庭必不可少的项目。在农林总总的年货中，瓜子几乎是家家户户必备的选项之一。石狮市赤湖村有着上百年的瓜子制作历史，其瓜子制作工艺曾经远播全国多地。在一代代赤湖人的技艺传承和研发创新中，赤湖瓜子从早期的家庭作坊式土法制作，到后来成立食品厂，引进先进生产设备，注册商标，规模化生产经营；瓜子口味也从最初比较单一的原味、咸味，陆续研发出焦糖味、驼奶味、五香味、核桃味等多种口味，在海内外顾客群体中积累了丰富的口碑。

去年11月公布的第一批“石狮老字号”名单中，赤湖瓜子技艺传承人蔡水金制作的“阿日山”瓜子位列其中。1月6日，我们走进蔡水金经营的石狮市佳佳乐食品加工厂，这里同时也是赤湖瓜子花生传承基地，看一看他忙碌的一天。

早晨7时，蔡水金和工人们正忙着将煮制好的咸瓜子进行摊开晾晒。而在此之前，他们从凌晨三点就已经开始煮制。闽南咸瓜子作为一种具有本土特色的风味小食品，受到很多人的喜爱。“如今也只有赤湖村才能买到用土

法制作的闽南咸瓜子。”蔡水金解释说，所谓土法制作，是煮好的咸瓜子必须经过太阳晾晒，以保证瓜子自然的味道。因此，咸瓜子制作不仅有着很高的煮制技巧，而且要根据两天之后的晴好天气才能组织生产。

最近几天天气晴好，加之临近年末，客户订单量大幅增长。为了保证在太阳升起时能够把所有要晾晒的咸瓜子都煮制完毕，蔡水金几乎每天凌晨3时就投入咸瓜子的制作中。“咸瓜子的煮制过程中，盐和水的比例要控制好，基本达到饱和状态，锅里的瓜子要不断翻滚起来，同时要注意观察火候，确保瓜子出锅时里面的瓜子仁是干的。这样的瓜子口味才会更加具有自然味道，也不容易坏。”整个生产过程，蔡水金都全程参与。

在蔡水金的食品加工厂里，除了咸瓜子，还有许多市场上常见的瓜子种类，有白瓜子、黑瓜子、葵花籽以及花生等产品。最近两年，随着品牌知名度的提升，其客户群体也在不断扩大。蔡水金乘势而上，耗资逾百万元购置了先进的双层自动烘干机、自动分装机以及污水处理设备等。

10时，生产车间里，伴随



●调制配料



●煮制咸瓜子



●瓜子清洗



●检测瓜子烘干过程



●产品分装入袋



●与客户电话沟通

文明石狮手牵手
关爱成长心连心

石狮市委宣传部 · 石狮市委文明办 · 石狮日报

石狮市委宣传部 · 石狮市委文明办 · 石狮市融媒体中心 · 石狮日报

讲社会公德，从我做起，从身边事做起