



工人正在为出口韩国的桔梗劈丝。  
本报见习记者 刘光斌 摄

# 山村空空 “打皮”多靠老人

来到博山区池上镇，一种特产总会吸引住你的目光，那就是桔梗。据悉，春节是桔梗出口的旺季，刚过大年初三，村民们便要忙着到桔梗加工点去“打皮”了。在年轻人都去城里打工的今天，桔梗打皮只能靠老年人。



池上大马石村的十几名村民正在桔梗加工点“打皮”。  
本报见习记者 刘光斌 摄

本报见习记者 刘光斌

## 为桔梗“打皮” 老年人是主力

“打皮”作为桔梗加工的第一道工序并不复杂，只需用金属小勺或者金属片刮净桔梗的表皮即可，于是简单的工作连年迈的80岁老人都能胜任。

据池上镇镇长顾长美介绍，村里的年轻人多数都在城里打工，近几年村里多了许多留守老人。为了给留在村里的老人们找点事做，同时还可以改善生活，工厂就给有能力的老人提供些岗位如给桔梗打皮等，然后为他们发放工资。

记者了解到，位于池上镇李家村的“池上镇敬老院”也参与到“打皮”的工作中来，并且还是一支不容忽视的生力军。

据悉，池上镇敬老院参加“打皮”的老人多的时候可达30多人，其工作量可占到当地李家村桔梗加工点的四分之一。今年78岁的王先生告诉记者，他参加打桔梗的队伍更多的是为锻炼身体，跟老朋友们坐在一起聊聊天。“这把年纪了还能干活让我感觉自己依然还年轻着。”王先生说。

## 过年也不休息

记者在池上镇敬老院专门为老人搭起的工作棚里看到，20几名平均年龄60岁以上的老人正兴致勃勃地为桔梗“打皮”，其中年龄最大的吴立恒老人已经80岁。

据记者了解，按照目前“打皮”工作0.65元/斤来算，参加劳动的老人每月可获得收入200元到300元。今年80岁的吴立恒乐呵呵地说：“工作很简单，做一点是一点，就不至于在那里无聊了。虽然收入不多，可也能

减轻一下家里的负担”。

此外记者还了解到，池上镇几乎村村都有自己的桔梗“打皮”加工点，据池上镇政府提供数据，加工点数量已达30多个。这些加工点或者是桔梗企业的分公司，或者是村里联系企业设立的加工作坊，少则吸收20多人，多则40多人，充分实现了农闲劳动力及60岁以上的年迈劳动力的再就业，每人每年可收入6000到1万元左右，为村民带来了可观的经济收入。

## 池上的桔梗成韩国餐桌美味

据池上镇政府数据显示，目前池上镇规模以上桔梗加工企业7家，带动3000人就业，全镇单靠桔梗加工年收入可达600万元。预计年出口总额2400万美元。

记者从淄博佳惠食品有限责任公司了解到，韩国桔梗市场近年来已逐渐被池上镇垄断。佳惠食品有限责任公司总经理赵新坤告诉记者：“中秋节与春节是

韩国市场的桔梗销售旺季，基本上两天就要完成一个集装箱，则需要公司及旗下4个分公司共同加班加点才能完成。”

据记者了解，佳惠食品有限责任公司的客户CJ FOODWORLD是韩国最大美食集团，其在韩国国内有20多个销售代办点，池上镇生产的桔梗鲜丝经过这些代办点流入到千万个韩国家庭。



齐鲁晚报 今日淄博

C06 2014年2月10日 星期一  
编辑：谭文佳 美编：朱金阁

## “桔梗之乡”的由来

鲜丝加工是为迎合韩国人食用习俗——生食发展而来，据池上镇政府相关工作人员介绍，池上镇区域的鲜丝加工兴起于2000年后，因为韩国劳动力价格昂贵，遂在很短的时间便代替了韩国成为桔梗加工的主阵地。目前，池上区域加工的桔梗已经占据了韩国桔梗市场的95%，“中国桔梗之乡”由此而来。

本报见习记者 刘光斌

## 桔梗渐被国人认可

“与鲜丝适应生吃不同，桔梗酱菜更符合中国人的口味”，博山金昊食品厂总经理孟庆海告诉记者，“随着国内消费者对健康饮食认识的加深，桔梗作为药食两用的食品，正在被消费者认知和接受，有良好的发展前景”。

据了解，将桔梗腌制成酱菜是现在市场上的主要加工方法，但池上生产的桔梗酱菜却以其咸辣适中、香脆可口逐渐成为池上特产之一。池上一小型超市老板李先生告诉记者，他每逢节假日及旅游旺季，都会摆出桔梗酱菜销售，“可以说这就是地道的池上味儿了，这几天春节走亲访友比较多，很多人一买就是两三箱，说朋友就认这个”。

但局限于酱菜口味的地区性差异，池上桔梗酱菜的市场目前只在省内及本地区。此外，金昊食品厂总经理孟庆海说，“桔梗酱菜的主要局限在于它的价格，相较于同类酱菜，它的原料成本要高出许多。”记者了解到，一箱10袋装的桔梗酱菜，市场价格在30——40元之间，确实高出一般酱菜。

本报见习记者 刘光斌



出口韩国的整棵桔梗。  
本报见习记者 刘光斌 摄