

传承中的坚守 手工红薯粉条



地方特产,传统手艺,制作复杂,得来不易

每到冬天,人们吃火锅的时候必然离不开的一样食品就是粉条。虽然许多商家叫卖自己的粉条是无污染纯天然手工制作,但是真正纯手工制作的粉条难寻踪迹。偶然在一次采访中却遇见了手工做粉条的场面,令人惊喜不已。

在罗山县山店乡张湾村采访后,支书张新强在家里招待了我们,吃到火锅里的粉条时,久违的爽口筋道勾起了我们的食欲。张新强说,这是我们村自己做的纯手工红薯粉条,一会吃完我带你们去看看咋样做粉条的。

撂下碗,我们迫不及待地跟着张新强赶往崔楼,远远望去,路边收割过的稻田里,一杆杆架子上挂满了正在晾晒的粉条。一路上,张新强介绍说,手工制作粉条的工艺比较复杂,而且环环相扣,一个环节不对就会影响粉条的质量。做好的红薯粉条色泽黄亮,身干条细,均匀,韧性好,拉力足,吃起来柔软爽口。

说话间,我们走进一个普通的农家四合院。一进门,砰砰的捶打声就不绝于耳,四五星师傅正干得热火朝天。

做粉条的工艺流程基本就是把淀粉原料制成芡糊、合粉揣揉、捶打漏粉成型、煮粉糊化、冷却捞粉、切断上挂、干燥。这些看似简单的工艺,其实不易,师傅全凭经验来把握

火候,比如说制芡糊揣揉粉团,首先要取少量精制的红薯淀粉,用温开水调成白色乳液状,然后一边将沸水冲入淀粉乳中,一边用搅拌工具朝一个方向不停地快速搅拌,使淀粉乳变成透明、黏稠的粉芡。粉芡冷却至40℃~50℃时,加入干淀粉,与粉芡混合,搅拌揉搓,制成的粉团能拉丝还不能沾手。

捶粉师傅是许朝军60多岁,从十几岁开始做粉条,他笑称自己的胳膊是铁做的。的确,看似一下一下的捶打捶打动作枯燥简单,其中却大有学问。捶打动作的快慢轻重都要拿捏的恰到好处,不然就会出现粉条粗细不均和断裂。

接粉的师傅更要眼疾手快,不能让浮起的粉条去碰着刚漏下的丝条,不然就会弄断或弄乱。经过一次冷水缸降温,切成一定长度,用手理成束穿到专用竹棍上,经过另一次冷水缸降温,不断摆动,直至粉丝松散为止。然后放在室内,冷透后拿出室外晒丝。

张新军说,我们张湾村现在有近7家粉行,25户近200劳动力参与。年利用红薯100多万斤,出粉条16万斤,毛收入约150万元。村里准备利用这个优势成立手工制粉合作社,把张湾的手工红薯粉条做成品牌推向市场,让人们都能吃到纯正的手工红薯粉条。

郝光 文/图



把淀粉原料制成芡糊



捶打,漏粉,成型,冷却,一气呵成



将粉条切断晾晒



晒好的粉条