

『开挂』 传统手工粉条

本报记者 岳娜 通讯员 夏晓民 摄影报道

进入腊月年味越来越浓,1月2日,记者走进薛城区常庄镇小辛庄村郑家粉条制作现场,看到村民正在紧张有序地制作、晾晒粉条。在冬日暖阳的照耀下,一排排整齐的红薯粉条悬挂在绳条上,成为乡间一道特色的风景线。

眼下正是一年中最冷的隆冬季节,但是记者发现不少乡村农户家中热火朝天,一派忙碌的景象。原来,乡村农民利用农闲季节,结合自身技术优势和当地盛产地瓜资源,着力发展庭院经济,开展传统手工粉条制作。记者在现场看到,一口热气腾腾的大锅上空,一位师傅一只手高高举起粉瓢,另一只手均匀地敲打粉瓢边缘,细长的粉条就从粉瓢的孔洞中漏出,缓缓地落入下方的大锅里,经沸水的“改造”、定型,不一会儿就变成了细长的黄褐色粉条。

“我们的粉条采用自己种植的红薯为原料,淀粉含量少,经过沸水煮、手工塑形、低温放置、日光晾晒、自然风干等十几道复杂的手工漏粉工序,产出的粉条纯度高、口感爽滑、柔韧筋道。每一道工序看似简单,却都有严格的要求。就拿漏粉环节来说,装好粉团的粉瓢约有3.5公斤重,漏粉的师傅要长时间举着粉瓢,均匀反复敲打,抖

动敲打快慢节奏、力度大小,都会影响粉条的质量,因此产出的粉条粗细不均,但只有这样,手工捶瓢才能保证手工粉条的原始口感。”制作现场一位郑先生说道。

从红薯丰收时节开始,他们就开始着手准备,然后集中进行清洗、打浆、沉淀……为后期制作手工粉条储备材料。现在气温骤降,正是手工粉条制作的黄金季节,他们就组织家人开始着手沿用传统工艺,手工漏粉条。

这种传统工艺制作的粉条健康环保,没有任何添加剂,口感柔韧爽滑,是周边百姓自家食用、馈赠亲友的特色佳品。绿色健康的粉条受到了广大消费者的欢迎,吸引了不少顾客前来购买,产品供不应求。手工粉条制作不仅能够增加家庭收入,还能传承和发扬传统手工艺,同时满足市场对绿色食品的需求,实现了经济效益和社会效益的双赢。

“他们家粉条口感非常好,每年都来他家买,做粉条汤、腊肉炒粉条、粉条包子味道都极佳,煮不糊汤、炒不粘锅,吃一碗手工粉条,能回想起浓浓的乡情,传统工艺才能吃出原始的味道。我的亲戚朋友都知道他们家。这不,熟人都让我帮着捎带,今年又是装了满满一后备箱。”前来购买粉条的李先生如是说。



一大早,沐浴着阳光,郑家粉条开始下锅了。



地瓜粉经过反复捶打方能做出柔韧爽滑的优质粉条。



下制手工粉条是个很有技术含量的制作过程,需要多人配合默契,各司其职。



下到锅里,来回搅拌,掌握火候,粉条要在不老不嫩中适时捞出,这是郑家粉条制作中的“绝技秘方”。



从锅中捞出的粉条放到清水里冲洗、挂晾,粉条经受这一热一冷的洗礼,完成了它华丽的变身。



粉条在大自然中风干晾晒。

手工捶瓢漏制粉条。