

远去的手艺

陈思义

粉干是大米做的,南方产粉干,像五十都粉干、福建茶口粉干、余家墓粉干,只是品相与味道略有不同。我家邻近有一个村叫石湖,村在溪流边,种水稻产大米做粉干。也由于田地少,人口多,做粉干是传统家庭副业。不远处的沙岗,也是如此。

兑粉干 兑粉干 小时候听到这吆喝声,就知道是做粉干的人用粉干换稻谷来了。如今炒粉干依然是大众化温州美食,但纯手工做粉干已濒临技艺失传的尴尬。



晾晒粉干 李昌贤/摄

粉干：江边那村的传统家庭副业

过去粉干是用来招待贵客的

老家有个流传很广的笑话：某年，某村几个村妇坐着闲聊，聊着聊着，其中一个对毛主席特别敬慕，说：他老人家一定天天吃粉干吧。此话被人视为笑话，一传十，十传百。人们说：毛主席什么东西没有吃，还要吃你的沙岗粉干？

其实这一点也不奇怪，因为在当时，粉干是用来招待贵客的，她心目中的粉干是全天下最好吃的东西了。我的

文友小路在《沙岗粉干》里回忆：我们家是一个大户家庭，粉干自然是常年不断的。但母亲把它锁在谷仓里，平时不会轻易地烧给我们吃。只有我生病了，心里有预谋地这也不吃那也不吃，母亲心疼了，最后问：粉干吃不吃？我便装出不好意思的样子，点头默认。其实母亲心里很明白的，当她揭穿了我心中的阴谋后，则会心地一笑，一边去拿粉干，一边充满爱意地骂一

句：你这个贼儿！因此，我小时候就经常生病。母亲呢，也习惯了，知道我生病不用吃药，只用烧一碗沙岗粉干。

温州民谚：肚饿麦麸果，肚饱肉也苦。肚子饿了，麦麸做的馒头也好吃；肚子饱了，连肉也不好吃。如今解决了温饱，常听到人们说：原先觉得很好吃的东西，现在吃来都不觉得吃爽了。正所谓：身在福中不知福。

对吃越来越挑剔的年代 纯手工制作的粉干更有市场

手工制作粉干的技艺不知传了多少代。上个世纪70年代办起了粉干厂,大批量机器生产的粉干价格相对便宜,手工生产的粉干几乎被打倒了。

手工做粉干效率低、劳动强度大,有民谚一直流传：沙岗沙岗,十年九荒。洪水一来,眼泪汪汪。晒晒半忽(半觉),吃吃米断(碎米)。辛辛苦不说,利润也很细微,越来越多的农户已改行了。所幸一批老粉干人,仍在执著地坚守这份祖传的手艺。

沙岗粉干还是坚持手工制作,实行无公害生产技术标准,获得浙江省农博会金奖。粉干已是独具温州特色的旅游产品,吃粉干买粉干是休闲旅游的内容之一。这里还将分散的家庭作坊逐渐转为园区化,让游客参观粉干的生产过程,放心购买粉干。

正宗的沙岗粉干有与众不同的口感,目前还是供不应求。我说的是正宗。对吃越来越挑剔的年代,我相信纯手工制作的粉干更有市场,不会离我们而去。

沙岗粉干秘密 改燥磨为水磨 改蒸粉为煮粉

2011年10月央视CCTV-2《消费主张》栏目组赶到楠溪江边,拍摄粉干制作。这个地方叫沙岗,由新坊、镬炉、兆潭、东岸庄、徐家湾等五六个村庄组成,属枫林镇管辖,农户一代代以制作粉干为家庭副业,沙岗粉干很出名。记得2000年瑞安日报社和陶山镇上岙村挂钩扶贫,我在报社当总编,和陶山镇的人特地到沙岗参观粉干的生产销售情况。沙岗粉干进入了北京、杭州的超市,在北京开了专卖店,价格几乎翻了一番。

沙岗粉干细如纱线,洁白软韧,快熟耐煮,汤清不浑,烧之有料,食之有味。我解释一下：耐煮,即不会煮糊了,汤不会浑浊；有料,即发水好,不多的一

点可以烧成一碗。

沙岗粉干的原料为上等白米(每100公斤稻谷碾米60公斤为度)。制作工艺与别处不同:改燥磨为水磨,改蒸粉为煮粉。

制作方法:前一天下午将35公斤大米洗净,去除大米中的糠片、砂石等杂质,用清水浸泡2个小时,运到磨坊,用石磨磨成粉浆,这叫水磨。用粗布袋将粉浆包裹起来,压上大石头,将粉浆滤水。滤水的四五个小时里,要保持一定的温度让粉浆发酵。如果在冬天要捂上棉被,半夜三更有人起来,在米粉周边放置几个装有热水的瓶子保持温度。

凌晨2时起床,将发酵好的米粉揉成

一个个粉果,放到滚水中煮。煮时要搅动粉果,以防粉果相互粘住。约2个小时后,粉果便可拿出散热。至粉果不粘手,接着在石臼里将粉果捣成粉条。把粉条放在粉桶中,用人工压出粉丝。压出的粉丝落入烧沸的水中,然后捞出来用凉水洗,再用凉水淋一次。淋完放到盆里,还要用清水洗。然后扎制成帖,放到竹帘上晾晒。

一边晒,一边用沾了水的手去摸粉丝。要摸3次,粉丝才不会粘在一起,这道工序叫摸粉。晒干后的粉干,四绞为一叠,置于粉干箩。

亲眼目睹粉干制作过程,你才会体会到制作粉干的艰辛。

买卖粉干像淘淘吧的 换客

做粉干的人走村串户,挑着粉干担喊：兑粉干 兑粉干,兑,兑换,以物换物。一天用35公斤米做成20多公斤的粉干,然后担到农村里换稻谷。以物易物是最原始的交易方式,面对面地获取商品或者食物,各取所需,互蒙其利。现今,这类交易模式在网络上也存在,听说女孩子喜欢在淘淘吧、易物网上当换客。

以前粉干是很少用现钱买的,因为

农民没钱,自给自足的自然经济,流行以物易物。要吃粉干,就拿谷仓里的稻谷去换粉干,听说是二十换七,20斤稻谷换7斤粉干。也有十一换四,11斤稻谷换4斤粉干(小学一二年级的小读者不妨算算:假设你用稻谷去换粉干,哪一种换法对你有利。你会发现,当初不识字的农民用的换算方法,两个换率很接近,有点意思)。做粉干的人吆喝着,粉干担子几乎拖着地,一

叠叠的粉干叠得很高,高出箩筐的部分用苎麻红布袋包裹着。粉干卖完了,把换得的稻谷装在苎麻红布袋挑回家,一次农贸活动结束了。换回来的稻谷晒好捣成米,再做粉干换谷。

现在换谷的很少了,粉干都是卖到农家乐、酒店、农产品批发部、超市,客户过来一担担自己挑走的也有,一车车运走的也有。

少放油甚至不放油也炒得好吃才叫真本事

过去农村传统习惯摆酒请客,总是先端上一盘炒粉干。探亲访友,也携带粉干作为礼品。客人来了,最常见的点心是粉干或者索面。我忘不了小时候去外婆家拜年,外婆的炒粉干里总有鲜肉、鸡蛋、田鱼干。

炒粉干做法:将水烧开,把粉干放入水中烫一下捞起,沥干水分,有粘住的地方把它撕开。在碗里放酱油等调料浇在粉干上,拌匀、晾干备用。把青菜、香菇、肉丝等浇头或者叫香料炒好备用。锅里放油,熟猪油为佳,把粉干放入锅中快速翻炒。通常是一手拿筷子,一手拿

炒菜用的铲子,一边翻动,一边抖开,使粉干不粘在一起。不时洒上一点料酒和水,不能糊了,也不能炒碎了。倒入炒好的香料,快速翻炒抖开,放葱,出锅。

有名的炒粉干,比如平阳细粉干、楠溪江南瓜丝炒粉干、乐清大荆炒粉干、温州海鲜粉干,真的好吃。南瓜丝炒粉干,用嫩南瓜刨成丝,炒出的粉干吃起来鲜甜,有一股清新粉干香。大荆炒粉干的配料有溪虾、白虾、牡蛎干、鸡蛋、香菇、芹菜、茭白、萝卜丝、葱等,红白黄黑绿五色俱全,香气扑鼻,十几年前吃了一直记挂。

我觉得炒粉干里多放青菜不油腻就好吃,球菜丝最佳。我母亲说过,炒粉干少放油甚至不放油也炒得好吃,这叫真本事。

瑞安市粉干协会

协办

电话

· 65818090

电子信

· 941222480@qq.com



粉干



炒粉干

