

2015年1月22日 星期四 统筹:安学军 编辑:薛璐 美编:宋笑娟 校对:明镜



舞阳粉条 选用淀粉含量高的红薯洗干净,然后碾碎成泥,和成光滑的面团。把淀粉面团均匀成丝下入滚水中,进行烹煮。煮熟后捞出放入清水中进行冷却。然后剪成小段冷冻,大概需要一夜时间。早上放到太阳下晒上4个小时,制作粉条完工。

食用时,可凉调也可热烹,粉条吃起来顺滑,有嚼劲。



舞阳粉条:小时候的故乡味道



来到城市后,常常怀念家乡粉条的味道(资料图)。



如果您有兴趣参与“家乡的味道”拍摄活动,请扫二维码报名

小时候在农村长大的人,还能记得自己扒在大水缸边,踮着脚尖“捞蝌蚪”吃的情景吗?刚刚出锅的粉条,拌上蒜汁,根本不用滴小磨油,那是怎样美好的味道。现在住在城市,远离了乡村,每每看到街头卖的粉条,都会担忧:是否掺杂了某种食品胶?会不会一煮就散,或者煮也煮不开?这越发让我怀念舞阳老家的粉条味道。
郑州晚报首席记者 徐富盈

粉条里的“蛤蟆蝌蚪”,那是少年的美味

快要过年了,乡情弥漫,我越发怀念小时候,家家聚集在一起做粉条的景象:青壮年劳力们站在直径一米多的大铁锅前,袖子挽得老高,把红薯粉子(淀粉)在锅里和成光滑的面团,另一大铁锅内的水已经烧开,健壮青年人蹲在锅台边上,拿出一个底上钻了24个孔的大铁勺,勺把架在肘窝内,胳膊和勺把直直伸出,另一个人向勺子里放和好的面团,蹲着的壮汉不停用拳头击打勺子内的面团。

随着有节奏的“叭叭”的击打声响起,细细的面丝就顺着勺底落入滚开水的大锅内。

锅的另一侧,有经验的老人拿着一米

多长的两根筷子,把煮熟的粉条捞出来,粉条像散开的瀑布一样滑到另一侧的高一米的大缸内。

在缸内用凉水冷却半分钟后,即可捞出。做成的粉条细滑,偶尔有凸块,那是里面进去杂质了,是残次品。

我们小时候都叫这些小凸块为“蛤蟆蝌蚪”,伏在缸上,不敢捞好的粉条,只能捞这些“蝌蚪”吃,有时还为此争得相互打架。

因为争蝌蚪,我被打得鼻子流血,跌到水里弄得棉裤全湿的次数还真不少,在那里哭几声,还不忘去嚼几下嘴里难得的蝌蚪。但现在想想,那可是年少时的美味啊!

科技发展取代人力,做粉条也与时俱进

前日大寒,听说老乡尹振显正在做粉条,我赶到了他家。

原本想着家里家外都会挤满做粉条的人。但是进院却发现只有四人,大锅台还在,他妻子在烧着火,一台小和面机不停地作业,取代了五六个和面的人。蹲在锅台上击打面团的壮年人也不见了,而是一个伸到锅中间的机器,淀粉细丝很均匀落入锅内。

捞出后,一根根粉条被提到另一侧的方屋内,原来那是一间冷冻室。

“现在科技发达了,最冷最难的打面机械化了,冻粉条也冷冻化了,其他工序没有变。粉条吃着味道还一个样,这也是与时俱进!”尹振显说,这样省了一大半的人,也少受罪了。

中午到了,老尹知道我想吃啥,他从水缸里捞出大约一斤粉条,在热水里一焯,拿出来后拌上蒜汁,滴上几滴小磨油,掂着半斤富平春酒就来了。

“弄两盅吧,快过年了,我也顺便给你留几斤粉条当年货。”他笑着说,幸福满面。

原料 要选胶泥地里高淀粉的红薯

舞阳粉条本是许昌粉条的一支,1986年前,舞阳归许昌管辖,舞阳县的好粉条集中在舞阳西一个叫舞阳岗的地方。

舞阳岗是当年西楚霸王和刘邦多年对垒处,霸王在附近建了高高的霸王城,至今尚有遗址。据说当时把附近的土都深挖出来建城,所以方圆10公里都剩下黄胶泥,地质非常硬,天干时刨红薯,常常把三趾钢耙弄弯。这些胶泥地里长出的红

薯,因为“太面”,煮熟可以当馒头来吃,吃时如果不喝水,可能噎住咽不下去。

这里红薯最大的特点就是淀粉含量高,生产出来的粉条非常筋道。

还记得一到立冬,下霜后,满岗上的红薯叶由绿变黑,此时,岗上到处都是刨红薯的村民。刨回家后,在大锅里洗净,这是第一道工序。如果洗不净,那生产出来的粉条“蝌蚪”多,质量就差了。

成粉 缸里的淀粉越厚,主人越高兴

接下来需要把这些洗净的红薯打碎。

我小时候,大概是上个世纪80年代,就有了最简易的粉碎机。老人说,旧社会没有电,村里做粉条都是牛拉石碾,在磨盘上把红薯碾碎。

坑塘边摆着一长溜水泥大缸。接着,在空缸上方架起吊单,其实就是一块方布,四角都吊起来。把碾碎了的红薯泥一盆一盆放到吊单内,一人用水冲刷,另一人不停拉着吊单四角来回推动,这样就可以把

红薯泥内的淀粉都给过滤出来。

一个缸内过滤的水满了,再把吊单架在另一个缸上过滤,大约一吨红薯能过滤出三缸水。

第二天一早,沉淀了一夜后,缸里白白的过滤水变成了上下两层,上边变清。把清水小心抽出来后,缸底就露出白白的一层红薯淀粉来了。

缸里的淀粉越厚,主人就越高兴,也就意味着做出的粉条越多。

把缸里的淀粉弄出来晒干后,等着气温降到零度以下就可以做粉条了。

冷冻 粉条分成1米长,挂在架子上冷冻

在舞阳岗上,做粉条最好的村子叫坡宋村。一旦过了冬至,气温还不到零度以下,村里不少老人都慌了起来,埋怨天气不冷,因为只有零度以下才能冻粉条,做出来的粉条不经过冷冻,是不能吃的。

一般做粉条的时间段多在小寒、大寒之间。一旦晚上听到北风呼啸,尖叫着把树枝吹得吱吱响时,村里大人们都高兴起来了,大有卖炭翁那“心忧炭贱愿天寒”之意境。

一大家人喜气洋洋围在铁锅前,把淀粉面团放在钻了孔的大铁勺内,一边热络地聊天,一边不停用拳头击打勺子内的面团。细细的面丝就在这热闹中顺着勺底落入滚开水的大锅内。

煮熟的粉条捞出来后,随即丢

入清水中冷却半分钟,这一热一冷,做出来的粉条有嚼劲。

看着粉条从冷水缸内捞出,妇女们拿了早就准备好的二尺长的小竹竿或者小木棍,把粉条分成一米长,担起来挂到事先准备好的木架子上,让他们接受老天爷天寒地冻的“考验”。

做粉条是个大活儿,一般关系好的几家会配合着一起来。虽说是合作,但是粉条是哪一家的却分得很清楚。

从白天做到晚上,已是筋疲力尽,几家的男主人就坐在屋子里,烧起几个树疙瘩取暖,因为每两个小时,还要端水盆向这些粉条上洒水,好冻得更结实。

静静夜里,火堆里噼里啪啦的爆声,透露着他们丰收的喜悦。

成品 全村每家平均一年做2000斤粉条

老人说,做粉条是老天爷的事。因为选择哪天做粉条很关键,零度以下的天多是晴天,而天越晴,当晚就越冷。

冷冻了一宿的粉条迎来了第二天的太阳,该妇女们忙活了。而熬了一夜的男子们多躺到被窝里睡大头觉去了。

女人和孩子们,拿着胳膊粗的木棍,对着冻成铁板似的粉条,猛力击打,把里面的冰击出来,露出了金黄色的粉条。接着,把粉条里的冰抖落,再把它一一架到村头晒场上,在晒场里的树上系好绳子,摊开来晒。

东风从这些冻过的粉条中间呼呼穿过,4个小时左右就晒好了。

下午3点左右,金黄色的粉条就被村妇们小心收到大布单子里拿回家中。一半自留,一大半等着别人上门来买。

多少年来,坡宋村的粉条,几乎很少有人拉出去卖,各家各户早就有固定的客户。打开互联网,打出“坡宋粉条”几个字,就有上万条帖子。“全村每家平均一年做2000斤粉条,邻村自做自食,我们村的,在家卖都不够卖。”村里做粉条的老手尹振显说。