

□文/图 本报记者 梁玉鹏 张希文 本报通讯员 赵炳利

“欢迎进入直播间的朋友,大家现在看到的就是传统手工粉条的制作现场,感兴趣的朋友可以下单购买尝一尝,一定不会让你失望。”近日,胶南街道李家洼子村村民李省正在直播间里卖力地推介自家生产的粉条,而粉条制作的全过程也通过镜头呈现在广大网友面前。

匠心传承:32道工序做出“非遗粉条”
焕发新生:搭上直播顺风车成“网红”

百年老手艺 绽放新魅力

“宽细粉条百年牵,银丝爽缕手工情。冷热乡餐谁最俏,荤熬素拌呈佳肴”。粉条,是以红薯、马铃薯等为原料,经磨浆沉淀等加工后制成的丝条状干燥的特色传统食品。中国各地均有各自独特的生产工艺,成品粉条呈灰白色、黄色或黄褐色,按形状可分为圆粉条、细粉条和宽粉条等。

在西海岸,一提起粉条,很多人第一时间就会想到远近闻名的“粉条村”李家洼子村。这里的粉条制作技艺已传承上百年,经过32道工序,遵循古法纯手工制作而成,已成为村民农闲时增收致富的好途径。2013年底,李家洼子手工粉条成功申请为区级非物质文化遗产,李省也成了村里的非遗传承人。

近日,记者来到李省的粉条作坊,看到大灶前支着一个手机三脚架,李省正用镜头对手工粉条制作过程进行直播。“近年来,网络直播带货越来越红火。借助网络直播这一新型销售方式,我们家的粉条被越来越多的网友所熟知,卖到了全国各地。经过这几年的积累,回头客越来越多。”李省说道。

2013年,李省从外地回到老家,从父亲手里接过祖传的手工制作粉条技艺。“在我记忆中,从我爷爷那一辈就开始做粉条,我从小就跟着我父亲在一边帮忙,制作粉条的手艺可以说是耳濡目染学到的。”李省告诉记者,为了让传统技艺焕发新生,助力乡村振兴,他先后去过不少地方,对不同的粉条制作技艺进行了解学习。

“我们纯手工制作的粉条里面是有气泡的,这是粉条吸收汤汁的关键,而机器加工的粉条虽然产量高、外形好看,但都是抽空空气的,粉条味道自然就不够。”李省告诉记者,作为区级非物质文化遗产传承人,在经济利益和非遗传承之间,他坚定地选择了后者。“我们的粉条属于细粉条,以红薯为原料,经过32道工序制作而成。清洗、过滤、发酵、和面、晒干……每一道工序看似简单,却都有严格要求。就拿和面来说,不是像平时家里蒸馒头那样和面,而是要四五个人一起揉面排气,是一个既费时间又费体力的工序。揉好的面团放在大锅上方特制的漏勺里,一根根粉条便从漏勺下流出,散落到热锅里烫熟。经过凉水冷却后,粉条被挽好搭在竹竿上老



李省(左)将粉条从热锅中捞出,放入凉水中冷却。



工作人员取下晾晒完成的粉条。



李家洼子村的粉条制作技艺已传承上百年。

化定型,冷冻处理后,再经过一天的晾晒,最终才作为成品被收到库房里。”李省说,“这些工序听上去很简单,但是需要很强的耐心和技巧。如今村里制作粉条的大都是老年人,我今年50岁,就算是‘年轻人’了。现在村里二三十岁的人宁愿出去打工,也不愿意做这种活儿,原来村里有40多家制作粉条的作坊,到现在还剩下十余家了。”

“粉条这种食材大街小巷都能买得到,看起来差不多,但是质量差别很大。”李省向记者介绍了判断粉条质量好坏的方法:一是“看”,好的粉条因为是手工制作的,粗细不均、颜色青黄;二是“烧”,用火点燃一根粉条,好的粉条一点就着,而且灰烬一捏就碎;三是“抓”,好的粉条发脆,一抓就碎,而掺了胶质的粉条则韧劲十足,不易掰断。

说话间,新制作完成的粉条已经被工作人员均匀地搭在一根根半米左右的竹竿上,整齐地摆放在架子上进行控水老化。“接下来,这些粉条还要进入冷库进行冷冻处理,从1摄氏度到零下18摄氏度,中间经过5次调温,慢慢将温度降下来,这个步骤的目的就是保证粉条根根独立不粘连。”李省说,这种纯手工制作的粉条,每斤成本大约9元,零售价在每斤14元左右。每年从11月份忙到来年2月份前后,纯利润在10万元左右。

“如今,区里和街道高度重视非物质文化遗产保护与传承工作,经常组织开展相关学习交流,每次我都积极参加,就是想通过自己的努力,让更多年轻人了解传统手工粉条制作技艺,进而产生兴趣、参与其中。”李省说道。

立冬后的夜晚总是来得很早,伴随着大家忙碌的身影,不知不觉已经夕阳西下。透过散射的阳光,每一根粉条都显得那么晶莹透亮。随着李家洼子手工粉条的名气越来越大,各方关注的目光越来越多,相信这一非遗技艺会继续发扬光大,成为更多村民致富增收的“金条条”。



扫码看视频
新闻更精彩