

每一根都凝聚着手作者的初心,它是很多丽水人念叨的老味道

驱车 1 个半小时 就为了这捆手工山粉面

阅读提示

柔软有韧性，煮不糊却易入味。山粉面是丽水人爱吃的老味道。近日,晚报记者随市民前往碧湖镇联济村大济自然村,见证了山粉面的手工制作过程。

□ 记者 蓝惊 文/图

秋深露重,又是红薯丰收的季节。由红薯制作美食,地瓜干、红薯片、番薯糕……是每个丽水人记忆中的美味。但是,对于讲究的老丽水来说,由红薯粉手工制作的红薯粉丝,才是红薯最有意义的归宿。丽水话里,红薯粉丝又叫“山粉面”,它可以煮着吃、炒着吃,还可以涮火锅。逢年过节,家家户户都要囤上几十斤,吃上一年才过瘾。

在丽水大山深处,至今仍有许多人传承着手工制作“山粉面”的工艺,许多讲究的城里人,会驱车几个小时,带着自己的红薯粉,找到老师傅,制作最地道的手工“山粉面”。

近日,晚报记者来到了碧湖镇联济村大济自然村,见证了“柔软有韧性,煮不糊却易入味”的山粉面是如何诞生的。

1 个半小时车程 小村庄藏在山路的尽头

大济自然村,南与青田接壤,仅靠一条狭窄弯曲的盘山公路与外界联通,从市区出发,需要 1 小时 30 分的车程才能到达。

和记者一起前往的,是家住市区的蓝阿姨,这是她第 5 年前往大济村制作山粉面了。“我今年带了 20 斤红薯粉,那里做的‘山粉面’不会偷工减料,韧性又刚好,特别放心。”蓝阿姨说。

驾车经过绿谷大道,再转到前往碧湖的省道上,在“松坑口”指示牌指引下,转弯上行,就是前往联济村的蜿蜒山路了。这条山路由原来的机耕路升级改造,非常狭窄,两车交会时非常考验技术。

联济村是莲都区山茶油的主要产区,沿着盘山公路一层层往上,越接近联济村,山路两边就出现了越来越多的山茶树,原生态的景致,让人更加期待联济村的真面目。

绕了不知多少弯,这个隐藏在半山腰的村子总算出现在记者眼前。几幢水泥楼与泥木结构的老房子延山而建,小小的村庄十分安静。

将车子停在联济村废弃的小学操场上,蓝阿姨率先下了车,一旁的村民见到蓝阿姨手上的袋子,热情地招呼起来:“做山粉面? 往里走就是了。”

走了几十步路,一个新搭的简易棚子出现在路边,白色炊烟袅袅盘旋,空气中弥漫着“山粉面”特有的番薯香,是这里没错了。

果然,正在制作“山粉面”的陈建云师傅笑着和蓝阿姨这位老顾客打招呼:“你做几斤呀,现在人很多,大概要三四天后才轮得到你哦。”“今年做 20 斤,粉帮我切细一点。”蓝阿姨放下了自己带来的红薯粉,嘱咐陈师傅道。

丽水山粉面的制作工艺很独特 山粉面前身是一块“千层糕”

眼前的陈建云师傅,四五十岁的样子,围裙上黏满了生粉,一边笑着和顾客说话,一边麻利地干活。

“丽水、青田这边的山粉面制作比较不一样。”陈师傅指着一个有着 6 个抽屉的工具告诉记者,“我们是把山粉放在这里面蒸熟,晾干后再切成粉丝,其他地方要么直接放机器里做,要么用筛子筛到水里煮出来。”



那是一个木制的箱子,看上去有些年头了,箱子上有六个抽屉,还装了拉手。整个箱子就是一个蒸笼,边上连着一个锅炉,里面源源不断地输送着热气。

开始制作时,陈建云先给每个抽屉里铺上一层纱布,纱布蒸热后,挨个抽出抽屉,舀上一勺水和红薯粉混好的液体,均匀淋在纱布上,再关上抽屉。“这样蒸一蒸,一层就熟了。”十多分钟后,陈建云就重复刚才的步骤,继续舀混好的液体,均匀淋在前一层上,这样循环反复大约 9 次至 10 次,一直到整个抽屉都满了,红薯粉蒸成了一块长方形的红薯粉“千层糕”。

“这个蒸的过程要 2 个多小时。一般一个抽屉能蒸 10 斤的红薯粉,6 个抽屉一起蒸,可以蒸 60 斤呢。”陈师傅告诉记者。

那怎么让这块“千层糕”变成“山粉面”呢? 陈师傅领着记者走到了棚子的另一侧——整整 6 排的红薯千层糕整整齐齐地摆在架子上。

“把蒸好的红薯粉整个倒出来,放在架子上冷却,要在阴凉干燥处自然冷却,不能被太阳晒到,不然会开裂。”陈师傅说。

完全冷却后,原来软软糯糯的“千层糕”就变硬了,颜色也变成了灰色。这时,制作山粉面的原料才准备完毕。

机器切丝、晾干才成了“山粉面” 有灵魂的山粉面卖相不一定好

“把这块东西切成粉丝,在以前可是一个体力活。”陈建云捧了几块冷却好的“千层糕”,放在一台机器面前,机器左右开弓,削出了一条条粉丝。陈建云说,这个活,以前是靠师傅手工削的。“手工削一块糕,至少要 15 分钟,还不一定均匀。这个机器可以调节宽度、细度,削出来很均匀。”此时,削出来的粉丝已经是山粉面的样子了,不过这时候粉丝非常柔软,水分很足。

“一捆一捆放在篮子里,我们得自己带回去晒干,这样才可以长期保存。”蓝阿姨一句话向我们解释了,最后晒干的粉丝,就是我们常常看到的山粉面了。

在聊天中,陈建云师傅告诉记者,他在这里做了 20 多年的山粉面,手艺是从父亲那学来的。所有的客人都是带着红薯粉来找他加工的,远到青田,近到邻近的村子,都认可他的手艺,每加工 10 斤红薯粉,陈师傅收 20 元加工费。每年 10 月中旬开张,一直能做到过年前后。陈师傅每天能加工 300 多斤山粉面。“看着简单,其实调配的比例、火候都需要经验,我也有自己的独家秘诀。”陈师傅自豪地说。

记者向陈师傅讨教,什么样的山粉面才是好的山粉面,陈师傅诚恳地告诉记者:“不要挑特别白、特别好看的。纯红薯粉颜色多样,普遍偏暗,山粉面晒干后的色泽整体上也比较暗,卖相不会太好。”

此外,陈师傅还透露,纯红薯粉做出来的粉丝,煮水后特别透亮、劲道。但晒干后的韧性不会太大,粉丝非常脆,稍微一用力就断;非纯红薯粉则因为添加了其他东西,在太阳下暴晒 10 天也不会一抓就断,好的山粉面闻起来是食材本身的清香,没有任何异味。

山粉面制作过程



搅拌



蒸粉



冷却



切丝



成型



晾干

社会主义
核心
价值观

富强
民主

文明

和谐

自由

平等

公正

法治

爱国

敬业

诚信

友善

值班编委
总编辑 吴祥柱
副总编辑 邓其锋
崔 瑾
编委委员 范宁华
蓝 燕
一版编辑 孙 蕾