



侯玉强家挂着一排排正在晾晒的粉条,很是壮观。

美味手工冻粉条 冰天雪地砸出来

文/片 本报记者 王泽云 本报通讯员 刘兵 肖永华

手工冰冻粉条只有冬天的时候才能做,从农历的大雪节气开始一直到立春节气结束,天气越冷,做出的粉条质量就越好。“只有到零下5摄氏度以下的时候,粉条才容易结冰。天气越冷,我们越要抓紧干活儿。”专门制作手工冰冻粉条的侯玉强告诉记者。

走进滨州博兴县店子镇张侯村,很容易就能找到侯玉强家,他家大门外挂着一排排正在晾晒的粉条,很是壮观。在侯玉强家的南屋里,有6位老师傅正在制作粉条。因为温差大,屋内水蒸气弥漫,几乎不能看清东西。“外面天气最冷的时候,这屋里简直看不清楚。”侯玉强笑着告诉记者,这6位老师傅制作粉条已经有15年左右,年龄平均在60岁左右。

制作手工冰冻粉条除了揉面、制作出细细的粉条、室内暂时晾晒等工序外,最让人“受罪”的就是砸粉。砸粉即粉条在室外冷却24小时结冻成冰后,需要人工在室外用棒槌把粉条上的冰雪都给砸掉。这活儿还必须在室外干,如果在室内,粉条上的冰雪容易融化,就达不到“手工冰冻粉条”的标准了。

记者在侯玉强他们砸粉的地方发现,为了防止粉条上的冰雪融化,他们专门挑了一个阴面的地方存放粉条,同时也是为了方便砸粉。砸粉用的台子周围堆满厚厚的“积雪”,原来,这都是他们砸粉时从粉条上掉下来的,且这些“雪”整个冬天都不会融化。

砸粉的时候,粉条上的冰雪迸溅到侯玉强的身上、脸上,且需要很大的力气,才能把冰雪砸干净,“天气越冷,就越是干这活儿的好时候,这样制作出的粉条才格外好吃,很劲道。”侯玉强说。砸粉之后,为了把粉条上的冰雪彻底清理干净,还需要把粉条放进温水、冰水里短暂冷却,而这些程序都需要极短的时间,必须人工用手把粉条放进温水、冰水里进进出出。

看着室外正在晾晒的粉条,想着这一道道制作粉条的工序,不由得让人觉得这粉条会格外好吃。“我们这样制作出的粉条质地疏松、劲道滑爽,而且还润口润喉。我们用的面粉也都是纯地瓜淀粉或绿豆淀粉。”侯玉强介绍。



①



②



③



④



⑤



⑥

①制作粉条的第一道工序是搅拌淀粉。

②把搅拌好的淀粉搅拌成“面团”状。

③淀粉团需要不停地拍才能“下条”。

④一位师傅正在整理刚刚制作出的细粉条。

⑤侯玉强正在察看室外的粉条有没有冻好。

⑥侯玉强正在“砸粉”。