我是郑淑真 沙岗粉干“粉丝”无数

我叫郑淑真，今年63岁，是沙岗戴东村人。从19岁起，就开始制作做粉干，至今已有44年了。

从婆婆那学手艺

大家都知道东乡的龙西粉干出名，我们西乡的沙岗粉干也不赖。有着悠久加工历史的沙岗粉干，以其口感好、弹性好、不糊等特点，声名远播。

过去，沙岗村几乎家家户户做粉干。农闲时节，我们都会做粉干增加收入。后来，村子有些人靠卖电器富起来了，其他人也跟着去卖电器。现在做粉干的人数也数得到。

我的手艺是从婆家学的，婆婆和老公都会做粉干。婆婆制作的粉干在沙岗很有名气，销量也很好。刚出嫁时，我觉得会做粉干的婆婆很厉害，便拜她为师。

那时，制作粉干全靠一双手，不像现在已经半机器化制作粉干。相较于半机械化生产，手工制作粉干的难度更大，也更辛苦。不过，当自家的粉干得到好评时，过程中的辛苦根本算不上什么。

制作粉干的苦与乐

我们村里有个专门制作粉干的加工厂，里面的设备很齐全。我和同村的同行经常去那一同制作。

制作粉干得从清洗米说起。下午一两点，同行们会聚到工厂门口一起洗米。我们会把米倒入米缸里，加水搅拌。每次，我会定量清洗搅拌200斤大米，20分钟就能完成。

搅拌的动作虽然简单，但这可是一项体力活。年轻时，我拿着木棒搅拌一上午都没事，可现在年纪大了，搅拌时间一长，臂就疼痛难耐。尤其是冬天，搅拌洗米通常会弄湿裤子、鞋子，整个人都冻僵了。

刚做出来的粉干需要晾晒，所以每次制作粉干前，我都会看天气预报，如果第二天是晴天，我就通宵工作。通常，我会在晚上十一二点到厂里做，次日早上八九点能做好，拿出去晾晒。

做粉干时，我们只能趁空档去眯一会，熬夜做事很累。不过，与同村同行们一起工作，聊聊天，谈谈心，漫漫长夜也没那么难熬。

沙岗粉干之所以销量好，是因为我们这批人重视和坚守品质。制作粉干的步骤分析起来也就七八步，可细节上的偏差，会让口感相差很远。好比制作粉干用的大米，我选用早米或自己种的早稻。自己种的早稻比较软，做出来的粉干口感细软、不生硬。

来我家买粉干大多是亲戚朋友，口碑传开了，有些人慕名而来，事先预留给自己的粉干也被人买走。同村的郑祥元制作的粉干都卖到北京去了；永利、戴西的岩宝制作的粉干销量也很好。做粉干的人赚的都是辛苦钱，所以我不会眼红他们的生意做得比我大。

村里仅一人坚持手工制作

刚入行时，我跟婆婆学的就是手工制作粉干的手艺。随着机械化加工技术的推进，我也开始半机械化制作粉干，现在村里仅剩64岁的戴成飞坚持纯手工制作粉干。

手工制作粉干的工序很繁复。要在制作的前一天，把大米放在水缸里浸泡两三个小时；将米水磨成糊状，再用石磨压在它上面，挤出水分；待水粉变为固体状之后，再让其发酵。

这还只是准备工作，接下来的工序更繁琐。制作粉干那天，得凌晨两点起床，给陶灶生火，把水烧开。

第二步，再把水粉捏成直径约10厘米左右的圆溜溜的粉鼓，放入大锅中，烧上一小时，八九分熟时用笊篱捞起。

第三步，把粉鼓放入捣臼内捣。捣臼是特制的，内置踏碓架，可让两三个人站在上面用脚踩踏，另有一人坐在一旁，用手搅粉鼓。这道工序既费时又费力，戴成飞也放弃了用脚踩踏，采用滚筒。

第四步，捣完后，将粉鼓放在面板上，揉成直径约15厘米、高约20厘米的粉鼓。

第五步，将一坨坨粉鼓放在粉筒内，再把一根横梁用绳索缚在擂筒上，以绞子段绞出粉干，并用手摘落。

第六步，放入陶中煮开后，用粉篮捞起，再放入水里冷却一下，倒入盛有冷水的木桶内，冷却后捞起，绕成一盘一盘，摊在粉晾上晒，中途还要整理好几次，防止粉干粘连一块。

手工制作出的粉干口感比机器制作要好，所以售价也更高。机作粉干的市场为每斤4元左右，手作粉干能买到每斤十三块。现在来买手作粉干的多为有钱人。

这样也挺好，市场上有需求，卖得起价，这项传统手工艺才有人愿意做。

■董露露文/摄

郑淑真。

手工制作粉干过程图

清洗搅拌大米。

将发酵好的水粉揉成一个个铅球状的粉鼓。

放在压粉架（骨旁）上压出丝条。

晾晒米粉。以上图片为历史图片，由陈尚云提供。