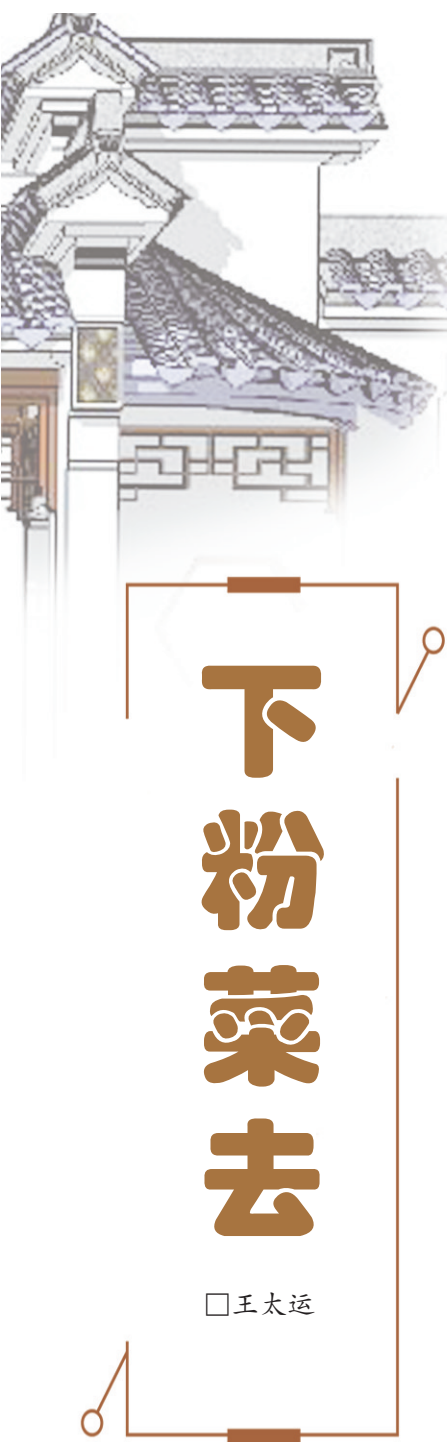




下粉菜去

□王太运

“把粉条称作粉菜,就像呼唤发小的乳名一般,透着熟稔的亲切感,仿佛是从故乡泥土里散发出的气息。粉菜更是家常大烩菜里重要的配菜,要是没有了粉菜,缺少了爽滑和黏糯的口感,炖出来的烩菜也就少了一种味道,少了一丝灵气。

下粉菜,要趁寒冬,越是冰天雪地,越是下粉菜的好时候。马村区安阳城街道后岳村的村干部赵继明说,他们村下粉菜的工序已经机械化了,邀我去看看。放下电话,我的思想忽地迟滞出一大段空白,记忆中下粉菜的画面一帧帧地清晰起来。

小时候,我家长年闲置的三间东屋,曾经被用作下粉菜的“生产车间”。冬季一到上冻天气,家门口来下粉菜的板车能一直排到百十米外的大街上。车上装着盛满红薯粉的口袋、打成捆的短木棍,还有坐在车上用厚棉袄捂得严严实实的孩子,吸溜着鼻涕。冷得受不了,孩子会爬下板车,挤进围在柴火边的人群里,嘴里吐着团团白雾,伸出不听使唤的小手,烤会儿火,听大人们扯闲篇。

院门内外是来往穿梭的人流,一个个忙忙碌碌的样子。一杆杆做好的粉菜正往院外运;一杆杆还冒着热气的粉菜正从东屋往外提,挂在院子里临时搭建的简易晾架上;门边的台秤旁,有人称着原材料重量,而后,一个汉子伸过胳膊来,青筋暴起的大手一把抓住袋子系口处的褶子,腰微弯,跟提个孩子似的将原材料提溜进屋里去。

屋里满是浓浓的人间烟火气息。核心处是一个巨大的锅台,灶膛里燃烧着煤炭。灶口的鼓风机奏着单调的曲子,大块大块的黑炭尽情释放着热量,耀目着火苗窜出灶沿口有半米来高。锅台上的大铁锅直径有两米多,像是一位阅尽沧桑的老人,沉稳而严肃。淹到锅沿的水将要沸腾,许多气泡从锅底冒出来,像是一行行跳跃的文字。

雾茫茫的视野里,开茺的师傅从袋子里倒出一些红薯粉在一个大盆里,回身用脸盆舀来半盆温水,用一根擀面杖把红薯粉搅拌成白色汁液。再回身从沸腾的大铁锅里舀来两盆开水浇进去,用擀面杖搅啊搅。大盆里白白的汁液转眼就糊化成了暗银色的芡浆,黏糊糊的,一股子清淡的甜香味被瞬间激荡出来。搅拌越来越快,越来越急,盆中心现出一个旋涡,像是一只淘气的眼睛,睁得大大的,好奇地打量着这个世界。

粉条如丝,丝与丝之间能否利落分离,关键就在于芡浆开得好不好,这绝对是个技术活。

芡浆开好后,一个汉子拎着口袋,往大盆里倒干粉。先倒半盆,过来两个卷着袖子的汉子,把干粉和芡浆揉和在一起,揉成面团模样,如果有点稀就接着倒干粉,瞅着差不多了,三个汉子围着缸盆,两手在盆里使劲地团揉,不时加注温水或是干粉。随着力道的增加,面团慢慢地鼓胀起来,越胀越高。三个汉子似乎得意起来,各自抽回一只手,三只手在盆里像是寻找一个彼此都默契的节

拍,不一会儿,节拍找到了,他们的身体也随着节拍转起圈来。他们越转越快,手掌的力度也越来越大,其中一个还喊着口号,嗓音浑浊,低沉而荡着血性。

当他们停下脚步时,一个汉子抓起一把来,看着那黏稠状面团在手心里悄然滑下,兀自拉成一条长长的线。片刻后,他将手里的剩余面团往盆里一摔,其他两人不约而同地齐刷刷一甩手,三人即刻转头到另一处开好芡的大盆边去,重复先前的动作。

和好的面团交给了另外两个汉子,他们将其抬到锅台边。一个抓过漏瓢来,站在锅台上,弯下腰把漏瓢探到大盆上面;另一个在反复团揉着黏稠状的面团,然后取出来一团放在漏瓢里。前面那个汉子站直身子,粗糙的大手掌拍着漏瓢的边沿,丝丝缕缕的白色线条从瓢的漏眼里顺下,先是顺在大盆里,接着伸手半截里一砍,再顺进沸腾的大铁锅里,像是一道道绵绵不绝的水帘,一根根如雪似的白丝绦随着手掌的叩打飘舞着、摇曳着,落在冒着泡的热水里,再随着水的翻滚而上下翻卷着,变了颜色,改了形状。

铁锅的另一侧,紧挨着一口水缸,一位妇女拎着一根小竹竿,在开水下面寻找着。只两下就勾住了,顺势一提拉,五十多根粉条被她拽拉进旁边水缸里,紧紧地攥在她手里。缸里的凉水此时已经温温的,粉条在热与冷的瞬时转换里,被固定住身姿,被驯服住脾性,乖乖地被一绺又一绺地折在一起,用剪刀在一头的弯折处剪开,另一头穿搭在小木棍上。

另一漏瓢里的粉浆刚刚到达锅口,一杆新煮就的粉条也刚好捋成。小木棍向上一举,一杆蒸腾着水雾的粉条就算出锅了。粉条的主人托举着,小心翼翼地平端着,像是刚从产房里抱出一个新出生的孩子,满脸欣喜和期待,连步伐都是轻快的,小步快走着,来到院子里,挂在晾架上。

晾架上已挂了好几排,新挂的还在滴着水。一杆杆的粉条整齐地排列着,宛如刚从山洞里剪切过来的一架架小小瀑布,挂在架子上,等待着冬的冷、风的硬,把它们冷却、凝固、坚硬起骨骼。每一杆上的粉条都挤挤挨挨在一起,任温度把它们冻硬、冻僵,成为一杆冰挂,凝出闪着亮光的小冰晶,像是一面面渴望胜利的旗帜。

被冻住的粉条一杆杆地装上板车,拉回不同的家里。等一个暖阳天,再把它们晒出来,让阳光消去冰冻,让升华去除水分,用手一绺绺掰开,一根根分离,冰冻与启封的阴阳转换之间,把根脉留住,将生命升级,粉条们便完成了成长的使命,一捆捆地用麻线拴住,银灿灿的,像是捆住了一束束调皮的月光。

后岳村的厂房很是宽敞,占地足有四五百平方米,高度有六七米,俨

然一座现代化的加工车间。里面不仅能下粉菜,还提供打粉服务,红薯打浆、过滤、沉淀的,每一个流程都科学合理地展现着机械与人工的协同协作。

机械化集中体现在和面与漏瓢两个流程上,而这两个流程也最为消耗体力。和面机的肚子很大,一次可以和50多公斤的粉。开好的芡浆直接倒入和面机里,加上粉,搅拌棒缓缓地转动,打着滚,一大坨面团随之翻卷着,像是几股旋风在追赶一朵流云,流云被揉搓团捏着,四散开来,又被强制地聚合在一起。掌管机器的是位年近七旬的老者,他专注地调控着湿度与黏度,不时地在膛口里抓出一把面来,揉捏着,把握着尺度和分寸。

漏瓢被固定在敞口锅上方的一个架子上,边上一个工人负责团面和往瓢里撵面。瓢的上方有一个类似锥形的家伙在机械臂的指挥下,有节奏地击打着漏瓢里的面团。

宽大的敞口锅下,燃烧的是天然气,外面看不到火苗,但锅里的水正在安宁着克制的沸腾,环保又安全。开茺、撵面、打捞和上杆的流程还和过去一样,依循着古法技艺。水缸是不用了,取而代之的是两条水槽,两位女工正带着手套一绺一绺地往水槽里捋着刚出锅的粉条。两排铁架就在水槽边,一杆盛满,随手就搭在架子上;一条铁架挂满,就推到室外冷冻。碰到天暖时,就推进冷库里降温,下粉菜再也不看老天爷的脸色了。

一遍流程看完,我不禁感慨不已。赵继明告诉我,如今有了机器的协助,这里每天都能做1000多公斤粉菜。工人们都是有几十年经验的老手,技艺精湛,不仅量上去了,还能保留原本的品质,不添加任何食用胶,做出来的粉菜一样滑爽、黏糯、筋道耐煮,绿色健康。今年是他们第一次将下粉菜这种古老的技艺机械化,第一次不再受暖冬的限制,从11月开始,一直能做到来年初春,预算能做10万公斤。这个车间不仅为周边村镇服务,后岳村还将之作为集体经济产业来做,一口气采购了5万多公斤红薯,已经打成了粉,正准备做成粉菜,在“粉条文化节”上展销。

后岳村古法手工粉条已经形成品牌,打出了名气,销路好,很受欢迎,就连外省市的商贩也纷纷慕名来采购,已经连着举办了四届“粉条文化节”。在每年五一前后,有粉条文化博览,有音乐、舞蹈等乡村文艺节目表演,还有休闲农业沉浸式体验。

望着不远处秀美别致的小村文化广场和正在开发的几处观光游览项目,我忽地豁然,是啊,时代在发展,乡村在蝶变,就连下粉菜的工艺也现代化了。在这个过程中,后岳村人不仅继承了传统乡村充满烟火气息的人间情味,保留了古老技艺的原始灵气,更在乡村振兴的浪潮中,以粉菜为媒,开创了一条发展特色产业的路子,走上了产业兴村的康庄大道。