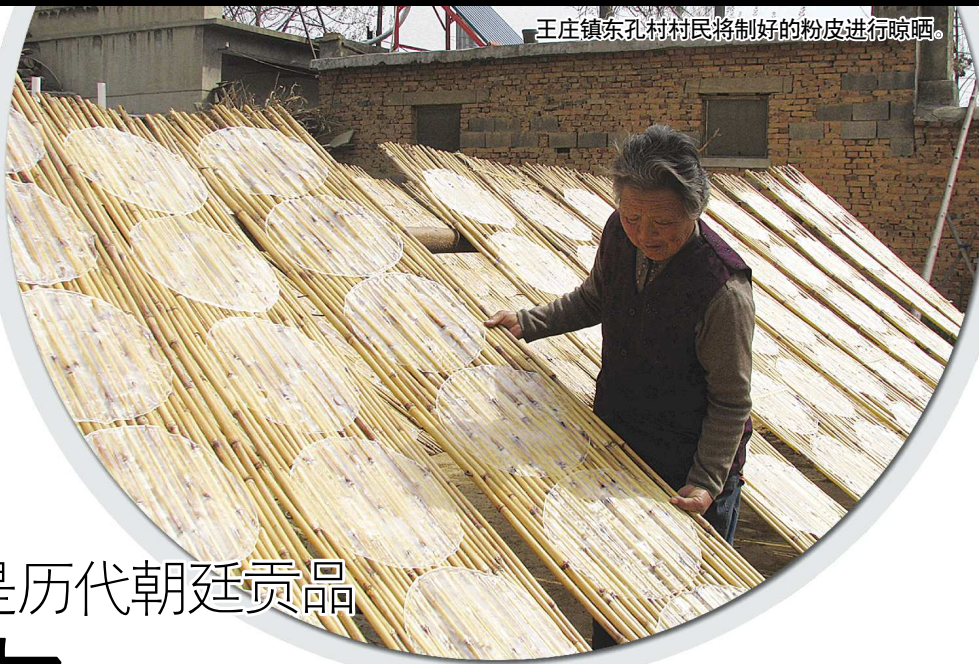


风味小吃系列之五

肥城市王庄镇素有“牛肉粉皮历史长,蔬菜大镇美名扬”的美称,这里生产的纯绿豆粉皮选用优质绿豆、扁豆为原料,因用料纯正、色泽适口、清爽可口、味道鲜美、营养丰富成为历代朝廷的贡品,已有300多年的历史。

9日,记者来到东孔村,见到了家家户户做粉皮的繁忙景象。



王庄镇东孔村村民将制好的粉皮进行晾晒。

制作工序十几道,曾是历代朝廷贡品

绿豆粉皮: 300年传承留余香

文/片 本报记者 王颜 通讯员 于庆凯

家家户户支起炉灶制粉皮

4月正是农忙季节,记者在肥城市王庄镇东孔村看到,村子农田里一派忙碌的景象,忙完了地里的农活,东孔村勤劳的村民也闲不住,将家中制作粉皮的家伙又重新支好。

在村民孔凡荣家中记者看到,他和妻子正在忙碌地制作粉皮。院子墙角处一座灶炉上坐着一口大锅,热气袅袅的锅内飘浮着一只白铁皮制成的旋子。在灶边,分别放着一口大缸和一个大盆。大盆内盛着制作粉皮用的淀粉,缸内盛满了清水。孔凡荣站在大锅旁,眨眨眼用勺子把淀粉舀进旋子内,然后双手抱着旋子在热水里旋转。眨眼的功夫,他把旋子按进凉水又旋了出来。本来呈液体状的淀粉在孔凡荣的旋转过程中,在铜制的旋子内成型。突然,“啪”的一声,孔凡荣将旋子扔进盛满清水的水缸中。他的妻子急忙接应,双手伸进清

水盆内将旋子内冷却的粉皮揭出来,然后摊在秫秆箔上。夫妻两人配合默契,一会儿功夫,已旋好了数十张粉皮。

采访中,孔凡荣告诉记者,制作粉皮已经成为家中的主业,只要干完农活天气晴好,他都和妻子一块制作粉皮。这样一来,一年能制作七八千斤粉皮。

干完地里的活,村民孔令鱼和妻子也在院子中忙碌地制作粉皮。孔令鱼说,近年来,由于绿豆价格上涨,绿豆粉皮的价格也居高不下。如今,一斤绿豆粉皮能卖到30元左右。“现在根本不愁销路,几乎每隔几天就会有经销商主动上门收粉皮。我们也会根据经销商提出的要求,制作出不同价格和材料的粉皮。”孔令鱼说。

肥城市王庄镇工作人员介绍,

肥城市王庄镇素有“牛肉粉皮历史长,蔬菜大镇美名扬”的美称,其中的粉皮指的就是王庄镇东孔村的纯绿豆粉皮。在王庄镇,“想长寿,请吃豆,要吃豆,吃绿豆”,吃“孔庄”牌绿豆粉皮已成为一种时尚的消费方式。这个村多数村民以加工销售粉皮,成了名副其实的粉皮专业村,村内加工粉皮以家庭作坊为主。一般都是夫妇二人携手合作,在农闲季节,家家户户燃起炉灶,备好材料,制作粉皮。



村民将粉皮平整地放在卷箔上。

建设加工园, 真空速食粉皮将投产

采访中,肥城市王庄镇东孔村党支部书记孔凡华告诉记者,近年来,随着市场经济的发展,东孔村村民的市场意识越来越强,粉皮加工已经成为该村的一项主要家庭副业,全村粉皮加工户已到达300多户,其中年加工量30万斤以上的就有20多户。其中村民孔令岩先后投资10万余元,购买了机械加工设备,建立了一个小型粉皮加工工厂,年加工能力由原来的10多万斤扩大到现在的40万斤。由于东孔粉皮薄、色白、口感好,每年外销粉皮达300多万斤,已销售到泰安、济南以及江苏、河南、安徽等省市。

“村里已把粉皮加工作为一项产业来抓。为了把这个产业做得更大更强,在村北空地规划了20多亩加工园区。建成之后,打算把全村制作粉皮的农户聚集在这里来统一管理。集体订购豆子等原料,制作完成之后统一销售。这样也是为了提高粉皮的质量,打响品牌。”孔凡华说,下一步村里还要开发出真空速食粉皮,争取将这一产品打入超市,使其真正成为农民增收的主渠道。



村民正在旋粉皮。

十几道制作工序,曾是历代朝廷贡品

肥城市王庄镇生产的纯绿豆粉皮,由“孔氏祖先”创制,已有300多年的历史,是历代朝廷贡品。经过加工后晾晒的“孔庄”牌粉皮继承了“孔氏祖先”的传统工艺,以“纯、色、感”俱佳成为历史悠久的地方传统名吃。然而,小小的一张绿豆粉皮看起来简单,从备料到成型要经过十几道工序,而且要求都相当严格。

村民孔凡荣介绍,制作绿豆粉皮,首先是调糊。制作工人先挑选颗粒饱满的绿豆,然后用温水浸泡。“泡豆子的程序也有讲究,夏天如果温度太高的话,豆子容易发霉,冬天达不到温度也磨不出粉来。”孔凡荣

说,等到泡好豆子之后,就需要将已经鼓囊囊发胀的豆子倒进石磨,把豆子磨成糊状,再放进箩内过滤一遍。过滤下来的粗淀粉沉在缸里,并同时放进引浆,它的作用是帮助淀粉沉淀。放上一晚上之后,再用细箩过滤一遍。把飘浮在上面的稀浆舀出,沉淀到最下面的就是做粉皮的原料——绿豆淀粉。

备好了绿豆淀粉,就开始制作绿豆粉皮了。记者看到,工人们用粉勺取调成的粉糊少许,放入旋盘内。旋盘基本上是用铜或白铁皮做成,直径约20厘米,底部略微外凸的浅盘。粉糊加入后,即将盘浮入锅中的开水上,并用手拨动旋转,使粉糊

受到离心力的作用随之由盘底中心向四周均匀地摊开,同时受热而按旋盘底部的形状和大小糊化成型。待中心没有白点时,将盘置于清水中,冷却片刻后再将成型的粉皮脱出放在清水中冷却。

粉皮成型之后就开始了晾晒。晾晒粉皮的卷箔是用干秫秆做成的。晾晒粉皮要选在晴朗天气,如果阴天的话,粉皮在晾晒过程中容易破裂,不美观。“如果天气好的话,个把小时就能晾晒好。”孔凡荣的妻子说,但这并不意味着粉皮可以包转出售了。为了让粉皮更美观,还得把粉皮从卷箔上拿下来,然后叠成一摞,用石头压好,让粉皮平整。