



寻味大溪。 吴剑波 摄

200多万年前,龙骨坡“巫山人”证明,远古时期,人类祖先就在此生活。新石器时代的大溪人,就能在条石拱成的“崖洞式”房屋里居住。不知何时,聪明的大溪人为了追求美好的生活,创造了民间传统作坊,并用劳动智慧发明了传统手工艺,用红薯制造粉条,取名“苕粉”。后来大溪人又在红薯粉中加上豌豆粉,按一定比例混合制成粉条,名曰“大溪粉条”,至今流传千百年。

日前,记者走进大溪,记录了大溪粉条手工制作的流程:洗净新鲜红薯的泥沙,打成苕渣粉沉淀,用白布袋吊装过滤出水分,经低酸沉淀,去水留粉,过滤成雪白的大坨粉。制作粉条时,用大缸按比例掺红薯粉和豌豆粉及适量的水,反复揉和成很有筋丝的粉,然后制作粉条。生铁锅烧水100度左右,掌脉师傅左手端平铁制漏瓢,里面装上揉和好了的粉坨,右手半握拳向下不停地拍打漏瓢里的粉坨,粉条牵丝不断地落在热水锅里;1人用长长的竹棍将粉条不停地往冷水缸里挑,接着有人用竹杆将粉条捞起来晾晒在高架上……从生产原料到制作粉条的全过程需要数十道工序。

如今,“大溪粉条技艺”已成为市级非物质文化遗产,受到社会各界的高度重视,并将显示其独特的魅力和美好的前景。

走进非遗：大溪粉条



红薯淀粉沉淀发酵。



过滤去水。



晾晒红薯淀粉。



加工制作粉条。



掌脉师傅筛粉。



拉丝。



冷却准备上杆晾晒。



包装上市的大溪粉条。



晾晒粉条。

(本版文图除署名外均由记者卢先庆、陈久玲采写)