



张友生夫妇



手工粉皮传承老味道

□ 文/图 本报通讯员 汪洋

东昌府区斗虎屯镇张满村,是一个远近闻名的“粉皮村”,村里绿豆粉皮制作技艺已传承百余年,产品远销全国各地。农闲时节,每当天气晴好,该村张友生一家就会制作粉皮。他们选用上好绿豆,严格按照传统纯手工艺加工,一天能制作2000多张。

传统的粉皮制作工艺相对简单,参与制作的3个人各有分工,一锅一器一缸一筛就能满足需求。张友生首先将发酵的绿豆淀粉倒入大盆中,加入适量清水,将淀粉搅拌均匀成糊,然后用特制的勺舀,这一勺不多不少,正好是一张粉皮的量。随着勺子一起一落,淀粉糊被倒入铜制的旋子里,双手旋转旋子,将其均匀散开。随即旋子放进热水锅内,高温之下,一张薄如纸、滑如缎的粉皮瞬间即成。再经过起皮冷却、贴帘晾晒几道工序,一张张别具老味道的绿豆粉皮即可对外出售。



一勺一皿



擦碎淀粉



起皮冷却



翻晒粉皮



贴帘晾晒