



纯手工加工 番薯粉丝生意红火

□记者 林群心

每年农历岁末，番薯粉丝加工是农家必做的一件事。4日，记者在石柱镇前郎村郎世品作坊里，看到了纯古法加工番薯粉丝。郎世品今年70多岁，从20多岁就开始制作番薯粉丝，至今仍保留着最原始的手工制法。

每天上午郎世品作坊就开始点火加工，在传统炉台上，木制的抽屉式蒸笼早早在锅上冒着热气。他先将事先村民们拿来的番薯粉倒入热水搅匀，再均匀地一勺一勺倒入蒸笼抽屉，形成一层薄薄的番薯粉饼。大约20分钟后，一层蒸熟，再均匀地倒入第二层。每个抽屉都分别加9至10层。待到全部蒸熟成形，快速倒在竹垫上冷却、晒干。次日将蒸好的番薯粉饼一层层刨成丝，便成了番薯粉丝。再将其晒干便是成品。

因为做番薯粉丝必须要在低温、干燥的冬日，一般过年前的一两个月，也是手工作坊们最忙的日子，前来制作的村民只能排队预约。郎世品讲，现在上门预约的顾客已经排到了除夕夜。每来一个乡亲，他就在笔记本上记上几斤番薯粉，以及预计做好的时间。他给顾客的价格是：如果自带柴火，每5公斤的番薯粉制作费22元；如果不自带柴火，每5公斤的制作费是26元。

因为手工做费时，一个蒸笼整好就需要两个半小时。一天从早做到晚，郎世品夫妻俩最多也只能加工100公斤左右。有人曾劝他增加一些机器做的环节，这样可以提高效率，多做一些生意，郎世品不肯，他讲：“机器做的吃起来不一样，只能手工慢慢做。”

