



晚晴人物

米粉在闽南人的餐桌上扮演着不可或缺的角色。咱厝晋江安海的“五乡米粉”，在海内外享有盛誉，是不少人念念不忘的故乡之味。追溯起来，“五乡米粉”的历史已有200多年。

“五乡米粉”指的是安平桥北畔的水头村、西边村、后埭头村、东井村、壳厝村五个乡出产的手工米粉，因为米粉质量好，人们便把这五个乡生产的米粉统称为“五乡米粉”。

曾经，“五乡”一带的手工米粉作坊高峰时曾经达到二三十家。随着时代的发展，手工制作赶不上机器批量生产的速度，如今手工米粉的作坊已越来越少，规模及产量也大不如前。

71岁的黄金木是少数仍然从事手工米粉制作的人，从16岁卖米粉，到后来做米粉，55年来，黄金木的生活里，只有米粉。一根根、一捆捆洁白的米粉串起了他的一生。

安海71岁黄金木：手工米粉串起的一生



本期刊名题字人物



郑清璧 晋江人，晋江市老年大学书画学会常务理事、晋江市第四届楹联学会顾问。

“晚晴”刊名邀你来写

刊名题写请注明个人简介(含个人照片)、联系电话。

看天吃饭的手工活 已坚持55年

秋日上午，和煦的阳光下，安海曾埭村地势较高的一片宽阔晒粉场上，成片白花花米粉在阳光下闪耀着迷人的色泽。几个人在米粉中间穿梭，不时翻晒着米粉。

其中，个头比较小的正是这些米粉的主人黄金木。只见黄金木双手在雪白的米粉上轻轻拍打、将成团的米粉挪松。而后，将整片米粉连着晾架一起翻转方向。这是制作手工米粉非常关键的一个环节——晾晒风干，根据风的大小和方向调整晾晒的角度，一直等到米粉自然风干为止。为此，黄金木常常要在太阳底下守上大半天。

眼前的黄金木黝黑壮实，一点也不像是71岁的老人。常年的劳作，以及风吹日晒，让他看上去有着健康的活力。“每天都这样，习惯了。”黄金木说，手工制作的米粉，不仅讲究材料，更讲究天时，“这是看天吃饭的活，米粉做得好不好，全看最后这一关。”

手工米粉作为一种传统技艺，要经过挑选大米，然后浸米、磨浆、压干、搅拌、蒸煮、碾压、制粉、漂水、摊凉、成型、晒干、包装等多道制作工序才能完成。最后一道晾晒环节，要依靠自然风干。

从事一辈子的手工米粉制作，黄金木对这些工序了如指掌，对每一个环节都有着自己的经验。“晾晒过程中，风比太阳更重要。像现在，就是最好的晾晒季节，从农历八月之后到十二月，可以说是做米粉的黄金季节。”黄金木说，农历八月之后吹的是北风，米粉容易干，晾晒出来的米粉就比较白，而且久存不坏。而农历八月之前刮的是南风，

米粉不容易干，存放久了容易返黑。“所以，在闽南，春夏都不太适合做米粉，秋冬的天气最合适。”黄金木算过，一年365天，适合做米粉的天数最多110天左右，“这样的天气都是加班加点地做，懂行的人都喜欢买这个季节做的米粉。”

为了赶上最好的晾晒时间，凌晨四点半就要保证晾晒前的制作工序全都完成。“凌晨四点半开始往晒粉场运送，然后铺晾，这个过程要持续到早上八点半。最近每天要做160多编，每次只能运送50编，全部运送完就得4车。”黄金木数着晒粉场上用竹子做成的粉编，说这160多编有600公斤，最多的时候一天要做750公斤，运送的时间就更长了。

运送铺晾完成并不意味着结束，还要时刻有人盯着，一来怕大风把晾架吹倒了，二来要根据风的大小调整晾架的高低，根据风的方向调整晾架的方向。因此，黄金木的心不到米粉晒干收起便无法放下来。现在，每天都有3个人负责在晒场上不停地翻晒、将米粉挪松。“像这么好的天气，一般1个多小时翻晒挪松1次，3次就可以风干了。天气不好的时候，就得要五六次。”黄金木说，晾晒的时候不仅挑天气，还挑地方，要保证晒粉场没有遮挡，风可以对流。

这些经验是黄金木一点一点累积出来的。从他的爷爷辈开始，家里人就开始了以米粉为生。16岁那年，他踏上了卖米粉的道路，再后来在村里的生产队做米粉。上世纪九十年代初，他承包下村里的米粉厂，将全部身心投入到手工米粉的生产。

为了口感 坚持手工制作

晒晾风干看似很辛苦的活，但这之前的工序也不轻松。“制作米粉前，米要进行长时间的浸泡。”黄金木说。米粉的原料是大米，在制作的前一天必须在米池里泡上一定的时间，通过发酵，大米的色泽、香甜才能慢慢显露出来。这米不是普通的米，必须选用贮存6个月至1年的粗稻米。浸泡也是有讲究的，夏季一般浸泡6至8个小时，冬季则需要10至12个小时。

大米提前浸泡后，后续制作则从凌晨1点就要开始。历经磨浆、压干、搅拌、蒸煮、碾压、制粉、漂水、摊凉、成型等环节，每一个步骤都是靠人工完成。“有改变的就是这个，你看，这个电动石磨，比以前方便多了，过去用牛拉石磨，效率低又不卫生。”

虽然和从前一样是手工制作米粉，但黄金木觉得现在比从前幸福很多，不仅有更高效的工具，也有了更精准天气预报。“我每天必做的事情就是看天气预报，根据天气预报来

决定要不要浸米。”黄金木说，以前没有天气预报的时候，遇到坏天气，米又浸泡下去就坏了。“浸好的米3天之内一定要做成米粉，不然就废了。”

虽然有了更高效的工具，但是黄金木在许多关键环节还是坚持手工制作。“现在很多工厂生产的米粉都是用机器烘干的，把天然晾晒改成机器烘干，制作出来的米粉在口感上和传统工艺相比有很大的差距。手工米粉拥有天然的香味和色泽，吃起来韧性爽口。用机器烘干的米粉煮后会干涩。比如炒米粉，机器烘干的米粉要用很多的油，而自然风干的只要一点点油就很润。”

对于自己的手工米粉，黄金木引以为傲，“不仅泉州地区的人来找我买，东南亚一些华侨都专门托人来买，每年都会带很多过去。”黄金木会根据不同地方的客户习惯制作不同规格的米粉，比如惠安当地比较喜欢粗一点的米粉，制作的时候就会做得粗一点。“手工制作才可以这样调节。”

希望坚持下去 传承家乡的味道

“吃五乡米粉 思故乡之情”，早在上世纪八十年代，“五乡米粉”就出口东南亚、欧美国家，得到海外华侨的高度认可。“五乡米粉”也成了人们心念的家乡之味。

“那时，村里家家户都做米粉，但是现在没人愿意做了。”黄金木说，因为工序太复杂，活又累，很多年轻人都不愿意做手工米粉了，“手工米粉的利润微薄，现在的年轻人

看不上，也根本不愿意吃这份苦，宁愿选择外出打工。”黄金木说，现在村里只有像他这样年纪比较大的人还在坚持制作手工米粉。现如今，在他的手工作坊工作的工人也都是上了年纪的。

“能做多久就做多久吧。现在，我的儿子和儿媳开始过来帮忙了，希望这个家乡的味道能一直传承下去，不要断掉就好。”黄金木说。

资讯

晋江市第二医院开展老年健康科普

本报讯 为弘扬中华民族敬老爱老传统美德，推动医院老年友善建设，晋江市第二医院(安海医院)老年医学科日前开展了“安医相伴”主题活动。

活动中，该院老年医学科医护人员为科室老年病患送去祝福，同时发放慰问品。现场还为老年病患及家属开展了“脑血管疾病的预防”科普讲座，用通俗易懂的解释和生动的图片向老年病患普及预防中风的相关知识。

85岁再出新书 叶海山《史志情缘》出版

本报讯 近日，由叶海山所著的《史志情缘》被列入“晋江地情丛书”正式出版。

《史志情缘》主要收录关于晋江人文、地理等方面的史话。全书介绍了大量晋江的历史知识、专业知识、地域行业概况等，勾勒出晋江地情的基本框架。选取的题材、话题，是能反映地方经济社会发展中有意义的片段、场景、细节，是可以“留痕的史迹”。

叶海山是晋江东石人，今年已经85岁高龄，现为国内多个作家协会会员，同时是晋江市老年大学诗词学会荣誉会长。已出版多部文集，作品在各级大赛中多次获奖。

《晚晴》周刊联系方式

为了方便与读者们互动，我们设置了多个互动渠道，欢迎与我们联系。来信来稿请注明姓名、年龄、联系方式。

联系电话：13505065057
15980068048

投稿邮箱：33853075@qq.com
84552165@qq.com

微信留言：关注“晚晴周刊”微信公众号，直接发送至后台。

寄信地址：晋市长兴路报业大厦20楼 晋江经济报社专刊部《晚晴》周刊收。

