

历史文化悠久的宜丰县天宝乡古村,不但留下了很多古屋、古巷、古井、古树和古人的文化故事,在吃的方面也很讲究,留下了很多古老的民间美食,现在仍被人们津津乐道的天宝传统米粉就是其中之一。

# 在艰难中传承的天宝米粉

文/图 黎选明



晒米粉

天宝传统米粉具有细、韧、柔、香及可以保存的五大特点。细,就是比牙签稍粗一点;韧,就是不易断碎;柔,就是吃起来柔软爽口;香,就像臭豆腐一样,闻起来有点酸臭味,但吃起来却有股独特的香味,吃下去令人胃口大开,食欲大增。这一香的特点就是它有别于其它地方米粉和面条的优点。天宝米粉可以保存,是因为把它在太阳底下晒干燥,只要不受潮,就可以和面条一样保存。所以从古到今,天宝传统米粉一直是人们餐桌上的美味佳肴和用来送人的好礼品。

## 由来

米粉,有的地方叫米线,是我国各个地方都有的传统食品。据说它产自于宋朝,又有说它产自于明清时期,各个地方的米粉样子相同,但吃起来味道不一。天宝米粉之所以能受到人们的青睐,主要是坚持了历经数百年来传统制作工序。它的八道制作工序中现在虽然有三道是用机械化操作,但这三道工序只是减轻了制作者的体力劳动强度,缩短了制作时间,并没有改变旧式传统米粉的质量。上世纪80年代以前,农民的劳动分配是以生产队为基础记工分,到年终按劳动所得的工分分摊,每10分值多少钱,然后再进行现金分配,收入主要局限在种田这个狭小单纯的范围。天宝古村近20个生产队,大部分有米

粉作坊。他们通过生产米粉来取得一些经济收入,同时又按劳动力和人口分到各家各户去改善生活,因为大家都喜欢吃米粉。还有一个原因,就是过去的水稻品种单一,很少有现在人爱吃的优质米,特别是早稻米大都吃起来又硬又糟不好吃,卖出的价钱也比较低。但不管任何质地的米,把它按传统工序制成米粉后,就成了一样的味道,人们特别喜欢吃。因此,质量差的米通过制成米粉,也就提高了它的经济价值。

## 现状

自上世纪80年代起到2000年初,由于受场地和人员做工逐渐分散的限制,加之做米粉要起得早,要靠天晴才能晒干,完全依赖天气,做米粉既辛苦收入又不稳定,所以天宝古村就只剩下大西门刘以头、刘以许两兄弟各自带着自己的儿女们做米粉的两个作坊。从那时起也就导致了天宝米粉产量小、供不应求的局面。因为天宝传统米粉牌子响,其制作工艺是属非物质文化遗产,2000年9月的一个夜晚,中央电视台栏目组从晚上零点开始到上午9时,用了整整9个多小时拍摄了刘以头一家制作米粉的全部过程,并很费劲地记录了刘以头老人用天宝方言的讲解。过了两年,年过七旬的刘以头老人因身体原因,儿女们也因为做米粉要起得早,靠天吃饭收入

不高不愿做而停了产。其弟刘以许的儿女们虽然不干了,但刘以许仍请了几个附近的60多岁的老人坚持着做米粉。因为米粉产量少,天宝乡和附近的潭山镇的十几家饭店,都排着长队订购他家的米粉。

## 未来

刘以许老人现在已年过七旬,身体也大不如前了。为了把天宝传统米粉的制作这个非物质文化遗产项目传承下去,2004年宜丰县天宝乡党委、政府在自有资金十分紧张的情况下,拨出了一笔款帮古村辛会老年协会建造了一个新的米粉作坊车间,制齐了成套全新的设备,由老年协会请到了几个会制作传统米粉的老人,恢复了米粉的生产,把天宝传统米粉这块响亮的牌子举了起来。如今8年已经过去,这个作坊制作传统米粉的老人已经换了好几茬,但就是没有年轻人加入这个队伍。我们期望能有一拨又一拨的后人承前启后,把天宝的传统米粉永远做下去;更希望有年轻人加入,使这一非物质文化遗产永远传承下去。



淘米



做米粉

