

# 岩泊渡红薯粉



## 手工传承

**本报记者 潘鑫** 餐桌上，粉丝可以说是市台。除了土家十碗里的土家和菜，粉丝下火锅可谓百搭之选。

到了冬日，全家人围炉而坐。清炖土鸡、家常桂鱼、腊肉炖枞菌，都可以搭配一碗正宗的土家红薯粉，柔软顺滑的粉丝经过汤料的炖煮，格外得入味。

然而，对于这下锅的红薯粉，土家人极为讲究。因为，倘若是粗制滥造的产品，且不说添加物是否达标，但就小火炖煮来说，稍稍一会就会断节、糊锅。

慈利岩泊渡的红薯粉远近闻名。他们的红薯粉丝传统制作技艺已有400多年传承。

来到其传承基地时，其第四代传承人向延勋正在一旁指导徒弟们做粉丝。

坊内，一口大锅正在热气腾腾地冒气。炉灶内的碳火很旺。四位身穿白色工服、带着帽子的师傅之间的配合十分默契。揉面、漏粉、成型、上杆，一套流程连续不断。

他介绍，做粉丝的前期准备工作就是把红薯制作成淀粉，分为洗红薯、打浆、浆渣分离、沉淀，晒干几个步骤。按照传统技艺需要几天时间。

备好淀粉，便可开始制作。第一步是将淀粉用热水打芡备用，接下里的过程必须要四个人同时参与。四人中，负责漏粉的掌勺人最为关键。

他说，漏勺的高低位置、抖

动力道的掌握等直接决定着粉丝的质量。粉丝的形态要均匀，无结块，不断节，口感才更好。

培养一个合格的掌勺人需要时间和耐心。

向延勋回忆，自己是在六七十年代跟随生产大队学习到的。为了能够学习掌勺，他做了很长时间的帮工，打杂，才从师傅那里学到真艺。

1999年，不再担任村部职务的他，立志要把祖祖辈辈的技艺发扬和传承下去。于是，他一面收图教授传承粉丝制作技艺，培养接班人；另一面，积极创办了丝丝湘 岩泊渡红薯粉品牌。

2013年，他们的产品获得了有机食品的认证。2015年、2016年，他们先后申请到了张家界市、湖南省非物质文化遗产项目的认定。

由于货真、味好、价廉，他们的红薯粉从来不愁销。疫情前，他们的出口订单逐年递增，岩泊渡红薯粉也成为慈利县唯一一个走出国门的农产品。

目前，丝丝湘还在着眼大健康产业，将民间传统制作工艺与杜仲、魔芋等具有养生保健功效的成分相结合，为消费者提供更健康之选。

地址：慈利县岩泊渡镇马公渡村  
电话：13974477202

40年



## 瓷器上的“金陵十二钗”

瓷都景德镇，千年窑火不绝。从上世纪50年代开始，十大瓷厂在景德镇应运而生，宇宙瓷厂为其一。

1995年后，国有瓷厂陆续停产以及改制，厂瓷也渐渐成为了历史，世界再无窑厂瓷，藏一件少一件。

在景德镇，就有这样一座专注于老厂瓷的收藏大家，名为珍艺堂。其江老堂主，对宇宙瓷厂，有着深厚的感情。

因如今改造后的宇宙瓷厂，是游景德镇必去的陶溪川，也是江老堂主最常去的文化创意园，那里的一砖一瓦、一草一木他都再熟悉不过了。

宇宙瓷厂当年外销瓷的当家产品《红楼梦》金陵十二钗艺术赏盘，是中国现代瓷盘艺术进入欧美

收藏市场的开山鼻祖。2014年，在北京瀚海拍卖会上，此套彩盘以13.8万人民币高价被拍下。历经数年，此套十二金钗彩盘，通过珍艺堂人持之以恒的寻找，才得已展现在世人眼前，至今已完整凑齐5套了。

盘子外观保存完整，采用上世纪80年代特有的手工贴花工艺。器型秀逸美观，釉色纯正光滑，饱满且色泽靓丽。黛玉葬花、宝钗扑蝶、妙玉奉茶，湘云醉卧，十二个人物或立或坐、或读书、或赏花，栩栩如生。

不止如此，瓷盘上与人物呼应的草木、山石无不笔墨秀润、清隽生动，布景也周密独到。

每一件的构图都十分精美，人物面貌栩栩如生，有的眼角微微泛着红晕，自然中透着柔美，艺术效果于盘中演绎得淋漓尽致。

盘体边饰采用了回形纹和如意纹，更显得整套彩盘精美绝伦贵气十足。

瓷盘底部落款清晰，每一件均有统一的文字落款，墨迹清晰，整齐中又不失风格特色，部分作品还有红楼梦中对应的人物介绍。而且由于当年生产制作

## 大闸蟹： 不能错过的金秋美味

本报记者 潘鑫



金秋黄，丹桂香，又到了一年之中品味大闸蟹的时候。

什么是大闸蟹？它的学名为中华绒螯蟹，在我国北起辽河南至珠江，漫长的海岸线上广泛分布，其中阳澄湖出产的最负盛名。

大闸蟹名称由来说法不一。一说是因蟹的烹饪方法以煮（苏州一带的吴方言音为 zha ）为主；另一说与当地人设闸捕捞有关。

从《周礼》和晋代《字林》记载可知，我国已有两千七八百年的吃蟹历史。历史上，钟爱大闸蟹的文人墨客也不少。

唐代诗人李白曾赞道：蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。明代文学家张岱就曾说食大闸蟹 不加醋盐而五味俱全。大文豪鲁迅也十分偏爱大闸蟹。据说，凡大闸蟹上市的金秋，他都要买些来食用。他不仅喜欢吃，还在文章中多次写到大闸蟹。

俗语说：秋风起，蟹脚痒，九月圆脐十月尖。买大闸蟹要分时候，九月要食雌蟹，这时雌蟹黄满肉厚；而十月则要吃雄蟹，这时雄蟹蟹脐呈尖形，膏足肉坚。

与普通蟹相比，它不仅具备美食所必备的色、香、味、形、质。它的迷人之处还在于蟹黄和蟹膏的美味和营养价值。

据了解，蟹黄中含有丰富的蛋白质、磷脂和其他营养物质，营养丰富，它含有丰富的微量元素、胶原蛋白、钙、磷等多种人体必须的营养成份，有海中黄金之称。

市面上，一只大闸蟹从几十元到上百元不等，其区别主要在于产地、大小和公母等。

烹饪大闸蟹并不复杂。大闸蟹加葱姜用水煮熟，或隔水蒸熟，用姜末加醋、糖作为调料食用皆可。

与做法相比，其吃法可是一件大有讲究的雅事。早在明代，能工巧匠即创制出一整套精巧的食蟹工具，包括腰圆锤、小方桌、镊子、长柄斧、调羹、长柄叉、刮片、针，称之为蟹八件。

对爱吃蟹的高手而言，优雅地吃完一只大闸蟹后，还可以将蟹壳一点点拼回原样。

的限量供应，其数量以烧窑一百十五日为限。因此，每一件瓷盘背后还标明了生产时间和产品编号，每套都包含单独的收藏证书、中国工艺品进出口公司负责人亲笔签名和中英文说明书。

这套瓷盘不仅集聚收藏审美价值，还可以代表当时景德镇瓷器生产的顶尖水平，且面向世界销售的数量十分有限，也注定了它未来将更为稀有名贵。

（本报综合）

