

长白山非物质文化遗产研究文库

曹保明 / 著

粉匠

阳光照射下的一片银色的世界，这是北方的粉条，这个村落，被人称为“粉条村”，那个叫倪尔忠的老粉匠，用他一生的奇特奔走，为自己写出了自己的独特故事。

那是一个由粉条而联系着北方岁月的神奇故事——土匪，马贼，东家，喇嘛，萨满，还有独特的爱情，都深深地连接在一根根银色的粉条上。

粉匠，是生活中的大工匠，做粉的工序，使用的工具名称，做粉的手法，都完整地收录在这本书中。这是一个前所未有的对生活的挖掘，它抢救了北方的地域文化，记录了珍贵的生活遗存，是一部独特的人类文化史和特殊村落史。

 吉林大学出版社



通化师范学院学术著作出版基金资助出版
吉林省2011计划长白山非物质文化遗产传承协同创新中心研究成果
吉林省“十三五”特色高水平新兴交叉学科非物质文化遗产学研究成果
吉林省优势特色学科民俗学研究成果
吉林省特色文化建设长白山文化研究基地研究成果

粉匠

曹保明 著



 吉林大学 出版社

图书在版编目(CIP)数据

粉匠 / 曹保明著. — 长春 : 吉林大学出版社,
2018.12

(长白山非物质文化遗产研究文库)

ISBN 978-7-5692-3951-5

I. ①粉… II. ①曹… III. ①粉丝-食品加工-手工
艺-介绍-吉林②粉丝-食品加工-手工业工人-介绍-
吉林 IV. ①TS236.5②K828.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 285299 号

长白山非物质文化遗产研究文库：粉匠

JILIN SHENG CHANGBAI SHAN FEIWUZH I WENHUA YICHAN WENKU: FEN JIANG

作 者 曹保明 著
策划编辑 张树臣
责任编辑 张树臣
责任校对 刘子贵
装帧设计 张赢予
出版发行 吉林大学出版社
社 址 长春市人民大街 4059 号
邮政编码 130021
发行电话 0431-89580028/29/21
网 址 <http://www.jlup.com.cn>
电子邮箱 jdcbs@jlu.edu.cn
印 刷 吉林省创美堂印刷有限公司
开 本 787mm×1092mm 1/16
印 张 13.75
字 数 180 千字
版 次 2018 年 12 月第 1 版
印 次 2018 年 12 月第 1 次
书 号 ISBN 978-7-5692-3951-5
定 价 98.80 元

版权所有 翻印必究

作者简介



曹保明 1949年生于黑龙江省泰来县，1976年毕业于吉林大学中文系。现任中国文联全委；中国民间文艺家协会第六、第七、第八届副主席；中国文化遗产抢救保护专家委员会委员；中国传统村落保护与发展学术委员会委员；吉林省文联副主席；吉林省民间文艺家协会主席；吉林省人民政府参事；吉林省高级专家；吉林省第四届有突出贡献的中青年拔尖人才；吉林省五一奖章获得者；吉林省优秀共产党员；吉林省非物质文化遗产保护工作专家组组长；中国文化遗产保护十大杰出人物；中国边疆之星十大人物；第6届感动吉林人物；建国60年吉林骄傲人物；中国民间文艺最高奖“山花奖”成就奖获得者；第四、第六、第八、第九届、第十一届吉林省政府长白山文艺奖最高奖“作品奖”获得者；北京奥运会、上海世博会“吉林文化”发言人；国家人力资源部、中国文联先进个人；享受国务院特殊津贴。已出版《东北木帮史》《东北淘金史》《中国东北行帮》《东北民俗》《雪山罕王传》《东北文化源头记录》等专著120部，计2000多万字。吉林省在省会长春建有“曹保明先生文库”，已将其部分著作和手稿全部收藏。现受聘通化师范学院客座教授，吉林省2011计划重大需求协同创新中心长白山非物质文化遗产传承协同创新中心学术委员会专家。



前 言

有一种东西，世世代代在人们的生活里，人们看它，是那么美，吃着，滑软可口，看看，非常顺眼。

它是人生活的一种理念，顺顺当当，人愿意接触它，自然愿意接纳它，勤劳的人称它的诞生是水中取财，人类叫它粉条。

作粉有许多奇特的工具，如石磨粉瓢，还有许多分享粉条的民俗和情意。

粉条，有许多故事，做粉的人叫粉匠，今天我讲述一个老粉匠的故事，同时也是讲一个有关粉条的生活记忆，包括诸多关于粉的来历以及它与若干生活中事项的关系。

生活中，我们往往是分享粉条，都没有分享作为这种物品的影响和魅力；这部著作便将从若干方面去介绍关于粉条和制粉的工匠带给人的传奇人生，让人在欣赏这奇特而又普通的食物时又深深地了解了人类的精神、情怀和文化。

目 录

第一章 粉匠传奇	001
第二章 粉作坊规俗与粉作坊祖师	105
一、粉作坊规俗	105
二、粉作坊祖师	112
第三章 粉作坊主要人员和生产过程	114
一、粉作坊主要人员	114
二、粉作坊生产过程	116
(一)收料	116
(二)洗料	116
(三)沤土豆	116
(四)开磨	117
(五)使瓢	118
(六)打杵子	118
(七)打箩	119
(八)过包	119
(九)起面子	120
(十)上挂	120
(十一)插面子	121
(十二)炕面子	121
(十三)打芡	121

(十四)揣面子	122
(十五)抓矾	122
(十六)叫瓢	123
(十七)上瓢	123
(十八)拨锅	123
(十九)捣粉	124
(二十)提粉	124
(二十一)粉窖冻粉	127
(二十二)捶粉	128
(二十三)捆粉	130
第四章 粉作坊工具	132
第五章 晾粉过程	150
一、冬粉	150
二、夏粉	167
第六章 粉作坊行话俗语	168
第七章 粉坊故事、歌谣	171
一、粉坊故事	171
(一)秋沅土豆冬推浆	171
(二)漏粉先打芡	174
(三)漏粉全在瓢匠	176
(四)粉条上架子	177
二、粉坊歌谣	180
(一)粉条	180

(二)粉作坊歌谣	180
(三)打芡歌	180
(四)揣粉面子歌	181
(五)试粉歌	182
(六)漏粉歌	183
(七)上瓢	183
第八章 民间粉文化与粉的饮食文化	184
一、民间粉文化	184
(一)相连粉	186
(二)长流粉	186
(三)祭祖物件	186
(四)人类的理想指向	187
二、粉的饮食文化	187
(一)猪肉炖粉条	188
(二)小鸡蘑菇粉	188
(三)渍菜粉	189
(四)酸菜炖粉条子	189
(五)萝卜丝粉	189
(六)白菜粉丝汤	189
(七)抄粉	190
(八)凉拌粉	190
(九)野猪肉炖粉条子	190
(十)狍子肉炖粉条子	190
(十一)野鸡炖粉条	191
(十二)蛤蟆炖粉条	191
(十三)炒粉条子	191
(十四)大白菜炖粉条	191

(十五)大白菜豆腐炖粉条	192
(十六)酸辣粉	192
(十七)粉条汤	192
(十八)粉条包子	192
(十九)粉条饺子	192
第九章 复盛村粉匠口述史	194
一、倪尔忠口述史	194
二、倪成顺口述史(倪大爷儿子)	197
三、倪桂金口述史(倪大爷三女儿)	198
四、格日其木格(岱文英)口述史	199
五、刘福民口述史(洮南县财政局局长)	200
后 记	205
附:图片目录	206

第一章 粉匠传奇



图1 白城茫茫雪原

风，扫过北方空旷的布奎草原，把初冬落下的雪冻硬，接着又来一场雪，又来一场雪，照例被寒风冻硬，这些雪从此就再也不化了……它就这样凝固在北方的荒原上了。

这里就是俗称八百里瀚海的白城平原，俗语查干浩特，白城，土语布奎（也叫卜奎），契丹语“白色的城子”。这里，冬季一层层厚雪，硬雪，把它涂成一片白，白得荒芜，寂寞；春夏，狂风搅起荒原上的碱土，漫天飞舞，它又成了白色，这“白色”之“城”的地名真是形象而又逼真，雪风刺骨的“白”，荒凉的雪甸子的“白”，茫茫无涯的“白”……

许是周边也有绿，而且绿太多了，把它逼成了“白”……

它的西部是茫茫的昭乌达、哲里木、科尔沁，它的北面是无边的呼伦贝尔，兴安盟草甸；它的东和南是松花江和柳条边，那些被先人开垦的黄土边缘又被茫茫的瀚海沙碱土所吞去了，于是那茫茫的白碱土仿佛成了永恒不变的一片白土，荒土，沙原，荒原，没有人能够理解它。

突然，有一天，一个物种，理解了它。

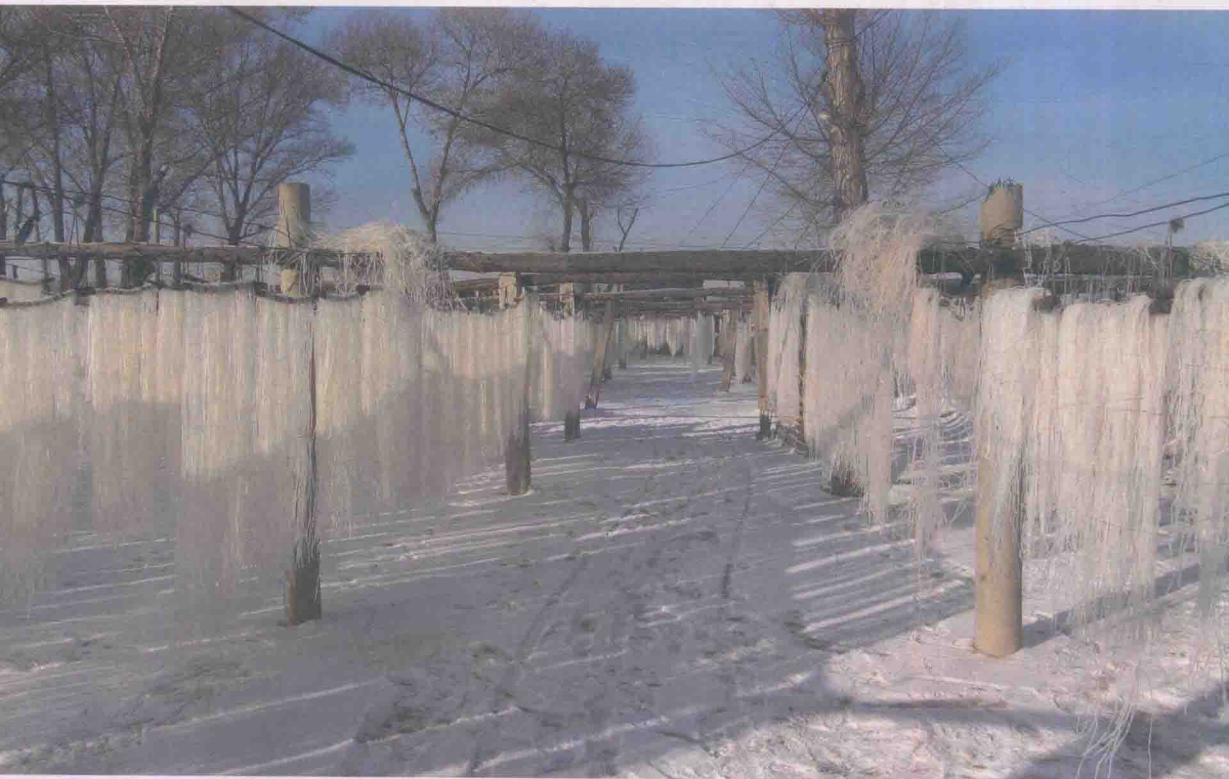


图2 东北粉坊晾晒的粉条

白城平原的中心地带在稍靠西有个地方叫洮南，是因发源于兴安岭的一条洮儿河的水流过而得名，洮儿河穿过茫茫的兴安岭和呼伦贝尔西部，在白城平原冲积出一条河谷，当到达河谷南端时，河水匆匆向东流去，于是河谷就因在河之南，渐渐地便被人们称为“洮南”了。草原，沙原，由于它没有地标可寻，人们往往以江河流淌的方向来定名，这是人类的一种生存习惯，所以洮南也是一种自然所至，清朝时期，这儿被称为“洮南府”。



图3 老洮南府

清宣统三年（1911），孙中山领导的辛亥革命推翻了二千多年的封建君主专制制度。1912年1月1日宣告中华民国成立，可那时白城平原地区县级政权依然沿用着古老的清朝体制，到民国二年（1913）二月，奉天省改设东、西、南、北、中五路，即辽源、奉化、怀德、洮南、靖安，开通、镇东、安广等县属奉天北路，裁撤洮南府、大赉厅，分别改设洮南县、大赉县，民国三年（1914），靖安县改称洮安县。当年在洮南河谷以西，是紧靠哲里木、兴安岭一带的半起伏山岭，它们遮住了从西部和北部呼伦贝尔刮来的季风，使得这一带形成一片天然的低平地势，冬季十分干冷，白毛风刮起炮烟雪，冻得人无法出门。白天日照时间长，夜里气温立刻下降，昼夜温差

大，种啥啥不收，而且春夏一到雨季洮儿河水泛滥，大水冲击得白城平原出现一条大沟，又宽，又深，沟底却平坦无边，秋冬则开始干旱，便于大车、爬犁奔走，这便是洮儿河谷的特点。久而久之，洮儿河谷成了从前南到郭尔罗斯，西到哲里木、昭乌达，北到兴安岭、呼伦贝尔，东达松花江黑龙江的肇源萨尔图，南达黄龙府、宽城子（长春）的一条古老的通道。这儿周边土壤多属沙性黑钙土，别看不长别的庄稼，可是有一种植物却最喜欢在这儿生，在这儿长，那就是土豆。

土豆，学名马铃薯，土豆原产于美洲，后来传入印度、日本，再从爪哇（马来西亚）传入我国。还有文献记载这种物种古时是从西域经丝绸之路传入中国，最早在新加坡、马来西亚和苏门答腊种植，后来是一个传教士把它带入中国，从此，这种植物就找到真正的家啦。

白城平原的洮儿河谷如万宝、野马、索伦、突泉，加之负茂、负盛、马鞍山、东开、那金、胡力吐、聚宝乡、二龙这一带的大片人家，就最爱种土豆。这种植物既抗旱又抗涝。春季，当人们以快刀片儿把它从芽处割下一块埋在土里，不久它便顶着北方洮儿河谷的寒风破土而出，开始是黄嫩的小芽，接着长出翠绿的叶子，先是浅绿，后来就深绿，等到了初夏，它们便开花了。

土豆花，开得很好看，有白色和粉色之分，白中透着粉，粉中呈着白，又新又嫩，那是不同品种的象征。百姓一见土豆花开，心里就有底了。



图4 洮儿河

冬天过，夏天来，
土豆花开一片白。
不再饥，不再饿，
圆圆土豆送福来。
马吃草，人吃菜，
一代一代又一代。

土豆一开花，老百姓就精神起来了，不会挨饿了。

在春季和夏初，当地人称“苦春头子”。因为头一年秋天打下的粮食往往在这一冬天已吃光，到了早春和初夏，正是家家没吃没喝的时候，而新的粮食和蔬菜还没下来，土豆一开花，就等于给人带来了希望和快乐，因为土豆可以顶粮用，生活接续上了。

所以一到入伏，土豆一刨出来，家家就再也不挨饿了，人们可以吃着土豆去铲地、收拢、薅草、施肥，接着秋收、打场。土豆真是“宝”。

土豆这东西，它长得快，既可做菜，又可当粮，又好吃，又方便做。它的做法也通俗简单，可炒、可炖、可烩、可烤，它是家家最好的生活“朋友”。记得小时候，在严寒的冬季，外面刮着暴风雪，人们不能出屋，只好围着火盆坐在炕头上猫冬，干什么呢？有两个事最有趣了——那就是烧土豆和烤土豆片！

烧土豆，往往是在灶坑和火盆里。

把土豆埋在自家的灶坑或炕上的火盆灰里，不久，就会有一股香香的土豆气味儿飘来，啊呀，小孩儿乐得在地上直蹦跹，等着爷爷奶奶将烧熟的土豆从灰里扒出来，一捏，稀软，稀面，有一股奇特的香味儿，连土豆皮儿都良鸪鸪的，好吃极了。

土豆片儿往往是在炉盖（火炉子盖）上烤。

把土豆切成一片片的，不薄不厚，一片片儿贴在烧得滚热的炉盖上，炉筒子、炉壁上也行。不一会儿，只见那白白的土豆片儿一点点变成金黄，片儿上鼓起一层小黄泡，接着香气立刻飘荡出来，人们揭下便吃，香透了……

北方民族人们的生活，往往都和土豆有着不解之缘。土豆在北方人的生活里是一年四季都在吃的主要粮食作物和蔬菜，更有人说“一年土豆半年粮”，于是那时，在适合土豆生长的白城平原和洮儿河谷，家家户户少则十垄八垄，多则三亩五亩，甚至十亩八亩都必须种土豆，特别是房前屋后，在

自家的园子里，种上几垄土豆，那是必须的。

在古老的白城平原，在茫茫的洮儿河谷，当家家把种土豆当成一种生活习惯必须去做的时候，一个新的问题出现了。那时，随着粮食逐渐接续上，生活水平逐渐提高，马铃薯也不用再充当“粮食”的角色。于是这种使人不挨饿的东西就出现了剩余，可是在生活中人们对土豆有感情，就是吃饱了，也不愿丢掉它，可是土豆有一个弱点，它不太容易贮存……



图5 冻粉

首先是冬天，由于东北冬季很漫长，寒冷无比，就是把土豆堆在屋地上，它也容易受冻，一受冻，表皮儿发干，里面的瓤发黑，开始有点发甜，渐渐地发硬发艮，便不好吃了；而到了夏天，它极易腐烂，一烂一个坑，渐渐烂掉，很可惜。怎么办呢？终于，当地的百姓悟出一个绝招。

在白城平原和洮儿河谷，这儿的土豆很特别，长得个头适中，皮儿薄，光滑，芽眼浅而少，淀粉含量高，是加工制粉的优质原料。而且当地百姓知道做粉条不需要太大的投入，只要“四有”就行。

要有一间房，
要有一口缸；
要有一盘磨，

要有一头驴。

这“四有”对洮儿河谷的人家来说，那是家家都可以投入的最简易资本呀，其实也是普通人家必备的生活用具。

而且，用马铃薯来加工粉条，无需任何添加剂。老百姓常说：

说干咱就干，
大缸揉上面；
压出粉剂子，
瓢里打出线；
下到大锅里，
水中转一转；
捞出就成粉，
集上挣大钱。

把做粉条说得生动又有趣儿。

白城平原的土豆粉富含多种有机矿物质，碳水化合物，膳食纤维蛋白，盐酸，还有钙、镁、铁、钾、磷、钠等营养，这些珍贵的成分都在洮儿河谷季风和暴雪烈日的吹刮和照晒下悄然形成了。且这里的粉有良好的原味性，



图6 白城平原