

# 一门老手艺, 一干就是30年

## ——探访春华村30年春卷皮加工坊

傅家淳 白泽/文 李忠华/摄

春卷是中国南方民间的一种传统美食,常常出现在节日的饭桌上。做法主要以包好馅后,油炸为主。用料多以猪肉、荠菜、芹菜、香干等居多。但随着大家对用料和口味的追求,鸭肉春卷、大蟹春卷、豆沙春卷、臭豆腐春卷等各式春卷应运而生。

春卷皮,作为做春卷唯一不可或缺的材料,对春卷酥脆口感上的影响尤为重要。今天,笔者就带大家探访一个已有30年摊春卷皮经验的地方,来听听他们的故事。



### 迫于生活压力 “误入”这门手艺

早在30年前,郑阿姨家有6亩田地,一辆可以用来耕地的拖拉机。1988年,小儿子出生,随着家庭负担加重,郑阿姨一家在务农的同时,寻求着更多的收入来源。可一时半会,无一技之长的他们,去哪里找更好的谋生

手段呢?

正巧,当时有个亲戚做春卷皮,夫妻俩就去给这家亲戚打工,这样就有了一份稍微稳定的经济来源。加上偶尔还能开着农用拖拉机出去贴补家用,日子,才看起来不再那么紧张。

慢慢地,夫妻俩学会自己做春卷皮,并在家里尝试着自己做做。从开始的几斤面粉,到10斤20斤地做,郑阿姨感觉到,这日子,终于可以像初升的太阳那样,温暖而有期盼。

### 初具规模,又遇用工烦恼 思前想后,终以机器代替

经过多年的经营和积累,郑阿姨的春卷皮加工已经初具规模。

当时摊春卷皮还是以传统的煤饼炉加平铛烙饼锅为主。就是,将平铛擦净涂上一层薄油(油不可太多只要一薄层即可),防止粘锅。将铛放在煤饼炉上加热至六成热(150℃),用手蘸水从饧好的面糊中掐取三个鸡蛋大小的面料,放入铛中由外至里一圈一圈地推动面团(通常是逆时针推)将面料摊成一个圆形薄饼,将多余面料用手掐出放回面盆。关小火见春卷皮四周翘起,用手揭起晾凉备用。

当时一个熟练的老工人,可以同时运作5-6个煤饼炉,这边摊好,那边收起。“当时用工成本不高,很多人也不会摊(春卷皮)。我跟我老公就教他们。”郑阿姨说。

在郑阿姨看来,摊春卷皮不需要什么技术,要的是一颗吃苦耐劳、实实在在的心,“很多本地人都不愿意做,每天坐在煤饼炉边,又热又辛苦,尤其是夏天。能坚持下来的都是些外来务工人员。”

在当时,找一个摊春卷皮的老工人不容易,而培养一个,且能让对方留下来的,更不容易。“那时候年底,我们家摆放着30多个煤饼炉,7个工人同时运作,生意确实可以。但是很快就出了问题。”什么问题?用工问题。

“几个老工人看着我们年底生意不错,还没回去过年,就嚷着要加工资要加待遇。我跟他们说,年底是最忙的时候,等过完年,我们再坐下来商量。但是,他们就是不肯。折腾了好几次,弄得我实在头疼,又不好好做工。然后我就想到,要买机器,一定要买。”

于是,郑阿姨就去周边同样摊春卷皮的地方了解情况。看了一些4-5万元一台的机器,郑阿姨不满意。尝尝那些机器做的春卷皮,总是欠缺郑阿姨想要的一些东西。

直到第二年的正月初五,郑阿姨一家才确定心仪的制作春卷皮的机器,当天,发动全家去工厂实地考察。不久就把机器运了回来。

2017年,郑阿姨改用全自动化机器做春卷皮,18年新增一台。目前日产300斤春卷皮。销往新登、富阳、桐庐、万市等地的农贸市场。

年底机器24小时不间断运作,日产接近2000斤,这已经是极限。但还是供不应求。只是因为算起账来,没必要为了年底一单生意,而多加一台机器,毕竟,机器的成本在那。

### 遗憾未能展现老手艺 希望各行各业工艺得以传承

机器代替老手艺,也许这是各行各业现代化发展的必然过程。但此时此刻,笔者不谈效益,不谈进步,只想铭记。为保留富阳二

三十年,甚至百年的手艺,留下点文字和图片。

很遗憾,此行未拍到和记下一些摊春卷皮的老手艺。经了解,富阳还有个别地方存

在着用煤饼炉和手工拌面粉、摊春卷皮的老手艺。如有知情人士,可以向本报热线:23207058 提供信息。