

百年手打丸一脉相传 “云端”直播让老手艺“活”起来

□牡丹晚报全媒体记者 陈淑娅 李艳粉

“领运家的丸子出锅了,想吃的亲人们可以下单啦……”9月5日,许运领在某电商平台上直播销售自家手工制作的肉丸、龙须丸,订单接踵而来。随着中秋节临近,手工制作的肉丸供不应求。牡丹晚报全媒体记者了解到,许运领一家手工肉丸制作技艺已经传承百余年了,因口味纯正,备受顾客喜爱。几代人一直传承这门手艺,而32岁的许运领通过“云端”直播让老手艺“活”起来。手工肉丸是如何做出来的呢?牡丹晚报全媒体记者进行了实地探访。



网上直播销售



准备做丸子的佐料



制作龙须丸



丸子做好出锅

每颗肉丸都是手工制作

9月5日,牡丹晚报全媒体记者来到位于鲁西新区岳程街道许楼社区许运领的家,干净整洁的院落映入眼帘,在一间房屋内,许运领的母亲金秋梅和妻子刘香敏正忙着准备制作手工丸子的必备物品。

只见金秋梅熟练地把一块新鲜的猪后腿肉放在案板上,进行分割,切块成丁后,将其剁成肉泥状。刘香敏在一旁准备其他需要的佐料,分工合作,忙而不乱。“菏泽传统肉丸选材有讲究,它以现宰新鲜猪后腿肉为基本原料,按照传统手工制作方法,纯手工,劲

道好吃。”金秋梅说。

一切准备就绪后,金秋梅将剁好的肉泥配上新鲜的蛋清,加上适量的盐、鸡精、十三香、香油等佐料,充分搅拌。“做丸子需慢工细作,每一个步骤都十分重要,搅拌均匀后还得给肉馅上劲,不然丸子没有韧性,容易碎。”金秋梅说着,开始为调制好的肉馅上劲。

一切准备就绪后,就到了丸子成型下锅环节。只见许运领用左手抓适量的肉馅,把手指握成漏斗状,拇指与食指为出肉泥口,挤压其他手指,

使肉馅从拇指和食指之间滚出,迅速收紧拇指和食指,使滚出的肉浆成圆形,右手拿着自制的专用工具木齿子将一个个圆滚滚的肉丸放在盛满水的锅里,这种手艺是一辈辈传下来的。

一个个胖嘟嘟的肉丸随着沸腾的水花来回翻滚,肉丸也快出锅了。“将刚刚煮熟的肉丸盛在碗里,加上汤水,放上香油、醋、香菜、葱花,一碗味道鲜美的丸子汤便做好了。”许运领的爷爷许发勇说,放上醋和香油的丸子汤才更有滋有味。

把小丸子作成“产业”

许发勇今年79岁,自他年轻时就跟着祖母学做手工肉丸,至今已经60年了。据他讲述,小时候生活条件差,只有逢年过节时才能吃上肉丸子。“那时候做丸子也不卖,都是自己吃,或者是村里谁家有喜忧大事,去帮忙做,也做不多,毕竟那时条件都差。”许发勇说,现在人们生活水平提高了,想吃啥都能买到,丸子也成为居民餐桌上很平常的一道美食。

“特别是逢年过节时,我们家还保留着做一份丸子汤的习惯,寓意团圆、圆满。”许发勇现在年龄大了,不经常做丸子了,但他对丸子有着深厚的感情,每当做丸子时都会来看看,提提意见。

57岁的金秋梅跟着许发

勇做丸子已经30多年了,最初许发勇做丸子时,她在一旁打下手,学习制作过程。“公公做的丸子很好吃,十里八乡的人都喜欢吃,我跟着公公学做丸子是因为孩子们喜欢吃。后来觉得手工肉丸很受欢迎,我就想着试试,当成一门生意来做,增加收入。”金秋梅说,开了门市后,没想到手工肉丸这么受欢迎,每次做了很快销售一空。

20多年来,金秋梅一直按照父亲教给她的传统做法,做出深受人们喜欢吃的丸子。“肉丸就是用鸡蛋和新鲜的猪肉为主要原料,加上适当的佐料制作而成,没有防腐剂和添加剂。我们一家人想把手工肉丸作为一个产业,一直做下去。”金秋梅说,做丸子的

手艺一代代地传承着,目前是儿媳跟着做丸子,儿子主要负责销售,一家人分工合作,将菏泽手工丸子销售到全国各地,让更多在外地发展的菏泽人吃到纯正的家乡美味。

“孩子通过手机就把丸子卖出去了,还卖到了很多大城市,我感觉不可思议。”金秋梅说,原来只有在门市上才能买到的肉丸,现在可以在网上购买了。

“爷爷和父母年纪大了,我不想让手工丸子的手艺失传,就转行做丸子,并改变了销售模式,借助电商的力量将丸子销售到全国各地。”许运领说,他将肉丸做成真空包装,在网上直播销售很受欢迎,不少在外工作的菏泽人下单购买,品尝地道的菏泽手工肉丸。



可口的丸子汤出锅了



祖孙俩探讨做丸子用的老物件