



蒸炊米粉一般使用簸箕。

玉林的米粉品种丰富多样，其中兴业洛阳扎粉独树一帜。

洛阳扎粉的制作始于清朝末期，它的特点是呈米白色，比普通米粉扁薄而富有光泽，耐煮，口感软嫩、脆口，不滑不腻。洛阳扎粉不仅能满足味蕾的享受，更是一种历史与文化的传承。2019年12月，洛阳扎粉入选玉林市第五批非物质文化遗产代表性项目名录。



▲制作洛阳扎粉选用玉林本土种植的桂朝、珍桂矮等品种的大米。



▲米浆蒸炊3至5分钟即可取出晾晒。

洛阳扎粉

始于清朝末期，一直坚持手工制作，耐煮不易烂

独具魅力的传统美食

□记者 王耀前

C 坚持手工制作 远销东南亚多国

“洛阳扎粉的制作，不添加任何色素和保鲜剂，是一种纯绿色食品。”据李树全介绍，洛阳扎粉的包装一般是用小竹篾条绑扎成小捆，每捆40克至80克，具有易携带、易贮藏的特点。在二十世纪七八十年代时，洛阳扎粉日产量达2000公斤，每逢节日产量更大。这些扎粉除在本地销售外，还远销东南亚多个国家。

“现在的洛阳扎粉仍坚持手工制作。”已年近七旬的李树全一天仍制作数百斤洛阳扎粉。他说，现在制作的人少了，但喜欢吃的人却没减，洛阳扎粉一直处于供不应求的状态。他表示，洛阳扎粉的制作技艺是易懂难精，如果不用心，很难做好。曾有越南客商慕名前来拜师学艺，欲将洛阳扎粉手工制作技艺带回越南，但没有成功。

作为兴业县传统小吃，扎粉常见于当地早餐的餐桌及宴席，其可搭配骨头汤、牛腩等一起烹制。李树全介绍，煮的时候，先用水把洛阳扎粉泡浸至软，然后起锅，待水煮沸后，放入扎粉煮上2~3分钟，加入油盐等酱料，再加些许葱花，一碗可口的洛阳扎粉就做成了。



▲扎粉蒸炊好后，必须要在当天晾晒至七成干，以便第二天切成丝。

A 五道工序，成就一道美味

制作洛阳扎粉，一般选用玉林本土种植的桂朝、珍桂矮等品种的大米，经过浸泡、磨浆、蒸炊、晾晒、切粉5道工序制作而成。

洛阳扎粉的制作，每道工序都有秘诀。比如浸米，在泡浸之前，就要先将选好的大米冲洗两次，然后用大缸浸泡7个小时左右，再磨米浆。“在整个制作过程中，最讲究的是蒸炊这道工序。”

兴业县洛阳镇洛阳村莲塘坡屯的李树全是制作洛阳扎粉的老艺人，他10多岁就开始跟父亲学制作，至今已68岁的他仍以一手娴熟的技艺行走于扎粉制作的“江湖”。他介绍，炊粉时一般使用簸箕。把米浆放入簸箕摇匀后，放入事先用柴火把水烧开的大锅中蒸炊，约3至5分钟取出。他说，这道工序要控制好火候和蒸炊时

间，把握是否到位，对扎粉的质量影响很大。

制作洛阳扎粉还要注意一点，那就是要选择天气晴朗的日子，因为扎粉蒸炊好后，必须在当天晾晒至七成干，以便第二天切成丝状。“切成丝状后，再继续完全晒干，最后是包装。”李树全说，成品的洛阳扎粉比普通米粉扁薄有光泽，带着浓郁的米香味。

B 洛阳扎粉始于清朝末期

传统扎粉又称土扎粉，据相关史料，扎粉之名源于传统工艺中的捆扎工序。由于其制作繁琐，劳动强度大，出粉率比机榨米粉低，近年来在市场已越来越少。但洛阳扎粉自民国初年至今，生产从未中断过。

据《玉林非遗》一书介绍，洛阳扎粉的制作始自清朝末期，当时的村民使用独创的工艺进行制作，工艺流程相对落后。1949年之后，制作技术有了一定进步。洛阳镇制作扎粉最盛的，当数洛阳村，在二十世纪五六十年代，几乎家家户户以制作扎粉谋生，被称为“扎粉村”。后来洛阳扎粉逐步发展为以家族作坊

模式进行生产。由于洛阳扎粉有着上好的质量，加上制作工艺采用手工制作，产量少，常常是刚出厂就被抢购一空，从而声名远播。

对于洛阳扎粉的兴起，有史料分析，清朝末期至民国时期，岭南地区稻作农业发达，米粉作为稻米深加工的产物，逐渐成为民间常见主食。兴业县作为广西重要产粮区，很多乡镇都流行米粉制作，洛阳扎粉便在这样的环境下悄然兴起。兴业其他一些乡镇也“跟风”制作扎粉，但产量不大。1996年出版的《兴业县志》介绍：“民国中期至1952年，县内山心、城隍、大平山、附城等乡村开设米粉榨，用人力土榨

粉。年间农闲时节，山心乡腰古等村每圩约四五十担米粉和扎粉挑往桥圩出卖。其中以米粉居多，扎粉较少。”

近年来，洛阳扎粉在工艺流程上不断改进，质量不断提升，产品供不应求。2001年，洛阳扎粉参加玉林市特色农业产品展销会，成为展会上的一大亮点。2019年12月，洛阳扎粉入选玉林市第五批非物质文化遗产代表性项目名录。2022年5月，洛阳扎粉又在“品广西美味，传舌尖非遗”广西美味评选活动中亮相，最后和城隍酸料、石南云吞和城隍白糍等兴业名小吃一起入选小吃类获奖名单，引发关注。



▲成品的洛阳扎粉扁薄有光泽，带着浓郁的米香味。