



每到吃碾转的季节，孙女都要缠着王古铎做碾转，对小孙女他总是有求必应

《风味人间》视频截图

当年青黄不接救急的食物 如今村民靠它月入三五万

纪录片《风味人间》让孟津小吃碾转爆红，做碾转老人和分集导演讲述美食背后故事

珍贵 过了每年这特定的时间，想吃碾转要再等一年

去年5月份，《风味人间》的分集导演张平带着摄制组，找到了洛阳横水镇横水村73岁的王古铎，要拍他做碾转的样子。

王古铎老人回忆起去年的情景，笑了，“我猜是因为碾转有名，才让我做。”

导演张平告诉河南商报记者，其实在确定拍摄前，团队已经到河南做了很多考察，选择碾转，有很多因素在里面。“可能外地人了解比较多的是河南的胡辣汤、烩面，但我们要找的是有‘陌生感’的食物。”张平说。

在张平的设想里，河南盛产小麦，这一次要找的是麦作区、家常手做的食物，碾转、烙馍都在他们的考察范围内。“碾转很有特点，一是地域性很强，郑州、开封的朋友都听过，但本地却没有；二是碾转的季节性特别强，我们给它的定位是稍纵即逝的美食。”张平说。

稍纵即逝，就意味着要紧迫不舍。张平这样形容自己拍摄时的感觉——“好像每天都有疯狗在后面追一样”，因为这个时间错过了，就要再等一年。



凉拌碾转

《风味人间》视频截图

回望 老一辈儿吃厌的碾转，成了现代人的心头好

镜头里王古铎揉开一束麦子，麦仁在手指的挤压下爆出了透亮的水珠，“一掐能掐出水，不嫩不老，以后你们做，这就是标准。”

说是标准，王古铎并没有给出具体的答案，“就是快熟的时候……搁以前，就是在家里没有粮食的时候。”他说的以前，是指他的童年时期。在粮食极度匮乏的年代，熬过严冬，挨饿经常发生在丰收来临前。“那都是青黄不接的时候。眼看着小麦就要丰收了，不舍得割，但没办法，不能都饿着。”王古铎说。

“现在人都稀罕了，都想尝鲜，我们那时候

一天两顿碾转，里面撒点盐就算一顿饭，俺都吃够了。”王古铎的老伴接过了话。但小孙女妙妙（化名）喜欢，老两口是有求必应。这让妙妙的叔叔很“吃醋”，他说自己在家的时候要吃碾转，父亲都会用“做起来麻烦”打发他。

确实挺麻烦的。麦子割下来，用手在簸箕里搓下来麦粒，再把硬壳都搓掉，放锅里炒熟，为了避免做成的碾转里有麦壳，王古铎还得挑上半天。麦子一炒好，立马就得磨，碾压成碾转。上午做好的碾转，下午就得吃光，因为那么热的天，一放就坏了。



王古铎夫妇

拍摄 节目中播出的镜头，他们一共拍了4天

河南商报记者找到王古铎的时候，他正在家里闲着看电视。

“您知道自己上电视了吗？”“看啦。”说着王古铎又笑了，“我就是个农民，做得不好。”

张平导演却评价他，很自然。“最开始镜头放到他旁边，可能会有一点儿不自在，但他一开始干活，就很投入、很自然，完全忘了我们在旁边拍摄。”

在横水村，碾转不是个稀罕物，但“长枪短炮”拍碾转，却是个新鲜事儿。

磨碾转的拍摄在王古铎家旁边的一块空地上，那是村里的纳凉好去处，一看这里在拍摄，村里的人都聚了过来，还有阿姨过来要搭把手。

张平导演告诉河南商报记者，当时拍摄一共进行了四天，村里围观的村民、闲聊碾转的

情景、他们去城里卖碾转的场景，都记录下来，因为节目时长限制，一部分没有剪辑进去。

“但这些就是我们要找的。”张平说。她认为，所谓“山海之间”就是“一方水土一方人”，包括风土、出产以及人们的生活方式。

“对河南，我们还挺喜欢的，所以在《风味人间》第三集，又将会有新的河南美食与大家见面。”张平透露。

产业 有村民靠做碾转，一个月挣了三五万

曾经用来“救急”的碾转，现在成了稀罕物，更有人靠它，一个月能挣三五万元。

距离王古铎所在村子约20公里的城关镇朱庄村，几乎家家都有一口石磨，每年都盼着五六月份的到来。据朱庄村党支部书记朱亚静介绍，村里有200多户人家，每到做碾转的季节，有近一半的家庭昼夜不停，赶制碾转，然后到各个县市去卖。碾转已经成了这个村庄的“标签”。

“谁也不知道什么时候村里开始兴起卖碾转的，现在村里已经形成了卖碾转的产业。”朱亚静说。跟王古铎的纯手工做法不同，村里这些年为了提高效率，脱壳、磨碾转都换成了机

械化的工具。

朱亚静告诉河南商报记者，每年5月份开始，村里晚上灯火通明，村民们在前一天晚上把麦子割下来，连夜进行脱壳、炒制、碾压，等第二天一早，拉到县城、市区售卖。

朱亚静算了一笔账，村里的麦田产量并不高，一亩地能收五六百斤熟麦，“但做成碾转，一斤碾转7~10元不等，一亩地能卖近8000元。”

5月份开始，朱庄村的田地里就只剩光秃秃的麦茬。同样在孟津，水浇地和旱地，小麦的成熟时间也有差别，有的村民就利用这个时间差，把自家地里的麦子割完、碾转卖完之后，就

去别处买尚未成熟的麦子。“这样下来，村里卖碾转能卖20天左右。干得好的人家，一个月能挣三五万元。”朱亚静说。

跟别的村子一样，朱庄村里也是留守老人和儿童比较多，重的农活也干不了，但是做碾转，老少都行。

朱亚静告诉河南商报记者，朱庄村里的老人，碾转做得一个比一个好，大家还学会了空间利用，在树苗地里、坡上都种上了麦子。“一到做碾转的时候，家家户户门口堆的都是麦秆、麦糠，村里的卫生不好搞。”听起来是抱怨，朱亚静的脸上却掩不住笑。



由陈晓卿总导演的《风味人间》，不久前开播了。纪录片的第一集，以“山海之间”为主题，讲述了世界版图上的不同风味。洛阳孟津的小吃碾转也在其中悄然亮相。

河南美食那么多，《风味人间》为什么选择碾转？在孟津，碾转是一种怎样的存在？河南商报记者找到了视频里做碾转的老人王古铎和第一集的分集导演张平，发现了一些碾转背后的故事。

河南商报见习记者
郝楠楠 文/图



更多有关河南美食的精彩内容，扫码看看吧