

洛阳·视觉



随着麦粒被源源不断地倒入磨眼儿，一根根捻饃便从两扇磨扇间碾出来

石磨转 捻饃香

□记者 李卫超 通讯员 张静
许延灵 文/图

小麦成熟后，可磨成面粉；颗粒饱满即将成熟的青小麦经过脱粒、去糠和石磨碾磨后，还可以成为一道小吃——捻饃。每年五月，孟津县城关镇朱庄村村民就会加工捻饃，将这一美食呈给食客。

昨日，在朱庄村71岁的朱月英家里，她正和家人一起加工捻饃。

有20多年做捻饃经验的朱月英说：“每年做捻饃都是在五月，小麦成熟前10天左右时间。因受保鲜限制，必须每天一大早到麦地里收割小麦，尽快加工成捻饃，然后趁新鲜到集市上卖。”

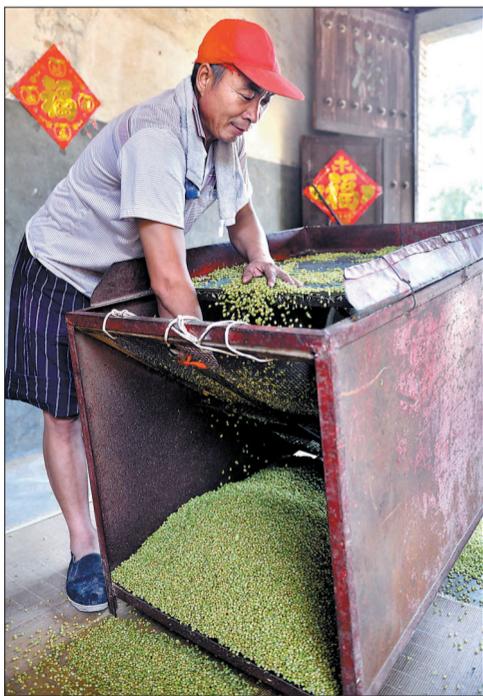
捻饃说起来简单做起来却不容易。首先要把割回来的青麦脱粒，然后去除麦糠、麦梗，再把麦粒放在大锅中炒出新麦的清香，最后将麦粒倒在石磨上进行碾磨。随着麦粒被源源不断地倒入磨眼儿，一根根诱人的黄绿色捻饃便从上下两扇磨扇间碾出来。



收割麦子



炒麦粒



去除麦糠、麦梗



把不好的麦粒挑出去



饭桌上的捻饃