

一把手工挂面,传承百年技艺

□牡丹晚报全媒体记者 艳粉 淑娅

2月27日,家住菏泽开发区岳程办事处的刘冠明早晨起床后,抬头看了看天,对妻子说:“今天天气不霁,可以做挂面了。”于是,夫妻俩开始和面,忙活起来。刘冠明今年50岁,从爷爷辈开始,家里就做手工挂面,一

直传承到他这一辈,已有近百年的历史。虽然现在市面上有各种各样的面条,但刘冠明坚持做手工面,他做出来的面光洁度好、耐煮沸、煮后不浑汤,而且每条挂面的横切面都有针尖般小孔,也可称为手工空心挂面。



出筷子



和面



切面



阴条



每根面条里都有空心

经十几道制作工序, 20个小时才能完成

2月28日,牡丹晚报全媒体记者走进刘冠明家中,映入眼帘的是挂在架子上细如发丝的手工挂面,随风舞动,散发着面香,让人垂涎欲滴。刘冠明说,他自小跟随父母学习制作手工挂面,其工序复杂,做法非常讲究。

制作空心挂面是个累人的活,大大小小的工序有十几道,一点都不能马虎。整个制作流程需20个小时左右方可完成。加工流程大致分为和面、醒面、切面、搓大条、搓二条、盘条、上筷子、阴条、分筷子、再阴条、出筷子、上高架、晾晒、装封等。

“自从嫁给刘冠明后,我就跟着他学习制作手工面条。”杜俊丽笑着说,刚开始不习惯,觉得累,一点机器不用,全程都是人工,“就拿和面来说,需要把水和面粉按照比例均匀搭配,用双手使劲揉面,直至面团外表光滑、有光泽,醒面之后再行二次揉面、切条、盘条。

这样和面,制作出来的面条更加劲道、口感好,如果面和不好,面条直接拉不成,容易断。通过20个小时努力,制作出来的面细腻带着麦香、劲道弹牙,深受市民喜爱。

制作挂面靠天气, 一天仅能制作20公斤

在记者采访时,就有不少市民来到刘冠明家购买挂面。

“好吃,是真好,机器做出来的面没法比,吃了他家的面条后,就不愿吃市面上卖的面条了。”前来购买面条的李女士笑着说,原来只知道手工面条好吃,但没想到制作工艺会这么复杂。

当面团醒好后,杜俊丽用盘子将面团切成条状,然后揉

成圆柱状,刘冠明将揉好的面慢慢地盘在另一个盆中,继续醒面,这个过程就需要等一个多小时。等面醒好后,杜俊丽将面签固定在专业工具上,开始盘条,面条在她双手拉扯间很有规律的固定在面签上,而后被有序挂在醒面坑里,上面盖上被子再次进行醒面。

杜俊丽说,制作面条的工具非常讲究,用的是祖辈传下来的方法,“这个面签是由白蜡

树枝制作而成,将皮去掉后,制作成大小、长短均匀的条段,然后用水煮了,才能使用。”

当醒面完成后,杜俊丽将挂面取出,依靠重力和面条的弹性,将原本不长的面条拉到了二三米长,挂在晾晒的架子上,随风舞动,散发着阵阵面香。待晾干后,这批手工挂面就基本制作完成了。“自然晾干的挂面具有独特的味道,晾晒面条也有很多讲究,太干了

易碎,太湿了不适合保存。”杜俊丽说。

杜俊丽介绍,传统手工挂面是一门靠天吃饭的手艺,天气太热或太冷都不适合做,现在温度合适,天气晴朗正是做面条的好时候。每天早晨六点到傍晚,杜俊丽夫妇两人忙前忙后,一天也只能制作出20公斤干面条。“虽然手工面条费时、费力、工序复杂,但这种传统手艺不能失传,我们会

一直坚持。”杜俊丽说道,“早晨或者晚上,在锅中煮两个荷包蛋,再下一缕挂面,出锅撒上点葱花、香菜和香油,既方便又可口。”

制作手工挂面要耗时20小时,花费的是普通挂面4倍多的时间,还有无法计量的精力和心意。这一双手、一门绝技的展示,光看着,就让人对传统手工艺升起满满的敬佩。