

本版图片由长治市新闻摄影学会推荐

千丝万缕 浓浓乡愁

——记省级非物质文化遗产项目(襄垣手工挂面制作技艺)代表性传承人崔怀义

文/图 本报记者 李阳鸿



时光里的手艺人

63

冬日的凌晨5时,屋外还是漆黑一片。而襄垣县善福镇杨家嘴村村民崔怀义家中早已灯火通明,一丝丝柔软的面线正在他手中上下飞快地缠绕着,忙碌的一天开始了。

今年68岁的崔怀义是省级非物质文化遗产项目(襄垣手工挂面制作技艺)代表性传承人。正在忙碌的崔怀义介绍,“为了(扯线头)这一环节,我已经准备了好几个小时,工序也十分讲究:上等的面粉(面粉的选择直接影响着面条的呈色与口感)、适当的细盐、食用水,不能有任何添加剂,加上合理的揉面手法,几十斤的面团豁然成型。”

“这些面像一条怎么也扯不完的线头,我年轻时很有力气,能轻松的在一口大缸里和几十斤面粉,而现在却要耗费许多精力,为了确保面条的口感顺滑、入口留香,每一根挂面皆为手工制作,经过和面、揉面、缠面、盘面、上面、醒面、分面、抻面、挂面、二次分面、晾面10多道工序,历时整整24个小时(工序十足,才能酝酿出挂面原本的味道),并且要根据时节、气候、温度的变化调整制作流程。”崔怀义说。

手工挂面这种常见的食品,也许你经常在超市或商店看到一袋袋、一捆捆包装好的成品,但你可能从未想过手工挂面的制作过程也那么美,一排排晾晒的挂面如琴弦般弹拨在崔怀义的手中,这一刻你才发现质朴和优雅还能结合的如此完美。

正在梯子上挂面的崔怀义说:“一碗味香浓烈的手工挂面,始终是四分面、六分汤,纯手工挂面味道鲜美,开水煮两三分钟即熟,适合速食,辅以高汤,就十分鲜美了,也可以加卤子吃,夏天可以煮熟后捞出来过凉水做凉面,也可以做麻辣面,是老、幼、产妇喜爱的方便食品。”

千百年来,手工挂面就这样随着人们的脚步,不断变化、持续传承。虽然越来越多的机械化普及,崔怀义仍然传承古法技艺,坚持自然健康的美食态度,让时间酝酿出手工挂面原本的味道,他希望把这种精神传承下去。



崔怀义将面从架子上垂直下拉至3米左右并分大交晾晒。



和面



盘面



入槽醒面



拉条



分小交



抻面



包装