

内有针尖小孔 根根细如银丝

“守艺人”王进贵揭秘手工空心挂面制作技艺



文/图 张燕 马雪 初士高

3月6日凌晨三四点,当大多数人还在睡梦中时,冠县兰沃乡石家寨村的王进贵已经开始了一天的忙碌。

今年64岁的王进贵是王家手工空心挂面的传承人。“我们村从我父亲那一辈开始做手工空心挂面,后来我父亲把手艺传给了我。”王进贵从小跟着父亲打下手,十几岁就能独立制作手工空心挂面,到现在已经做了五十多年。

“手工空心挂面配料很简单,只有面粉、水和盐,不加添加剂,不然影响口感。我做的手工空心挂面最独特的地方就是细如银丝,却又‘空心’,就是说,每根挂面横切面都有针尖般的小孔。”王进贵说。

和面、摊条、压条、搓条、上杆、分面、醒面、出杆、晒面……手工空心挂面的制作过程,大小小有十几道工序。其间要经过多次醒面,即发酵,这是挂面“空



王进贵的老伴正在晾晒挂面

心”的关键。

“这些步骤都不难,但必须用心才能做好,一个步骤做不好,最后做出来的挂面都不合格。”王进贵说,就拿和面来说,15公斤面粉,需要根据季节不同加不同重量的盐,然后加水开始和面。和面这一步骤至少要持续半个小时,整个过程中需要不断揉搓,直到搓至面团起泡,和

面才算完成。

而搓条、分面、醒面、出杆这些步骤,更是需要日积月累的手上功夫,才能让制作出来的手工空心挂面细如银丝、粗细均匀、软而不烂。“经过多次醒面,面不断向外膨胀,而和面时放入盐是为了抑制发酵,两股力量互相影响,就形成了‘空心’。”王进贵介绍说。

由于王进贵的手工空心挂面传承已久,并且口感软糯、老少皆宜,四邻八乡的人们争相前来购买,除了自己吃,有一大部分是当作特产送给了外地的亲戚朋友。目前,王家手工空心挂面已经远销北京、深圳等全国多个城市。

销路不愁,王进贵也曾想过利用机器生产扩大规模,但是机器生产出来的挂面虽然细,却没有嚼劲,煮好之后容易成为糨糊。王进贵果断放弃了,“即使不挣钱,也得坚守品质。”

王进贵细算了一笔账:一般情况下,一个人每天只能做15公斤挂面,一公斤能卖12元。每天从凌晨三四点到下午三四点不断地忙碌,去除原材料的费用,根本挣不了多少钱。年轻人若出门打工,每天至少能有200元的收入,所以,没有人愿意学这门手艺了,村里原来从事手工空心挂面制作的十几户人家,目前只剩下王进贵一家。

已经进入花甲之年的王进贵,将这门手艺传给了自己的儿子儿媳,并准备申请非物质文化遗产。“自己坚守了一辈子的老手艺不想就这么没落了,只要有人学,我就愿意教。我现在就想扩大规模,把手工空心挂面做大做强。”王进贵说。

聊城晚报 公益广告

创建文明城市 共建美好家园

文明 / 健康 / 绿色 / 环保

