



上架



徐守玉夫妇在检查挂面质量



包装



上签

挂面中的「人参」——

徐家路口空心挂面

文/图 本报通讯员 史奎华

“我们生产的挂面特别受欢迎。年前制作的礼盒，腊月二十六就卖断货了，仓库里一提都没剩。”3月7日，在位于茌平区返乡创业园的茌平秋创食品加工有限公司徐家路口空心挂面生产车间，公司董事长徐守玉高兴地说。

徐家路口空心挂面至今已有上百年历史，因选料讲究、味道独特，深受消费者喜爱。2023年，徐家路口手工空心挂面制作技艺入选茌平区非物质文化遗产代表性项目名录。其传承人徐守玉在传承老工艺的基础上，结合现代技术不断创新，手工制作出的挂面柔软、洁白、均匀、光滑，细如银丝，每根面的直径只有0.75—1.25毫米，且久煮不糊，吃起来不粘牙，被称为挂面中的“人参”。2023年8月，茌平秋创食品加工有限公司又与浙江省义乌市丹溪酒业合作，生产红曲挂面。红曲挂面经过12道工序，再经过40小时的自然阴干，下锅10秒即熟，口感爽滑，在市场上供不应求。

“真材实料、老工艺才出好味道。今后，我们将继续坚守承诺，做好每一根挂面，让消费者‘品尝一碗面，记住茌平城’。”徐守玉表示。



第一次汤面



分条