

“土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

夏县十宝之鲁因手工空心挂面

1月28日，运城市乡村振兴产业发展促进会成立大会召开，夏县黄土壹百家食品有限公司负责人张合家受邀参加。

“希望能够互通有无，抱团发展，共同助力乡村振兴。”张合家说。会后，他向与会人员推介了自家产品——鲁因手工空心挂面。

挂面，是人们生活中经常吃到的美味。那么，这个手工空心挂面又有何与众不同呢？张合家打开了话匣子。

鲁因村隶属于夏县裴介镇，有着做挂面的传统。张合家的挂面工厂就扎在该村，他传承创新的手工空心挂面技艺是省级非物质文化遗产，据说已流传600余年。如今，鲁因手工空心挂面也被列为“夏县十宝”。

空心挂面，顾名思义，其特别之处就在于它的“空心”，那怎样能把那么细的挂面做成空心的？

“我们的挂面做出来需要12道工序、30多个小时，面条在反复醒面和抻拉的过程中产生气孔，在每道工序后层层发酵就形成了‘空心’。”张合家介绍，这样做出来的面条能吸收更多汤汁，从而更入味，爽滑筋道的同时又不失绵软。

几乎所有面食的第一步都是和面，而手工空心挂面的和面更有技巧。

据介绍，和面的过程以“抻”为主，在“抻”的过程中，面筋被拉长，这样的挂面吃起来才筋道。

面和好的标准是“盆光、面光、手光”。说到“三光”，张合家讲了一个小故事：很久以前，有个做挂面的师傅带徒弟，徒弟不愿出力，面一直和不好。师傅就在面盆里放了12颗米粒，让徒弟在和面过程中把米粒全找出来。当把12颗米粒找完，一盆面也就和好了。“要把这些米粒全找出来，就必须‘面面俱到’。”

面和好后要等待面团自然发酵。对于手工空心挂面，第一次发酵需要两个小时左右。

发酵好的面放在案板上，用擀面杖将其压平。之后，进行“破大条”。“破大条”是按面厚2.5厘米的标准，把擀平的面团均匀切割成条。“破大条”讲究的是“一刀到头”，且条条都要均匀一致。

紧接着是“过大条”。两个人协力配合，反复将破好的大条进行摔打和揉搓。如此，面的延伸性和拉伸性则更强。

“过大条”之后，还要“过中条”。只有经过这道工序，才能在下一步“搓小条”时更顺畅，更容易将面搓细、搓圆、搓均匀。

“搓小条”是指将醒好的“中条”继续搓细至直径1厘米的面条。“小条”搓好后，要经过10个小时的醒面方可进入下一道工序。

下一道工序是“上面”。

“上面”是个技术活，就是将小条有规律地缠绕在面棍上。这道工序很考验功夫。张合家的妻子刘冬梅，就是凭着这手熟练的技艺，被评为手工空心挂面省级非遗传承人的。

“上面”后还需要入槽醒面两个小时左右。为此，张合家专门设计了一个不锈钢的醒面槽，“把面放进去既可以保证恒定的湿度、温度，还更符合食品安全的标准”。

面醒好后就到了“开挂”时刻。



▲ 揪条万条路



▲ “过大条”



▲ “上面”

▼ 成品



“开面”和“挂面”几乎是同时进行的。在开的过程中还要掌握力度，如果拉力不足，面拉不长；如果拉力过大，容易把面条拉断或拉伤，使后道工序无法进行。这全靠做面师傅多年积累的经验，一般人无法操作。

“挂面”要求在每天上午10时左右进行，合适的阳光和温度会帮助面条中的水分充分挥发。待到下午时分，晾干的挂面就可以取下切割，然后包装出售了。

之前晾晒挂面的步骤在室外，出于卫生考虑，张合家修建了室内晾晒车间。

一把鲁因挂面，清香绵软，朴实无华，张合家将数百年的技艺浓缩于12道工序、30多个小时的制面过程中。

这样的挂面，能不好吃吗！

日复一日，年复一年，这里延续的依旧是家庭作坊式的传统生产方式，虽然产量有限，但制作出的每一根挂面，都承载着手艺人的情感与温度，保留着细腻独特的手工味道。

近年来，随着夏县加大对“特优十宝”的宣传力度，鲁因手工空心挂面也迎来了“高光时刻”。张合家的挂面厂经常有人来探访，他的产品销量也如芝麻开花——节节高。

新的一年，新的机遇。张合家也有了新的打算，“乘着县委、县政府支持的这股东风，不断改进技艺，精益求精，做出更符合大众口味的空心挂面”。

记者 景斌