



巧

手

拉

出

银

瀑

来



潢川空心贡面历史悠久,生产工艺复杂,传说曾经被当作皇家贡品,主要是用精制小麦面粉、食盐、芝麻油等做原料,全手工制作而成。2013年被确定为国家地理标志产品,2015年被命名为河南老字号产品。特别是近年来随着物流业的发展,产品畅销全国各地,虽然一再扩产和提高价格,但仍供不应求。这些曾经被作为皇家贡品、细若银丝的贡面是怎么生产出来的呢?

我们慕名来到潢川县付店镇里棚村梁店村民组。刚进村口,就看见路旁的农家小院里,一副副两米多高的架子上挂满了刚刚拉好的挂面,如同从天而降的银瀑一样壮观,主人夫妇还在进进出出忙碌着。“不要着急拍照,前面还多得很,这个村都是做挂面的。”带路的老大哥肖乃宝是潢川知名的摄影师,他对潢川空心贡面的生产过程了如指掌。是他告诉我们,这个村是潢川空心贡面的一个生产基地,有20多户、近百人从事挂面的生产和经营。每年除了最热的三伏天不能生产以外,其余的日子都是家家

户户做贡面;从夜晚开始和面、盘条、上筷子、打小架等等,基本上是一整夜不能睡个安稳觉,大约上午8点多出面开始了,上架的分签,分签的分签,各忙各的,大约两个多小时的功夫,家家户户的贡面架子上都挂满了贡面筷子,条条银丝如梳蔚为壮观。到了中午12点,贡面生产最后一道工序收面开始了,经过近20个小时的20多道工序,面粉在这些能工巧匠的辛勤劳作下变成细如毛发,中空顺直的潢川空心贡面。

村里的老人告诉我们:梁店村民组是从新中国成立后生产队集体开始做挂面,改革开放时期村民们看到虽然贡面和挂面的生产工序大同小异,但是贡面价格比挂面高,就开始生产贡面直到现在。潢川空心贡面为手工制品,工序繁杂,制作精良,一个熟练工一天最多也只能生产20公斤成品贡面。由于贡面软绵可口,妇幼皆宜,尤其适合作为老年人和大病初愈者的主食,所以它有着广阔的市场前景。

梁店村民组地处潢川县的城乡接合部,交通方便,经济相对发达。目前的现状令村里老人们有忧有喜。忧的是,现在做贡面的能工巧匠年龄最小的也40岁以上,80后、90后们看到父辈们起早贪黑、马不停蹄地辛辛苦苦劳动,一个人一天的毛收入就200元钱左右,甚至比不上在附近打个临工,还不包括不利天气带来的风险。多数年轻人选择外出创业,就是在家的年轻人对做贡面也不屑一顾。因为做贡面劳动强度大,工艺复杂,工序是一环扣一环,哪一环都不能缺少,所以很多大人不愿意让孩子们学习做贡面,再吃父辈们这样的苦。喜的是,也有很多年轻人从中嗅到商机,他们不仅开始从事贡面的销售,也对制作贡面这个古老的手工艺产生了浓厚兴趣,积极地跟父辈们学习贡面的生产技艺。相信耳濡目染和潜移默化的力量,再加上地方政府的引导和宣传,一定会让潢川贡面这个古老的传统美食发扬光大。

□ 郝光 肖乃宝 白合义 文图



和面



盘大条



上筷子



晾晒



检查



扎面



分签



打小架

