

30小时16道工序做出地道空心挂面

吹一吹根根透气 嚼一嚼满口麦香

□晨报记者 祁凯燕 文 / 图



李国增取下晒干的挂面。

“做空心挂面需要16道工序，很讲究和面的力道和醒面的时间，只有人等面，没有面等人，每一步都马虎不得。”2月4日下午，56岁的浚县善堂镇李洪庄村村民李国增，踩着板凳从屋檐下的杆子上取下晒干的挂面，和记者聊起了做空心挂面的过程。

和好面后两次醒面

“50斤面粉兑50斤水，最好用刚抽上来的井水，水越凉越好，因为水热了面粉结块不好揉成型。一斤面放5钱(25克)盐，面粉倒进缸里下手揉。”李国增边说边挽起袖子做示范，只见他把食盐放入凉水溶解后再倒进面缸，一手扶缸沿一手揉面，待面粉大致成团后开始两手配合着揉面，整个和面过程持续了近一个小时。待面团揉到不粘手、不粘盆、软硬适中的时候，盖上一层布开始醒面。

“这得等一晚上工夫，明天早上5点多面才能醒好。”李国增说，只有醒足了时间的面团，才能做出原汁原味的空心挂面。

面团醒好后，把面团取出来放到3米长的案板上，用一根大号擀面杖在面团上反复用力碾轧。擀成薄厚均匀的面片后，用一个圆盘滚动切割成条，再用双手来回捏、搓，把切好的面片搓成拇指粗细的面条后，盘着放进案板下的窖池里再次醒面3个多小时。

细杆悬挂配合人工拉面

在李国增家案板旁边的墙上，钉着一块四指宽的木条，上面挖有多个圆孔。“空心挂面成型可全指望这个东西呢！”李国增比划着告诉记者，从窖池中



做好的空心挂面。

取出醒好的面条后，就要把两根细杆一高一低间隔半米多远插在离案板一米多高的圆孔里，之后把面条绕着挑在杆上，等面条自然下垂到案板上之后再绕回到细杆。几分钟后，手指粗细的面条就能拉长成较细的面条。

“这时的面条宽窄还不太均匀，得再人工拉伸。手腕使劲儿，力道均匀，看面条往下滑得多了就得赶紧往上甩一把，保持面条不粘连。”李国增取下细杆，上下挑动做起了拉伸面条的动作。

晒干成型用麻叶捆扎

这时，挂面大致成型，用细杆撑着挂在屋檐下自然风干。“天晴风大时干得快，半天时间就能取下来。晒干以后掰下来放嘴里，根根都能吹透气，嚼几口满嘴麦香味儿。”对于自己做出来的空心挂面，李国增很是满意。

谈话间，李国增的爱人把晒干后的挂面平摊在案板上，用一块巴掌大的木板做尺，把一米多长的挂面切成小段，随后用润过水的细麻叶捆扎成小把，整齐地码放在纸箱里保存。

切割时散碎的挂面被李国增收进簸箕，放在太阳下继续晾晒。“第二天和面时多加点儿水，把这些也放进去泡软重新揉。”李国增说，庄稼人不舍得浪费一粒粮，这些碎挂面重新做好之后，够全家人一顿午饭。

一家人齐动手乐享其中

李国增的家人都爱吃自家做的空心挂面。“口感爽滑不软趴，面条筋道有弹性，连汤带面一碗下肚热乎乎的，浑身舒坦。”李国增说，从他的父辈开始，家里每到冬天都会动手做空心挂面，做上百十斤够家人吃很长时间。到了李国增这一辈，由于挂面口味地道，不少亲戚朋友经常带着面粉来请求他帮忙做挂面。现在，李国增每年冬季都要做两三千斤空心挂面。

“虽说现在机器轧面很方便，但我们还是更喜欢自己动手做的空心挂面，下水煮熟当饭吃，还能下油锅炸焦给孩子当零食。”李国增说，从下午两点开始，一家人一起和面、醒面、切面，挂上杆后再放进窖池里进行二次醒面，第二天再花费2个小时左右把面拉成型，之后挂在院子里晒上半天，整套流程下来需要耗费30个小时，虽然过程繁琐，但大家乐在其中。



新春走基层 · 年味儿

淇滨区锦绣江南小区 自办民俗文化节 打起腰鼓唱起歌

□晨报记者 李明英 文 / 图



腰鼓队在排练。

“叮咚咙咚呛、叮咚咙咚呛……”2月4日下午，淇滨区锦绣江南小区小广场上热闹非凡，居民们正在为该小区自办的民俗文化节排练节目。记者了解到，该小区已连续两年在春节期间自办民俗文化节。

记者看到，为了筹备小区第三届民俗文化节，该小区的业委会委员及物业公司工作人员爬高上低挂着灯笼，不到一天时间，小区里已经挂满了大红灯笼，道路两侧的景观树上也挂着五颜六色的彩灯。

“小区又要举办民俗文化节了，我就主动加入了腰鼓队，每天下午跟老姐妹们在一起排练。”居民张素珍一边打腰鼓一边告诉记者，近两年小区组建了秧歌队、腰鼓队、体操队，把退休居民组织在一起，举办了多场文化活动。

“我们小区第三届民俗文化节定于正月十三开幕，节目多彩多样，有高跷、盘鼓、武术等表演，光我们小区就有300多位居民将上台表演，还邀请了周边村镇的十几个表演队。”锦绣江南小区业委会主任王诚说。



市老年体协举办迎新春展演 别看年纪大 身手可不差

2月3日下午，市老年人体育协会举办了2018年迎新春文体健身节目展演。百余位老人表演了多种健身项目改编的文艺节目，有柔力球、手杖操、空竹、广场舞、健身秧歌……参演者中年龄最大的已86岁。

图为抖空竹表演。

晨报记者 李丹丹 摄