

“道德名城 魅力周口”

《非遗里的周口》之“川汇区空心挂面制作技艺”

姚芳雨：我与“面大爷”之间不得不说的的事儿

记者 乔小纳 文/图

春夏之交，暑气升腾。早上6点，记者就携带补光灯、高清摄像机、滑轨等拍摄设备，来到《非遗里的周口》系列第一站——川汇区非遗手工空心挂面第六代传承人、2021“河南非遗年度人物”姚芳雨的挂面作坊里，用影像记录制面全过程。从接触到拍摄，令人印象最深的，是姚芳雨和母亲苗桂芳把手中的面团称为“面大爷”。

为什么给面团取这么霸气的名字？

“因为这面有脾气。”姚芳雨回答道，“这个面有它独特的性质，每道工序，中间都有一个醒发（意为发酵）过程，时间需要恰到好处，你需要用手去感受它的温度。它就像有生命有性格的人一样，所以我们称它为‘面大爷’。”

伴随着渐渐升起的太阳，挂面作坊里亮了起来，同时还有姚芳雨与“面大爷”之间相互驯服的故事。

好天气才能让“面大爷”有好心情

原本记者与姚芳雨约定拍摄的时间是四月初，在采访的前一天她打来电话说“再等等”，因为天气不好。“温度、湿度达不到是做不成面的，不能让你们白跑一趟。”姚芳雨说。

由于全程手工制作，中间要经数次醒发，还有拉伸、晾晒工序，所以空心挂面受天气影响很大，天阴下雨不能做，温度太高不能做……姚芳雨说：“天气不好，‘面大爷’的心情就不好，挂面就做出不来”。

如果气温低，面团醒发不开，小麦蛋白分子无法展开，费再多时间，也只能得到一团发硬的面，“面大爷”像赌气似的，就是不愿意舒展开，姚芳雨称这种状况为“别劲”。如果气温高，面团醒发过快，“面大爷”一副不配合的样子，工序赶不上“急脾气”，拉出的面挂不住，会断掉。“初春和初秋，是我们最喜欢的季节，因为不热不燥，温度湿度刚刚好，很舒服。跟人一样，这两个季节‘面大爷’也喜欢，出面成功率最高，产量最大，所以我们就趁‘面大爷’最‘高兴’的时候多做面。”姚芳雨说。

拍摄还没开始，“面大爷”先给我们上了一课——学会等待。1995年出生的姚芳雨身上拥有一股区别于同龄人的沉稳，就是在这样的“等待”中修炼而来。

好手艺才能让“面大爷”有好状态

对“手艺”两个字，姚芳雨的理解很干脆：不光是体力活，还是脑力活，“体力”对应“手”，“脑力”对应“艺”。老话说，挂面是“吃面三分钟，做面两个工”，其中的辛苦不言而喻，但手工挂面之所以称为“非物质文化遗产”，是因为里面倾注了一代代人为改进工序所



姚芳雨与父亲观察挂面状态

耗费的每一道心力，为做好每一碗面付出的每一份感情。

手工挂面要做好不容易，但要做坏很容易，下面的任何一个环节不到位，“面大爷”都会展示他的“脾气”。

——和面。如果不是说亲眼所见，不会相信制作手工空心挂面的全部原材料是如此简单：面、盐、水。在代代传承的经验中，盐水按照一定比例调和进面里，揉三遍，醒三遍，食物形态转化的基础蕴含在里面。“道生一，一生二，二生三，三生万物”的道家哲学思想也以一种奇妙的联动方式生长其中。以前做空心挂面是头一天晚上和面，第二天中午出面。如果冬天冷的话，流程会拉得长，夏天热的话，发酵过程会比较短。现在经过工艺改进，每天凌晨五点开始和面即可，效率得到提高。经过三次“按摩”和“放松”后，“面大爷”在案板上形成大片。

——划条。到上午九点，面片再经醒发后，用手感受温度，判断后开始划条。拿一把刀子把大片从外圈向里圈一圈又一圈地划，划成条，大概像手腕这么粗，中间不断。划完条后，“面大爷”再次进入“小睡”。

——搓条、摆条。醒完之后开始搓条，边搓边摆，第一遍把“手腕”搓圆润，然后“运动”完的“面大爷”被静置。随后搓二条，搓成像擀饺子皮时的面团那样粗，再静置。醒完之后再搓，这是搓第三条，形成手指头样粗。搓完之后摆条，把面“Z”字形摆到案板上，之后密封，让“面大爷”好好“休息”一下，时间大概20分钟到30分钟，根据温度和柔软度判断“面大爷”有没有“睡”好。

——盘盆。再次把“面大爷”“叫醒”后，就进入空心挂面最有特色的地方，不像机器压和手擀，空心挂面从头到尾是一根面，然后入盆，中间不断，这也是它被称为“长寿面”的原因。盘盆的时候非常有讲究，边搓边入盆，成粗壮的新疆拉条状。为防粘连，以前用油来作为面和面之间的介质，现在用的是玉米面粉，难度比以前降低了一点，效率又高了一点。

——上杆。面醒好之后，要用手经过拉伸观察一下醒发的程度，看是否适合上杆。因为经过多次揉搓和醒发，面可以像撕牛肉干一样撕开，很有韧性，里面是一丝一丝的状态。醒完之后面放到“羊头”前面，“羊头”是指上面带有两个洞的木架子，它的作用是为了插上挂面杆，然后方便挂面缠到杆上。“羊头”之前，挂面杆之上，双手上下飞舞，把面按“八”字形缠到挂面杆上，这一过程讲究速度和力度，慢的话影响“面大爷”后续伸展。一杆上大概缠80圈，最后拉伸完成。面从“羊头”上取下来后，一杆一杆放到醒面箱里边，盖上密封，经过半个小时醒发，变化开始了：面会从刚开始15厘米的长度，自己下垂到30厘米的长度，根据这些形态变化，用经验去判断它是否可以撑面。

——撑面。面发酵到一定长度，就要拿出来用胳膊感受它的力道，一般会把30厘米的面拉伸到120厘米。如果有粘连的话，需要用分面杆从上面一端插进去，然后一点一点往下沉，把面粘连的地方分开，再从下面插进去，往上一一点一点地分。分好拉伸好的面，会弯过来，以“U”形放到醒面箱里边，再让它慢慢醒。这个时候，呈“U”形的面大概是50厘米到60厘米长，再多醒发30厘米的长度就可以出面了。

——出面。出面的时机需要掌握准确，可以先尝试一杆，拉伸长度可以的话，就能出了。放置到挂面架子上，在“U”形弯处再放上一个杆子，上面有一个人手扶着两端，防止移动和掉落。下面的人顺着面的力道，拉着这两个杆从上往下开始甩，开始撑，然后拉一下，回一下，一直拉到下面的架子上。整个面架的高度是2.2米，每一根面有4.4米长，它的总长度就是80乘以4.4米的长度，达到350多米，每一杆都这样出。面拉开瞬间，蛋白质迅速展开，一股浓郁的麦香气息扑面而来，面丝如瀑布般倾泻而下。当天气干燥的时候，面刚出来，挂面表层遇到干燥的空气，迅速形成一个外壳，中间的面收缩，空心状态就这样形成了。手

工空心挂面是因为经过多次醒发，面的质地形成柔软和松弛的状态，没有刻意为之，是手艺到位后顺其自然的结果。

好人格才能让“面大爷”有好品质

做好的挂面是相似的，颜色白、形状直、长度长。

空心面吃起来口感丰富，柔软筋道，易煮熟，高汤煮面更加入味，口感非常鲜嫩爽滑，夹起一根，可看到挂面呈透亮的状态。挂面除了因为“一面到底”被称为“长寿面”，还因为营养丰富、易于消化，在过去孕妇生了孩子后，经常由娘家人送去供其食用，调养身体，所以还有“月子面”的称号。

做不好的挂面，各有各的不同。

在前面介绍的每一道工序里，如果有一个步骤出错，面就挂不住，有时根本拉不开，有时会形成锯齿状而断掉，有时会从挂面杆上掉下来，像羊胡子一样稀稀拉拉。如果干燥过久，面会从最顶端的面杆上崩开。如果晾晒时受潮，会导致膨胀系数不同，面会卷曲，形成“爆炸头”状。收面的时机如果把握不好也会造成一天的辛苦劳动白费……“我刚学挂面时，要么挂不成，要么忙一个通宵，拉出来的面却是绿色的，全变质了。做手工挂面如果摸不住‘面大爷’的脾气，要么浪费粮食，要么浪费感情，‘风险’很大，所以人行需谨慎。”姚芳雨说。

姚芳雨一家忙了一个上午，在与“面大爷”的斗争和妥协中，一排排洁白的挂面出落得整整齐齐，在正午阳光下微微晃动，留下一地光影婆娑。阵阵麦香袭来，大家肚子里的馋虫开始蠢蠢欲动，嚷嚷着想吃。“那就下刚做出来的湿挂面吧！”姚芳雨的母亲苗桂芳发话。“与‘面大爷’打交道这么长时间，我们始终坚持一个基本原则：每次做面前，我们都问自己，做出来的面自己会不会吃，放不放心给孩子吃。不管多麻烦，‘面大爷’脾气有多大，我们从来都是按照传承百年的方法去，从没想过放些添加剂自己省省劲儿。历经百年，我们代代相传的不止非遗技艺，还有做人的品行。”姚芳雨说。②15



《非遗里的周口》之“川汇区空心挂面制作技艺”视频二维码