



工人师傅一字排开,和面。



搓条,搓成筷子粗细。



速度太快,看不见手的动作。



拽面,从三米多高拉到地面。

# 空心面 细如发

文/片 本报记者 李军

白如玉、细如发,如群瀑一般飘逸在阳光下……在莘县古城镇一个小院落内,工人们忙得不亦乐乎,纯手工制作空心面,能把一根筷子粗细的面条拉成200多米长的细丝,且丝丝空心。

据介绍,白氏空心面创制已有三百余年的历史,传承十余世,期间虽历经社会动荡,但制作技艺从未失传,且日益精湛。在莘县第二届伊尹美食大赛评选中,白氏手工空心面第九代传人白正发选送的手工空心挂面被授予美食大赛创新奖。

白师傅介绍,这种嚼劲足、口感好的空心面制作起来十分繁琐,一道工序做不好,做出来的挂面口感就欠佳。他们从早上四点开始和面,加适量的盐让挂面更筋道,待面和匀后,要饧发一个小时左右,面饧好了放在案板上摊平,用特制的刀切成粗长条,盘在大盆里,继续饧面。

半小时左右,将切好的面条搓成手指粗,盘好在盆里进行第三次饧发。再过半个小时,将面条挂到院子里的杆上,拽面、晾晒、剪切……几十道大大小小的工序下来,空心面做完后,要挂到外面晾晒,晾干后按尺寸切好、包把,一整套工序要用十几个小时。



切面。



**昌润大酒店冬季养生美食节**  
---品星级养生美味,享受真正的实惠

活动时间: 2013年12月16—1月26日

活动内容: 1、凡在零点厅消费菜金满100元,赠送代金券10元;

2、零点厅每天推出特价菜及平价酒水;

3、推出冬季砂锅煲仔菜和养生滋补菜品系列。

砂锅凤爪 砂锅双孢菇 砂锅猪蹄煲 砂锅豆腐 砂锅香煲驴肉

滋补一品羊排 秘汁有机冰草 鲍芹炒肉丝 砂锅滋补羊肉

铁板老菜仔排 一品羊蝎子 压锅鲍鱼 砂锅滋补鱼头

蒸野山药 东北小蘑菇炖笨鸡 萝卜大骨棒

点餐 套餐 精致实惠 不设最低消费 丰俭由你

订购热线: 8389088 8389018 地址: 山东省聊城市昌润北路116号