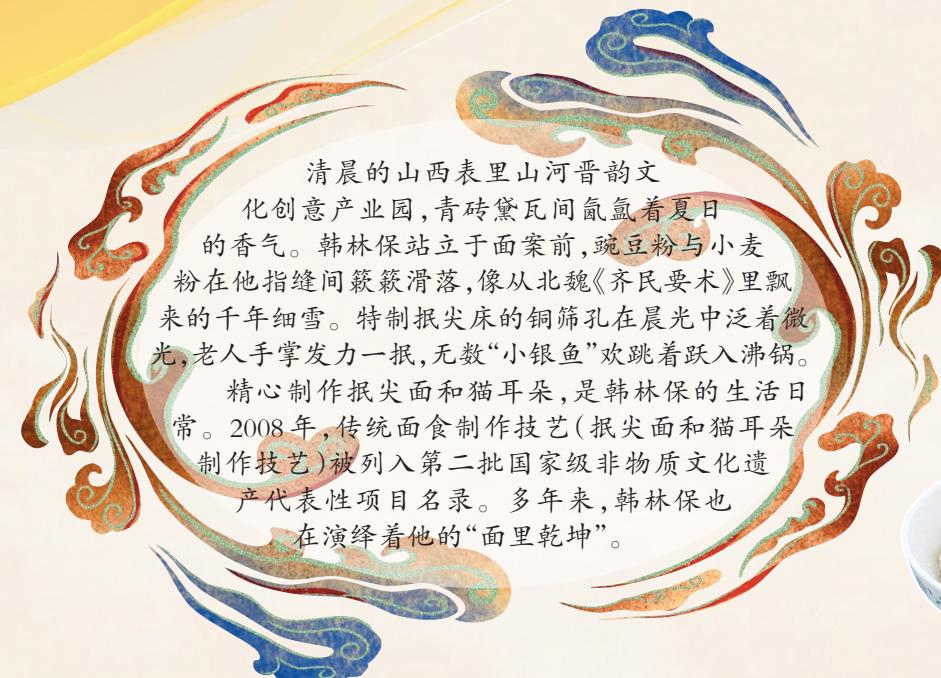




抿尖面和猫耳朵制作技艺： 一推一捻巧塑形



巧手抿出千丝韵

韩林保熟练地系上靛蓝粗布围裙，那双布满岁月痕迹却依然有力的手，小心翼翼地摩挲着榆木抿尖床的纹理，宛如一位老乐师在演出前调试心爱的乐器。

“三揉三醒是老规矩。”操作台前，韩林保将醒好的豆面团反复揉压，面团在他掌间如行云流水。加水调制的面糊被舀进井字形木制抿尖床，随着他右手持抿拐在铁制拍子上规律滑动，细长的面丝如雨帘般坠入沸锅。“老辈人说‘抿拐一响，神仙跳墙’，这力道轻了不成形，重了会断，全凭手腕的巧劲。”韩林保介绍。蒸汽氤氲中，面丝在锅中翻涌成浪，逐渐显现出独特的扭曲形态，恰似书法中的飞白线条。煮熟后捞出，浇卤即食，香气四溢飘散。

一些来产业园研学的外地师生大赞：“入口柔韧筋道，好似在舌尖跳舞，不愧是山西面食！”碗中面丝根根分明，与琥珀色的汤汁、翠绿的香菜构成一幅立体山水图。

浇头讲究时令哲学：初夏配香椿豆腐丁，入秋搭南瓜土豆卤，最后撒上现焙的芝麻辣椒末。长春游客王晓芳笑着说：“滑过舌尖像坐着豌豆荚滑梯，豆香在齿间蹦跳三回才舍得咽下。”

“抿尖也称‘抿节儿’‘抿圪斗儿’，因为抿出的面形状细细尖尖，因此得名。你瞧，多像啊。”韩林保笑着介绍。他的本家爷爷韩竹根，曾在徐沟城开面食馆。当年在庙会集市赶场时，韩竹根一把能拉出10公斤拉面，可谓功力深厚、技艺精湛。受家庭影响，韩林保对面食怀有深厚的情感。小时候，他常在老人身边学习制作面食，这种热爱一直伴随着他成长。

大伙儿的喜欢，是韩林保最大的喜悦：“抿尖的魂儿就在这‘抿’字上，是手艺，更是咱山西人过日子的劲头。”



研学活动中，来自加拿大的中学生正在听韩林保的面食讲座。



韩林保精心
制作猫耳朵



抿尖



猫耳朵

行云流水现玲珑

抿尖面造型精巧，猫耳朵更玲珑别致。这两种面食不仅美味可口，更承载了深厚的文化底蕴。每一口都能品味出匠人的独具匠心，让人在享受美食的同时，感受到对生活和岁月的深刻理解与表达。

凭着祖传面食制作技艺，上世纪90年代，韩林保与三儿子韩永旺逐渐办起了面馆、饭店、大酒店……把农家饭摆上了酒店饭桌。

多年来，在这些饭店的后厨，韩林保精心制作面食，并向徒弟们传授着技艺。他以拇指为笔，在案台上“绘制”一场场指尖芭蕾——揪下一小块荞麦面团，拇指轻捻向前一推，面块便卷曲成贝壳状的猫耳朵，整齐排列如艺术品。“力道要柔中带刚”，他边讲边演示，手腕翻飞间已有20余个猫耳朵跃然案上，行云流水般的操作赢得大家赞扬。

“推捻要三轻三重——轻触面、重发力、轻收尾。”他强调，“猫耳朵的魂在‘推’的力道”。韩林保捏起指甲盖大的面块示范：左手拇指固定面块为轴，右手拇指沿15度角向前推，0.3秒内完成从平面到立体猫耳的形态蜕变。不少学徒实测10次仅成功一次，而他每小时能推出几千个形制统一的猫耳朵，误差不超过1毫米。案板上那些深浅不一的岁月凹痕，无声诉说着几十年如一日百万次推捻铸就的匠人手艺。蒸腾雾气中，学徒们模仿的动作时而走形，韩师傅便拈起破碎的面皮示范：“推捻要的是心劲，不是蛮力。”

在韩林保的带动和影响下，韩永旺的技术也日渐精进，父子俩均成为传统面食制作技艺（抿尖面和猫耳朵制作技艺）省级非遗代表性传承人。



韩林保(右二)传授猫耳朵制作技艺

记忆档案

抿尖面和猫耳朵制作技艺，是山西传统面食制作技艺。抿尖面约在民国年间开始流行于太原郊区，由豌豆面与小麦面混合，加水调成软糊状，使用木制抿尖床通过筛孔挤压成扭曲面节，沸水煮熟后配素浇头食用。猫耳朵约有1500年历史，面团经擀片、切块后用拇指推压成猫耳状，或搓条掐块后碾压成型，水煮或油煎后搭配荤素卤汁食用，形如猫耳、小巧玲珑、筋滑利口。

记者 李静
图片由受访者提供