

抿尖面和猫耳朵制作技艺： 一推一捻巧塑形

清晨的山西表里山河晋韵文化创意产业园，青砖黛瓦间氤氲着夏日的香气。韩林保站立于面案前，豌豆粉与小麦粉在他指缝间簌簌滑落，像从北魏《齐民要术》里飘来的千年细雪。特制抿尖床的铜筛孔在晨光中泛着微光，老人手掌发力一抿，无数“小银鱼”欢跳着跃入沸锅。

精心制作抿尖面和猫耳朵，是韩林保的生活日常。2008年，传统面食制作技艺（抿尖面和猫耳朵制作技艺）被列入第二批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。多年来，韩林保也在演绎着他的“面里乾坤”。

韩林保精心制作猫耳朵



抿尖



猫耳朵

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。

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。

指尖乾坤焕新生

“太美味了，绝对地正宗地道。一碗下去，肚子舒坦得很。”在清徐的多个社区食堂，老人们笑意盈盈。为了使更多人吃到美味面食，韩林保经常到社区食堂为大家掌勺。

不久前的一次研学活动中，孩子们围坐于操作台旁，小手轻轻揉搓着面团，充满了好奇与探索，在实践中感受非遗魅力。在韩林保的积极推动下，山西表里山河晋韵文化创意产业园与晋韵楼携手开展非遗进校园活动，已为30余所学校的师生讲授课程。

韩林保和韩永旺父子俩制订了非遗传承计划。他们定期组织开展丰富多彩的活动，涉及师带徒专业培训、宣传展示、研究交流等，促进山西面食的制作技艺得到广泛传播。

在山西面食的百花园中，抿尖面如溪流般柔滑，猫耳朵似精灵般俏皮，它们既是黄土高原人民的生活智慧结晶，也是漂泊游子魂牵梦萦的乡愁符号。这一口面香，正以最朴实的姿态，诉说着历久弥新的传奇。

记者 李静
图片由受访者提供



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。