



工人正在轧面

工人正在晾制硬面馍

□本报记者 燕亚男 文图

馍是鹰城人饭桌上不可或缺的面食。而产于叶县洪庄杨镇张集村的张集硬面馍，以其馍底焦黄、面嫩、手感硬、口感筋道等特点，被誉为叶县五大特产之一。2018年，硬面馍制作技艺被列入平顶山市非物质文化遗产代表性项目名录。

技艺传承十一代

3月17日，记者沿着建设路一路往东，来到张集村的叶县康信食品有限公司时，远远就看到了“硬面馍制作技艺非物质文化遗产”等红色大字。

3000多平方米的厂房内，工人们正在各自的岗位上忙碌着。此外，两个上千平方米的厂房正在建设中。

和面、叠面、轧面、切型……走进蒸馍操作间，工人孙革枝正站在多功能刀切馒头成型机前，一边把控着硬面馍的长度，一边称重，保证每条硬面馍的重量都在7两（1两=50克）左右。工人张孝凤在隔间从烘烤箱往外拾馍，很快，两锅热气腾腾、洁白如雪、底焦面嫩的硬面馍就被放在晾晒架上运送到晾制间，张孝凤又把另一笼发酵好的硬面馍上锅烘烤。

硬面馍制作技艺传承人徐新义说：“蒸的时候要把有花纹形状的一面朝下，这样烤制出来的硬面馍不会裂，花纹还明显，像龙鳞一样。我们用的发面采用传统技艺制作而成，发酵的时间、温度都有严格规定。”

据当地人记述，清乾隆年间，洪庄杨镇张集村有个客店老板，为给一进京武官赶做干粮，情急之下将未发酵面和发酵面掺在一起制馒头，出人意料地创制出硬面馍。徐新义说：“后来传到皇上那里，皇上拿过馒头，说咋看着跟龙一样。渐渐地，就把这个叫作‘龙卷馍’。”

后来，硬面馍以家传、师传渐变为社会传承的方式，成为叶县特色面点。截至目前，硬面馍制作技艺已传承11代230多年，拥有传承人徐新义、张更新、徐文博、张代强4人。2018年，硬面馍制作技艺被列入平顶山市非物质文化遗产代表性项目名录。

张集硬面馍：面嫩底焦口感好

现代工艺添活力

徐新义小时候就对硬面馍制作技艺很感兴趣，家人蒸馍时常常在一旁观看。后来，为了学习技艺，他专门拜师，每天天不亮就起床学习，其间没少受苦，但他从未退缩。

为了让更多人吃上家乡的放心馍，2014年，徐新义开办了叶县康信食品有限公司，专门加工硬面馍等面食，并在传统技艺的基础上融入现代工艺，使其口感更好，还研制出“康信源”牌硬面饼、多味饼、多味硬面馍等。

“硬面馍的技艺是祖辈传下来的，我18岁就跟着父亲学蒸馍，到现在已有40多年。”今年63岁的非遗传承代表人张更新说。

在张更新的记忆里，家人每天凌晨两三点就开始起床蒸硬面馍，先在瓷盆内放入适量的老面，加定量温水化开，放入碱和面粉，然后揉成面团，用柳木或楸木做成的1米多长的杠子反复压制成型。做成的馒头以长条连体为主，通过刀切成型，把馍面切出鱼鳞花纹状，醒馍少顷，贴在锅内壁上，用木柴先武火后文火，同时上蒸下炕、烤制而成。

“当时家里的墙上专门掏个洞，杠子一头搁置在洞内，另一头人工不停地杠压面团，直至面团光滑。”张更新说，以前蒸馍都是纯手工，一天只能做20斤（1斤=500克）左右，等到

天快亮时拿去集市售卖。“现在，村里不少人从传统家庭手工作坊转为规模化生产，相较人工和面，机器和的面更匀实，而且效率高。”



刚刚出炉的硬面馍

亟待保护和发展

当天下午，叶县新建路和健康路交叉口附近的张集硬面馍店顾客络绎不绝，门前“金般品质铸就百年承诺 服务大众弘扬传统美食”等大字格外醒目。闲暇时，店员就开始打包硬面馍，然后等快递上门。徐新义说，不少离乡游子都会买上十几箱硬面馍带去给同事和朋友品尝，因为反响好，往往会通过微信、淘宝再次订购。

硬面馍的销售旺季就是过年时，从腊八节开始，开车前来采购的人络绎不绝，还有郑州、洛阳、许昌、漯河、南阳等地的客户。

“根本做不及，很多没预订的客户直接在家门口等着买硬面馍，等两三个小时很正常。这边刚出锅，那边就拉走了。”徐新义说，龙年春节前他消耗了3万多斤面粉，8个工人24小时轮流上班，一直忙到腊月二十八。

73岁的村民苗松林说，小时候每到快过年时，村里都特别热闹，大批买家齐聚张集村，排队等着硬面馍出锅。

“以前人工蒸馍慢，锅也小，家家户户同时蒸也供不应求。锅里馍刚煮熟，有的买家不怕烫手直接上手拿，连晾制的时间都没有。”说起以前过年蒸馍时的场景，张更新唏

嘘不已。龙年春节前，他用了4万斤面粉，忙得一天只能睡四五个小时。

“现在，张集村大小制作加工硬面馍的农户有20多家，跟以前完全不能比，很多人不愿意传承这项技艺。我正在扩大硬面馍的产业规模，准备上一条全自动化生产线，同时，建立展示馆和传习所。”徐新义说，这些年，他不断教授徒弟并参加市里举办的各类非遗活动，只希望这项技艺不要失传，让更多人吃到叶县的硬面馍。目前，他还在物色门面房，准备把硬面馍店开到市区。

今年1月底，“童舞春华 非遗传情”2024年平顶山非遗年货节在市文化艺术中心一楼大厅开市，徐新义带着硬面馍来参加活动，吸引了不少人围观。

叶县文广旅局产业发展股股长赵国杰表示，硬面馍由于制作工艺复杂、技艺要求高、体力消耗大，从业人员和完整掌握技艺人员少，面临发展后劲不足、供需不合理等问题，亟待传承、保护、发展。为此，叶县成立了由传承人参加的保护工作协会，并制定传承保护计划，每年冬春两季举办传统技艺培训班，让更多人走进非遗、了解非遗、传承非遗。