

潢川空心贡面: 千年传统美食 见“面”如见人



刘虹蕾带记者参观公司厂房



刘虹蕾(右)向记者介绍公司产品



旺鑫牌潢川空心贡面部分产品展示



刘虹蕾和妻子在做空心贡面包装前的检查

□东方今报·猛犸新闻记者
李光远 龚雪

通讯员 潘伯栋/文 章继军/图

以“公司+合作社+农户”模式,从庭院到厅堂,从车间到舌尖,一头连着千家农户,一头连着广阔市场,产业辐射带动潢川周边乡镇,助力大别山革命老区脱贫致富。

刘来旺和他的河南旺鑫食品有限公司始终致力于潢川空心贡面的生产经营和传承。他说:“我既要带领乡邻脱贫致富,还要让优秀的传统手工艺传承下去。”

传承技艺 父亲20年坚守初心

潢川空心贡面古称光州贡面,始于唐、盛于宋。据《光州志》《潢川县志》记载,系武则天登基百日庆典之宴品,被誉为“面中之魁”,风行华夏。

做潢川空心贡面,原料简单,但是工序繁杂。刘来旺告诉记者,一般要从晚上开始。

小麦面粉加入盐水,反复揉压,增加弹性。和100多斤的面需要两个多小时的间断弯腰揉压。凌晨,面汤好后,便开始盘条、搓条。清晨,盘面二次发酵后,开始缠筷。缠好后,放入专用的面槽中再发酵,韧度达到最佳状态后,就是挂面的时候了。经过阳光和空气两个小时的洗礼,干至九成后就必须收面,否则太干会断裂。

“缠筷,我们俗称上筷子。过去我们作为新手练习的时候,都是用麻绳代替面条。必须速度快,一气呵成。”刘来旺说,盐和水的配比调和、上筷子、挂面要拉长3米根根不断,这些工序是需要多年的经验才能掌握好的。

每根直径一毫米左右,持续发酵产生中空细孔。挂起来晾晒的潢川空心贡面在阳光的照射下,闪闪发光宛如银丝倾泻。

从和面到成品,这些繁杂的工序对于53岁的刘来旺来说,现在是有些吃力的。“做面一夜都睡不成,做了20多年的潢川空心贡面,快做不动了。但是不能让这些近千年的传统手工艺失传,我要将这些传统产业、手工艺传承下去,传给我的儿子。”

子承父业 90后儿子扎根乡村

20年后,刘来旺的儿子刘虹蕾也学会了做空心贡面,并打破传统,做起了电子商务,在网上销售。

在刘虹蕾的记忆中,从小学开始,放学后自己在写作业,父母在做贡面,家里经常彻夜灯火通明。2014年大学毕业



河南旺鑫食品有限公司厂房全景

后,原本向往大城市的刘虹蕾在父亲刘来旺苦口婆心的建议下,回到了家乡,帮助父亲打理公司、传承技艺。

“一开始我对做贡面不是很感兴趣,回来后,在我爸的带领下做了一次,逐渐喜欢上了。学会后,现在更加喜爱这门传统手工艺了。”体会到了做面的艰辛后,刘虹蕾越来越理解父亲的良苦用心了。“父辈们留给我们的手工艺比物质更宝贵,需要我们这一代年轻人来学习和传承。现在结了婚、有了孩子,都稳定了。就沉下心、踏实做事,多学习,跟我爸一起把公司做大做强吧!”

在网络发达的电商时代,刘虹蕾也紧跟趋势。2015年在微信上售卖,2018年开通网店,入驻京东、天猫,现在网销年营业额近2000万元,占公司总营业额的四分之一。

空心贡面 真心助力乡邻致富

2017年3月,河南旺鑫食品有限公司成立企业党支部,11名党员每人结对帮扶2~3名贫困户。大到走村入户宣传党的路线、方针、政策,小到培养空心贡面传承人,调解乡邻琐事,密切党群关系。不仅得到理想的经济收入,个人价值也得到了充分体现。

“产业扶贫见效快,每户增收五千块”是贫困户们时常挂在嘴边的一句话,也是对好政策和好领头人的赞扬。

根据国家扶贫政策,在潢川县委、县政府的推动下,产业与建档立卡贫困户结对帮扶,公司采取产业+金融的模式,对帮扶贫困户给予5万元小额贷款。实行银行、担保公司、企业、贫困户四方联动,公司承诺给贫困户10%固定收益,每户可增收5000元,共37户,180人受益。

传授一人技能,带富一个家庭。公司积极吸纳乡邻共48户、137人进行免费技术培训,采取家庭作坊式生产空心贡面,原料统一配送,产品统一回收。每户每年生产8000~10000斤贡面,每斤加工费3.5元,每户每年增收2万~3万元,其中有23户贫困户,使“小作坊,大作为”这一理念得到充分应用与发展。

扶贫先扶志,授人以鱼不如授人以渔。让乡邻们来就业、学技能才能真正脱贫致富。刘来旺说,常年在公司的务工人员每年每人不低于2万元的收入,临时工每年每人也不低于1万元。

家乡味 故乡情 见“面”如见人

从1961年成立旺鑫贡面坊、1966年成立潢川县旺鑫食品加工厂、2006年成立潢川县旺鑫空心贡面专业合作社,到2012年成立河南旺鑫食品有限公司,年生产能力3000吨,产值5000多万元。

刘来旺始终以传承“千年名食”为己任,紧紧围绕“农”字做文章,将地方百姓结婚、生日、产妇必备膳食做成区域龙头企业,并走出去,销往全国各地。“我们的定位就是‘小而专,小而精,小而强’渐进式发展,把最接地气的传统产业、传统产品继承和发展好,为脱贫致富做出积极贡献。”

公司先后获得信阳市非物质文化遗产、河南老字号、国家地理标志产品保护、第十四届中国国际农产品交易会参展农产品金奖、农业产业化重点龙头企业、全国农民专业合作社加工示范单位等荣誉称号。

潢川空心贡面河南省地方标准,是全国手工业唯一在国家标准委备案的地方标准。条细如丝,空如管。半斤一筒,包装美观,携带方便,宜于储藏,便于食用。下锅就熟,久不粘汤。清水下,爽口可口;对汤下,香甜味美。营养价值高,已收入《中国名食录》一书。

2017年6月4日,全国人大常委会副委员长吉炳轩等人组成的全国人大调研组在信阳调研时,来到河南旺鑫食品有限公司。吉炳轩仔细观看空心贡面的制作过程,对这种用传统工艺制作贡面的做法表示赞同,并希望企业传承和弘扬好这一千年美食品牌,努力做大做强,多措并举带动贫困户发展生产,加快脱贫步伐。

一碗热腾腾的潢川空心贡面,凝结了千年的劳动智慧。如果说,潢川人过去做空心贡面是为了养家糊口,但作为信阳市非物质文化遗产空心贡面制作技艺的传承人,刘来旺的坚守更是一种割舍不断的人文情怀。

