面穿入针孔

百年传承空心挂面

空心挂面能吹水泡

2014年，美食纪录片《舌尖上的中国2》的热播，触发了民众对手工挂面的空前热情，同时，也让有着空心挂面制作手艺的苗桂芳有了重操旧业想法，一家三口搞起家庭作坊，重新开始制作传承六代的手工空心挂面。

苗桂芳家住川汇区七一西路挂面村，据《川汇区地名志》记载，该村生产挂面已有百年历史，故村以此命名。如今，挂面村只有苗桂芳一家还保留着传统制作空心挂面的手艺。

据苗桂芳介绍，她家的纯手工空心挂面有着数百年的生产历史，因选料考究，制作出的空心挂面细如发丝、光韧筋道。从最初的和面到最后的切面，20多道工序全部为纯手工操作，做下来要花20多个小时。

由于都是纯手工制作，空心挂面每天的产量并不高，每公斤价格20多元。苗桂芳说，空心挂面制作工艺饱含着浓郁的生活气息，又因其条细如丝，下锅后筋道不混汤，所以深受人们的喜爱。

晚报记者 朱海龙 摄影报道

盘面

盘面入盆

切面

抻面