



左图:黄米是制作糖稀最好的原料。



下图:刚制作出来的糖稀色泽诱人。



制作蒸笼。



大大小小的蒸笼。



手工挂面细如银丝。

传承技艺 留住手艺

□本报记者 杜燕葵文 姬顺山图

金奇台,旱码头。作为古丝绸之路北道上的交通枢纽和重要商埠,奇台县拥有深厚的文化底蕴、多样的人文情怀,这片神奇的土地更孕育了一大批能工巧匠。

制作工序复杂的手工挂面,具有儿时味道的糖稀、传承百年的蒸笼制作技艺……在奇台县有很多耐得住寂寞的“守艺人”,他们在岁月的沉淀中,坚守着一份执着,在默默的劳作中创造出了多种多样的城市印记。

口感劲道的挂面,满足了众多人的味蕾;甜甜蜜蜜的糖稀,是奇台人记忆里的味道;精工细作的蒸笼,成为制作美食必不可少的工具。素朴美好的日常之用,带着手艺的温度,记录着阡陌街巷的生活细节,传承着巧手技艺与群众智慧,串联着时代的变迁,也寄托着每个游子对家乡的眷恋。

如今,一些传统手艺正在被新事物所取代,传统手艺所承载的宝贵记忆也逐渐无处安放。传统手艺需要传承与保护,传统技艺更需要保留与创新,只有不断探索与创新,传统技艺才能焕发新的生命力。



蒸黄米是确保糖稀质量的关键环节。



制作好的糖稀。



醒面是制作手工挂面的一个重要环节。



晾挂面。