



一根手工挂面“抻”出红火日子



老师傅正在晒面。 受访者供图

□新畿輔-保定晚报记者 程雅洁

凌晨2时,夜色深沉,万籁俱寂。安国市西城镇西寇村抻条挂面生产车间内灯火通明,非遗手工挂面制作最吃功夫的“上面篦”工序,准时开工。

这门与时间“较劲”的老手艺,始于唐代、传承千年,现已列入保定市级非物质文化遗产代表性项目。在千年药都安国,春节送挂面是传统习俗。一缕细面,牵起的是乡情,更是浓浓的年味。

65岁的高计柱和工友们身着洁净工装,手指在柔韧的面条间灵活穿梭,精准地以“8”字形将面条盘绕在两根竹筷之上,动作行云流水。“这活儿全靠手上的巧劲,要快、准、稳。”高计柱头也不抬,手里忙个不停,“这个点儿,温湿度最合适,面条不粘不裂,必须赶在太阳升起时完成所有工序,才能抓住最佳晾晒时段,晒出筋道透亮的好面。”

“在刚刚举办的西寇村第二届年货节上,手工挂面与特色农产品集中亮相,两天吸引京津冀游客8000余人次,挂面销售额突破10万元。”村党支部书记张鹏喜悦之情溢于言表,“春节时订单源源不断,八成销往京津冀地区,更远销新疆、深圳等地,节前的生产一直满负荷运转。”

说话间,完成“上面篦”工序的面条被送入车间特有的土坯洞子醒发。这洞子由老师傅们亲手砌成,冬暖夏凉、温湿稳定,是醒发面的秘密武器。“老法子最养面,面条在这里醒发数小时后,需上架抻拉,再次醒发,每一步都遵循古法,容不得半点马虎。”张鹏说。

上午9时,暖阳洒向晾晒场,数十根竹竿整齐列阵。老师傅们将面条从土坯洞子中取出,逐一挂上近两人高的横竿,万缕“银丝”垂落如帘,在阳光下泛着温润光泽,成为西寇村冬日里最动人的新春景致。

“从和面、扣盆、醒面、开条、搓条到上面篦、手抻……一套挂面成型,全程需18道工序,前后要30多个小时。”张鹏介绍,厂里的师傅们多为本村资深手艺人,有多年功底,全程纯手工制作,不省一道工序、不减一分功夫,也让这份传统滋味愈发珍贵。

午后时分,晾晒场旁的包装车间一片繁忙。村民李建敏麻利地将分切、称重完毕的挂面装入印有非遗标识的新春礼盒。“这997箱是企业定制订单,今天必须全部发出,手脚慢了就赶不上物流发车。”她一边忙活一边说,脸上漾开朴实的笑容。

“咱的挂面细圆中空、柔韧耐煮,入口滑嫩筋道,

麦香浓郁。”说起品质,张鹏底气十足。这份独特口感,既来自代代坚守的匠心工艺,更源于从源头抓起的品质把控:挂面原料全部采用村合作社自种的优质冬小麦,引入石磨低温低速工艺,不添加任何防腐剂,最大程度保留小麦本真营养与原生香气。

很难想象,如今产销两旺的挂面产业,在2021年还只是零星小作坊。张鹏上任之初,全村仅七八户零散制作,规模小、销路窄,非遗技艺面临“守着金饭碗讨饭吃”的窘境。

“西寇村没有特殊资源,土地和老手艺就是我们最珍贵的财富。”张鹏说。瞄准这一优势,2021年9月,村里成立合作社,推进土地流转,240亩耕地集中连片种植小麦等粮食作物,实行统一购种、统一管理、统一销售,大幅降低种植成本。2022年麦收后,村集体首次实现分红超10万元,村民每亩土地年租金收入达1200元,稳稳吃上“土地饭”。

同年,依托合作社稳定的优质麦源,村里将闲置20余年的旧校舍改建成标准化挂面生产车间,并注册“祁玳”商标,把散落各地的老师傅请进车间,实现从家庭作坊到规模化生产的跨越。



晾晒场上,万缕“银丝”垂落如帘。 受访者供图



上午9时,开始晒面工序。 安国融媒供图



凌晨2时,“上面篦”工序准时开工。

安国融媒供图

为让老手艺被更多人知晓,厂里开通短视频账号,实拍挂面制作全流程,展现非遗技艺的独特魅力。张鹏亲自出镜推介,被网友亲切称为“挂面书记”,账号上线不久,总播放量突破千万,产品同步入驻主流电商平台,线上线下销路全面打开。

“守着千年药都,不能只做普通挂面。”2023年10月,合作社联合中国农业大学,研发推出祁山药、乌梅、桑葚、枸杞桂圆、石斛5种养生挂面,将药食同源理念融入传统手艺,既贴合健康消费趋势,也为老手艺注入新活力。

凭借过硬品质与创新品类,西寇村手工挂面在2025年安国药交会上备受青睐,引来各地客商洽谈合作。目前,挂面厂每年为村集体增收20多万元,带动35名村民就近就业。

“在家门口干活,每月能挣6000元,既能照顾家里,还能把老手艺传下去,日子越过越有奔头。”在车间负责抻面、晾晒等工序的张银智话语实在,满是知足与干劲。

傍晚时分,最后一辆满载新春挂面礼盒的货车缓缓驶离村庄,带着匠心与年味驶向千家万户。车间内依旧灯火通明,工人们还在赶制订单。灯光下,一个个非遗礼盒格外喜庆,映照着西寇村红红火火的好日子,也映照着乡村振兴的美好希望。

■记者手记

让老手艺“活”起来

一根细如发丝的手工挂面,牵出绵延千年的非遗技艺,更映照出西寇村从零散作坊到标准化生产、从守艺求存到产业兴村的生动跨越。村里通过土地流转整合资源、改建车间集中生产、借力电商开拓市场、融合药都特色创新品类,以一根挂面串联起一产种植、二产加工、三产销售的全产业链,让老手艺真正“活”起来、火起来。

它向我们证明,非遗不再是静止的传承,而是可以扎根乡土、赋能发展的活态产业。当古法匠心遇上现代智慧,当一缕面香连接起故乡与他乡,这份非遗技艺早已超越手艺本身,成为带动村民增收、激活乡村发展的有力支撑。在这垂落如帘的万缕银丝中,我们看见的是技艺的韧性,是生活的温度,是年味的绵长,也是一个村庄脚踏实地,用勤劳双手“抻”出红火日子的真实故事。