

走出家庭作坊 手工面线技艺传承 如何更长更韧

——透视有着200多年历史的云洋面线规模化、品牌化转型突围之路

本版文/本报记者 卢津华 本版图/陈嘉新

清晨5点许,天微微泛亮,同安云洋村的面线师傅已开始“练功”。从业41年的杨明白坚持手工制作,每一个步骤都需要极大的体力及耐力,还要与面线律动合一。只见他把面头拉出,像绳索打结一样系在铁架的竹竿上,左右交替甩八字,面条飞快地从簸箕“跳”出来,拉伸后变细,跃过他的肩膀,披在两根细竹竿上。“虽然是阴天,但好在温度湿度没有很高,有空调烘干一样能做。”杨明白真诚地说道,市面上销售的很多面线都强调日晒,但他不拘泥于传统形式,既坚持手工制作,又能保证质量。

近日,同安云洋村包括杨明白儿子在内的5名制面师组团参加了新一批区级手工面线制作技艺传承人评选。作为“一村一品”的云洋手工面线,已有200余年历史,其生产多为夫妻作坊,曾走过公私合营,经历过“断线”危机,如今又将步入标准化厂房运作。

技艺

全身心投入在韵律节奏上,拉出一把好面

走进杨明白家的手工面线作坊,与其说是作坊,不如说是师傅“练功”的场域。只见他和妻子、儿子统一着装,穿着白色制服,戴着手套和帽子,站在干净的室内对着面团揉搓捏挤,扎着马步将面条一拉一甩。

在很需要技巧和配合的甩面、拉面环节,杨明白从面池架出一组面条,妻子拉住另一端的竹竿,两人反方向用力拉伸,将面条拉至约莫两米长,放进堆里抖动几下防粘。

一块大面团,经由搓、揉、挤、压、拉、甩,最后干燥,历经近20道工序,耗时10小时,才能完成缕缕细丝、入口弹牙的手工面线。而且,面线除加盐防腐之外,不添加任何化学药剂。

“若问我哪个步骤最重要,还真答不出来,因为都环环相扣,马虎不得。”拉面线时讲究双人默契,两边施力要平均,控制面线拉的长度,过轻拉不动,太用力则面线寸断,但见杨明白和妻子两人双手抓着面线支撑竹竿,身体同时往后倾倒,将面线绷紧拉长,看似容易实则要运用全身肌肉,下半身靠大腿发力,双脚前后站弓步撑住,腰部及腹部的核

心肌群则要稳住重心,否则对面师傅一拉,面线就会从手中飞走。

这只是拉面而已,甩面时还要抵挡面线的筋性弹力。杨明白说,这些动作每天要重复至少5个小时,体魄好、力气大是其次,更重要的是与面线共舞,全身心投入在韵律节奏上,才能拉出一条口感带劲的手工面线。

出生于面线世家的杨明白,今年55岁,做面线已有41年了。14岁,他便开始当学徒,学习制作手工面线。

“还好这几天温度不是太高,不然都没法做。”杨明白说,手工面线制作是靠天吃饭的行当,特别是夏天,太热太湿都做不了。对此他解释,湿度太大,面线容易下坠坏掉;温度太高,面粉发酵太快,人力跟不上。

一旁杨明白的外甥、同安文史工作者杨志刚补充道,手汗多的人,夏天也做不了面线。面条一粘,就得撒玉米粉,撒太多,做出来的面线就不筋道了,而且煮起来,汤也会比较浑浊。

那怎么不戴手套做呢?对此,杨明白有点哭笑不得,手工面线好吃的秘密就在于无可取代的手感和经验。

历史

一度面临“断线”危机

困境

产量上不去,从业者年龄偏大

云洋手工面线的制作历史有两百年以上,这里家庭作坊式的面线生产,多是夫妻档。

据记载:云洋村杨氏克眉、克安两兄弟在清道光、咸丰年间已因制作手工面线而发家。一开始多是家庭式作坊,后来云洋手工面线公私合营,由村集体和业者合资成立泉源面厂,分手制、机制、熟面三班组,用工百余人。

随着时间推移,手制面线组独立分出成立格仔面厂,1982年至1991年为厦门粮食局代加工手工面线。此后,因失去统一销售渠道,面厂逐渐萎缩,从业者自立,云洋手工面线又回归夫妻作坊生产。

2000年前后,云洋手工面线发展到达高峰期,村里有十七八户人家从事手工面线制作。不过在这之后很长一段时间,因没有福建省食品生产加工小作坊生产加工条件核准证和营业执照,云洋手工面线一度面临“断线”危机。

“那时的面线进不了市场,只能靠散卖和熟客,客源有限。”从业50多年的制面师杨奕评说,没

有“身份证”的手工面线虽然品质不错,但因销售渠道没有打开,有时面临积压的风险。

这样的困境,一直持续到2016年年底,云洋手工面线终于上了“户口”,有了正式的“身份证”。同年,云洋村还注册了“群晟”手工面线集体商标。

当时小作坊进行了软硬件的提升。从屋顶到墙面、地板都进行了改造,从业人员进行健康体检、统一着装,面粉等原材料可追溯来源,产品定期抽检要达到100%合格。

在杨奕评的小作坊里,可以看到墙上挂着温度计和湿度计,根据即时温湿度制面,为了保持温度、湿度,制作过程还使用薄膜覆盖。制面师的用心让人印象深刻,云洋手工面线制作才得以重新回到正轨。

不过因为手工面线制作过程辛苦,如今几乎没有年轻一辈想学习面线制作,使这项有着两百多年历史的面线技艺面临失传风险。如今,在云洋村,只剩7对夫妻档。

面线进一步发展。虽然只有7家小作坊,但受材料质量、制作工艺等影响,每家作坊生产出的面线,在质量上也参差不齐。

跟很多传统手工制作产品一样,规模化效应不佳也是一大症结。因缺乏统一组织、协调机构,云洋手工面线从业者全靠单打独斗,没有形成产业化运作,产量上不去,销售渠道单一,产品附加值也不高。

这几年来,云洋手工面线也改变过去清一色散装销售模式,不仅有了包装,而且根据面线粗细,分为三种,以满足消费者不同需求。在销售渠道上也有所拓展,借助电商渠道,产品陆续发往北京、宁夏、广西、云南等地,但销量十分有限,占不到总销量的10%。

虽然云洋手工面线一直以来都供不应求,但客源单一;因为不是QS认证的食品,无法进入商超,打不开知名度……

这背后的原因,便是人留不住,产量上不去。

突围

既有食品安全及品质考量,也为保证产量

过去的发展方式,已经无法给云洋手工面线带来本质上的提升。怎么办?

2021年,同安传统面线制作技艺入选区第二批区级非遗项目。不久前,同安云洋村5位制面师组团申请区级手工面线制作技艺传承人,已将申请材料提交。

为了提高产量,他们也做了不少尝试。记者在现场留意到,搅拌机加入后,和面被代劳,这使得整体发酵更均匀,可节省至少半小时的时间;出条机的辅助提高了盘条的效率,让拉出的面线更细腻更均匀……

云洋手工面线采取了机械的介入,跟大家熟悉的传统手工制作,在思维方式和处理手法上已有不同,但并不会因此丢失传统风味。

既然说日晒能带来好口感,为何改用空调加以控制?对此,他们的回答也很直接:既有食品安全及品质考量,也为产量。

日晒虽能孕育出好质地,但卫生难以保证,制作出的面线,受天气影响太大,质量存在落差,不容易维持一致的水平。若以空调烘干,不管温度湿度多高,干燥都可进行。

“使用空调干燥前,一年中能做面线的时间只有180天,现在有220天。”杨奕评算了笔账,一天做200斤的面线,日晒至少要三四天,现在只要20小时,面线隔天就可卖出。

为了减少天气对做面的影响,他们也曾尝试使用除湿机,但因热风太大,导致面线太干,容易脆断。而空调的工作原理不同,它是将面线中的湿气慢慢地排掉,将水分稳定去除,效果跟日晒相差无几。

杨奕评坦言,空调干燥过后的面线,品质更有保证,保质期可达一年。但日晒的面线,因受热不均匀,一旦受潮,就容易发霉变质。虽然空调干燥效率高,但并不意味可以放任不管,而是必须持续盯着,视面线情况,对温度、湿度进行调整,面线必须干燥到水分完全散失但不能过脆,以免失去弹性。

“我们曾经也想过将作坊改造成封闭式厂房,投入温控设备,就可不受天气影响,长时间作业。”杨奕评说,但苦于制面师不够,过低的产量无法匹配这样高的投入成本,只好作罢。最近他又把目光投到发展研学观光上。

当前,家庭作坊式的云洋面线,正在往规模化、品牌化的道路转型。据同安区莲花镇党委书记余新春介绍,目前计划将镇里一旧粮仓打造成集统一管理、统一销售、统一制作的加工坊,规划建设“产、学、研、销”一体化面线产业基地,调动多方资源联手打造“云洋手工面线”品牌。他还透露,眼下云洋面线也已经纳入“同民安”运营平台。所有的尝试都是希望吸引更多年轻人回来一起做。

名片

云洋手工面线

云洋村杨氏克眉、克安两兄弟在清道光、咸丰年间已因制作手工面线而发家。云洋手工面线历经两百余年九代传承,坚持传统古法制作,面线具有外观均匀细长、面皮保持圆润、色泽黄白相间的特征,下锅久煮不烂,吃起来有韧性、有面香、口感好。2016年年底,云洋村还注册了“群晟”手工面线集体商标。经历过家族式、企业合作化、家庭作坊式等发展阶段,云洋村现今已重新开始整合,手工面线向标准化发展。

记者手记

一天用200斤面粉,可以产出180斤的面线。按每斤10元算,一年有220天可以做,扣掉成本,一年收入差不多30万元。杨远洋算了笔账,他坦言,这对一个农村家庭来说,算是不小的一笔收入。两三年前,他还实现了在城里买房的梦想。

近年来,像杨远洋这样年轻的制面师不再守成,开始让自己和面线走出作坊。

大家一起做 船大不沉海

引入辅助机器,加强技艺改良、重新设计外包装、导入文旅资源、拓展销售渠道等,以期降低劳动强度,提高产量……“这需要号召大家一起做,因为‘船大不沉海’。”余新春说,云洋手工面线的突围之路,同样适用蔗内手工米粉,甚至更多“一村一品”及传统手工艺品。“我很希望年轻人回到乡村,你是小溪里当大虾,而不是在大海里当小

鱼,就很容易变成亮点。”

令人欣喜的是,两周前,云洋村又有一名年轻人杨伟鸿返乡加入手工面线制作的行列。

透过日光,一丝丝细长面线高挂钢架上,随风飘荡,如同海面泛起的波纹宁静而优雅。这是杨伟鸿一家挥汗制作的心血结晶,代表了他们对传统的坚持,也代表着传统的重新出发。

经过拉面甩面环节,细长面线要高挂上钢架摊凉。

