



银瀑垂架 挂面飘香

——“天下襄”手工挂面以传统技艺撬动大市场

文/图 本报记者 李阳鸿 王娅宁

初冬时节，山西天下襄农业科技开发有限公司的生产车间内，一派热火朝天的忙碌景象。工人们正有条不紊地赶订单，从和面、搓条、盘条、绕条上辊、拉条到上架晾晒，一道道工序紧密衔接。丝丝挂面如银瀑般垂挂在架子上，散发着浓郁麦香，成为这里一道独特的风景。

“我们的产品已热销到内蒙古、河南、山东、安徽、广东等多个省区，覆盖全国大部分市场。”天下襄公司总经理赵涛向记者介绍。这标志着襄垣手工挂面这一承载数百年历史的文化符号与面食精华，正以其独特的魅力走出三晋，香飘万家。

襄垣手工挂面制作技艺是省级非物质文化遗产，从精心和面到反复搓条，从有序上架到自然晾晒，再到精准切条与细致包装，一份合格的挂面需历经21道传统工序的精心操作，每一道都承载着老手艺的坚守与温度。

“手工挂面制作是个细活儿，每一步都需要掌握技巧。”

市级非遗代表性传承人史国兵一边指导工人操作一边解释。他特别强调晾晒环节的要点：“晒面时需要用棍子分散，下方负责拉伸的工人必须默契配合，力道过猛易断，过轻则面条偏粗。”正是这份对传统工艺的坚守，使得成品挂面洁白光韧、耐煮耐泡，入口绵润爽滑、醇香不腻。

作为当地极具特色的富民产业，天下襄公司目前拥有2名省级、3名市级非物质文化遗产项目代表性传承人。公司始终秉承“取材于自然，制作于手工”的理念，使手工挂面品质优良、筋道可口。

如今，这门古老的技艺已焕发新生机。严苛精细的手工制作技艺与独具一格的地方风味，让襄垣手工挂面声名远扬。随着一袋袋包装精美的挂面走下生产线，走上全国各地消费者的餐桌，它不仅满足了人们对健康美食的追求，更成为推进乡村振兴、促进农民增收的强大引擎，让百年非遗在新时代续写富民兴业的新篇章。

