



富民「金丝线」

□王志凌 李郁

穆阳线面晒面工序

春节期间,闽东著名传统面食——福安穆阳线面迎来了制作销售旺季。凌晨1时许,坐落于穆阳镇苏堤村的好穆阳线面专业合作社厂房里灯火通明。和面、打块、搓条、上竹、拉面,一系列流程走下来,丝丝缕缕的线面便制作而出,在灯光照射下宛若银线,麦香氤氲。

“每年10月至翌年1月都是穆阳线面的生产销售旺季,一天能生产线面七八千斤。”好穆阳线面专业合作社理事长、第十六代穆阳线面制作技艺非遗传承人陈华兴介绍说。

线面,又称“太平面”“长寿面”,因细如针线、营养丰富而闻名。在闽东部分县市,坐月子、过生日、庆春节等大日子,线面都是必备的食品。穆阳线面制作已有近700年历史,加工过程要经过和、发、捶、挤、搓、拉等9道复杂工序,制作工艺祖辈相传,是国家地理标志产品。其中,以苏堤村最为出名,家家善制。2022年2月,穆阳线面制作技艺被列入宁德市“非遗”名录。

据介绍,穆阳线面制作对天气、温度等都有严格要求,但在过去,村民都是利用房前屋后的

空地晒面,雨天不能晒,大太阳温度太高也不能晒,面粉容易发酸。线面制作成了“看天吃饭”的营生。2017年,在当地党委支持下,陈华兴带动村里上百户村民创办好穆阳线面专业合作社,投资4000多万元建起700多平方米的钢结构玻璃晾晒线面厂房、1.5万多平方米的线面标准化厂房和培训基地,恒温恒湿,线面制作特别是晒面由露天转室内,实现全天候、全气候生产,线面产业逐渐成形并壮大。

为保持市场竞争力,这些年合作社还与福建农林大学合作,依托现代化生产技术和高校资源开展产品研发,针对市场需求推出五彩线面、速食线面等新产品。同时,借力苏堤农村淘宝、微商等电商平台,穆阳线面奔向“云端”,销售半径已辐射至全国各地。

线面一根,致富一方。如今,该合作社已成为福安规模最大、标准化程度最高的线面生产销售农民合作组织,拥有300多名社员,带动周边500多户农户增收,穆阳线面产业已连续六年突破亿元,一根线面“拉出”了一个富民产业。



穆阳线面



线面宴上,当地群众与游客共享线面美食



2024年12月21日,穆阳镇举办线面宴,推广线面产业



恒温恒湿的标准化厂房内,线面制作实现全天候、全气候生产



穆阳线面拉面工序



穆阳线面上柜工序



沐浴阳光下的线面