

新春走基层

手擀面：一根棍子擀出的乡愁

□本报记者 陈彦强

2月27日，库尔勒火车站附近的平安路上，利丰手工牛肉面馆的卷帘门吱呀呀升起来。这是春节后头一回开门，57岁的孙宗林在后厨清点家当，胳膊因受伤还使不上大力气。

他叫来朋友刘勇帮忙擀面。刘勇是甘肃通渭人，在香梨大道开岐山臊子面馆，周边群众认可他的味道。刘勇一大早就赶来，二话不说撸起袖子，抄起那根铁棍。

“擀面是一个体力活！”刘勇额头上的汗珠往外渗，铁棍压在面团上，来回碾轧，面团在他手下渐渐摊开，他边压边说，“可是手擀面筋道，跟机器压的面完全是两回事。累一点，顾客喜欢就好！”

后厨里，面粉的香气弥散开来。

孙宗林站在一旁看着，偶尔搭把手。他是甘肃陇西人，1995年在老家开牛肉面馆，2004年来到库尔勒，一干就是二十多年。“我的牛肉面都是手擀的。”他说，“在手擀面里可以吃出妈妈的味道，可以吃出一一种怀旧的情怀。”

面醒好了。刘勇把压好的面摊在案板上，换上一根木制擀面杖，双手按住杖身，从中间向四周推开。面团在他手里转着圈，越来越薄，渐渐成了一张几



库尔勒利丰手工牛肉面馆经营者孙宗林正在称面。
本报记者 陈彦强 摄

乎透光的大圆片。然后叠起，拿起铡刀，咔嚓咔嚓切下去，面条宽细均匀，整齐排列在案板上。这一幕，是库尔勒街头越来越多手擀面馆里的日常。

孙宗林说，手擀面的灵魂就是手擀。他传承了小时候家乡的做法，也做了改良。“和面时要加碱面和鸡蛋。和面其实也是一个技术活，面和得不好，直接关系到拉面的质量，讲究三揉三醒。”面团在他手里，揉一遍，醒一阵，再揉一遍，再醒一阵，反反复复，面的筋道就是这样一点一点揉出来的。

汤在炉子上咕嘟着。孙宗林揭开锅盖，“我的牛肉汤要熬制4小时以上，调料包是经过十几年的摸索，根据当地人的口味配出来的。”他说，手擀面味道好是一方面，更重要的是营养健康。

正说着，门被推开，进来一个中年男子。

“我来品尝你的面来了！”他叫李凯，49岁，也来自甘肃，在库尔勒经营手擀面馆二十多年，是三个人里年头最长的。他在店里坐下，笑着说，手擀面好不好吃，技术是一方面，最重要的是看舍不舍得用真材实料。“比

如说和面时舍不舍得放鸡蛋，熬汤的牛肉新不新鲜，都很关键。”

孙宗林专门给他下了一碗。面在沸水里翻滚几下，捞起，浇上牛肉汤和臊子，撒上香菜葱花。李凯接过碗，吹了吹热气，挑起一筷子送进嘴里，嚼了嚼，竖起大拇指。

三个人就着这碗面，聊开了。从和面的手法聊到熬汤的火候，从老家的做法聊到库尔勒人的口味。李凯说，越来越多的人喜欢吃手擀面，特别受中老年人的青睐，“库尔勒街头的手擀面馆越来越多，就是最好的证明”。

正聊着，又进来一个年轻女孩。她叫田雨佳，18岁，从甘肃会宁来库尔勒探亲，在店里要了一碗面。吃到一半，抬起头连声说：“好吃，有我奶奶做的味道，但好像比我奶奶做得还要好吃！”

女孩的话把三个人都逗笑了。

孙宗林说，这些年库尔勒的甘肃人越来越多，手擀面馆也越开越多。大家从老家来，在这座城市扎根，把老家的手艺带过来，又根据本地人的口味慢慢调整。他的面，刘勇的面，李凯的面，味道各不相同，但都守着同一道工序：铁棍压，擀面杖擀，铡刀切，一样都不能少。

刘勇擦把汗，说用手擀面累是累，但看到客人吃得香，就值了。李凯点头，说真材实料，客人吃得出来。孙宗林站在灶台

边，看着锅里翻腾的面，说了句话：“我们做这个，就是为了让生活在这座城市的人，吃出妈妈的味道，吃出乡愁，吃出健康。”

后厨里，铡刀又响起来。咔嚓，咔嚓。

>>记者手记

这不是一次简单的采访，而是一次与传统、与时间的对话。孙宗林、刘勇、李凯，他们身上流淌着共同的“面食基因”，用最原始的方式，为这座城市的餐桌注入着灵魂。

手擀面的魅力，在这三位师傅的讲述中愈发清晰。孙宗林的“三揉三醒”与“加碱面、打鸡蛋”的改良，是对传统的尊重与创新；李凯对“真材实料”的执着，则是对品质的坚守。他们将手擀面视为一种情感的载体，一碗面，揉进了他们的乡愁与对健康的期许。他们用最笨拙的方式，还原了食物本真的力量，让一碗看似平凡的面，承载起“妈妈的味道”和对家的思念。

看着那一根根在他们手中诞生的面条，我仿佛看到了一项古老技艺的韧性与温度。它没有被现代生活的洪流所淹没，反而在传承与创新中，找到了新的生命力。这些手擀面师傅，正是库尔勒这座城市饮食文化的守护者，他们用日复一日的坚持，让传统美食在现代生活中，散发出历久弥新的光彩。

糖画艺人：让老手艺“甜”满新春

□本报记者 袁海军

距离元宵节越来越近，郑先敬早已开始忙碌，希望让更多孩子品尝到传统糖画的滋味。

郑先敬是一位糖画艺人。今年新春，记者走近他，探寻老手艺人的坚守与“新生”。

今年56岁的郑先敬，家住库尔勒市恰尔巴格乡，从事糖画技艺已有三十余年，扎根梨城传承糖画也有二十余年，这门老手艺是从母亲手中传承来的。

每逢中华民族传统节日，郑先敬便满怀期待、提早准备。今年春节假期，令他难忘的是自己的糖画小摊掀起了一股“甜蜜热潮”。

2月27日，记者看到，在库尔勒市梨城美食街春节庙会非遗展区，郑先敬为顾客做糖画，吸引了各族群众和游客，尤其是小孩子的围观。

化糖、勾图、上签……在人群的围观下，郑先敬展示着这门老手艺。他拿着一把勺子，这勺如同家中餐桌上常用的汤勺。他用勺将小热锅中的糖汁搅匀，舀取糖汁，刮去勺底部的



郑先敬为顾客展示做好的糖画。
本报记者 袁海军 摄

糖汁。

他手持小勺移动，并控制勺流出糖汁，手带动勺或快或慢，糖汁流出或多或少。于是，糖丝在铝板上显现，先轮廓后细节，在场的孩子看得入迷。一幅糖画转瞬即成，再粘上细细的木签，稍等片刻，糖丝就冷却凝固。就这样，一幅糖画作品完成了。接着，郑先敬把糖画递给孩子，孩子接过糖画欢喜起来，边欣赏边品味。

一把小勺、一口铜锅、一块铝板、一把铲刀，是他多年的“老

伙计”，每次出摊，带上已熬制好的糖，还有一把木签子。

“我从母亲那里学来糖画！”郑先敬说，糖画以麦芽糖为原料，制作的关键在于熬糖与化糖，熬制好后密封保存，使用时再重新化开，火候与手法全凭多年经验。

郑先敬擅长绘制十二生肖等传统图案，孩子们说画啥即刻创作。“小朋友，你想画啥？”“我想要一匹马！”今年马年，他特意推出

融入国潮元素的骏马造型糖画。还根据顾客的口头描述创作新潮卡通形象，价格10元，亲民实惠。

“人多了，生意好！”郑先敬乐呵呵地说，如今孩子们不缺糖吃，感兴趣的是糖画这门手艺，更喜欢现场体验，感受传统技艺的魅力。

现场制作、现场售卖，这既展示了传统手艺，也让手艺人增加了收入，人们还能近距离观看糖画制作全过程。

“制作糖画，关键在于心中要先有图样，要灵活掌握勺子移动快慢和糖丝粗细。”郑先敬说，基本功练扎实，做出来的糖画才像！做久了，做多了，自然就做得好看了。

今年春节，郑先敬的糖画摊位格外热闹。他创作的骏马造型的糖画，马背上还加了钱币等，造型灵动、寓意吉祥，深受小孩子们喜爱。

“马年画马，就是想图个好彩头。”他笑着说，希望大家吃着甜滋滋的糖画，新的一年龙马精神、马到成功。市民游客纷纷称赞，郑先敬

的坚守让糖画这门传统手艺重焕生机，也让非遗真正走进现代生活。这甜蜜年味，正是最动人的传承。

“糖画是小时候的味道，至今难忘！年纪越大，越思念小时候的味道！”郑先敬说，让他最感动的是，新时代的小孩也喜欢糖画，一口甜香串联起几代人的童年记忆。

>>记者手记

春节假期，非遗糖画艺人郑先敬的小摊前围满了大人和孩子。一勺糖汁、一块铝板，在他手中转眼就变成栩栩如生的骏马糖画，孩子们看得入迷，吃得香甜。

坚守三十余年，郑先敬把从母亲那里传承下来的老手艺，守在街头、做在当下。他既做传统生肖，也紧跟潮流创作卡通形象，现场制作、现场售卖，让大家近距离感受传统技艺的魅力。

郑先敬用一勺一铲，熬出香甜、道出吉祥，让老手艺在春节焕发新活力，让非遗走进大众生活，又拓宽了手艺人增收渠道，更成为刻在人们心中最温暖的年味符号。