



在中华美食的璀璨星空中，四川美食向来以其独特的麻辣鲜香独树一帜。而在德阳市中江县，有一种美食，虽不似火锅、串串那般热烈奔放，却以其细腻柔韧的口感、传承千年的技艺，以及承载的深厚人文情怀，成为了当地乃至全国食客心中的白月光，它就是——中江挂面。

中江挂面，千年匠心织就“银丝传奇”

□周旭



“挂面村”村民晾晒制作好的挂面。



外国游客品尝中江手工挂面。

1

「匠心」二字揉进了每一根面条

翻开历史的画卷，中江挂面的故事要从宋代说起。彼时，中江大地物阜民丰，市井繁华，饮食文化在烟火气中焕发新生。正是在这样的沃土上，中江挂面悄然萌芽。

元代，随着商路通达、舟车辐辏，中江挂面迎来了第一次“高光时刻”。它沿着古蜀道的马蹄声，走出盆地，走向远方。那细若游丝、莹白中空、久煮不烂、爽滑筋道的特质，令南来北往的商旅叹为观止，成为蜀地一张飘着麦香的名片。

至明代，中江挂面更获“御面”殊荣，成为宫廷贡品。皇家的青睐，让这门手艺愈发精益求精。匠人们恪守古法，从选料到晒面，七十二道工序一丝不苟，将“匠心”二字揉进了每一根面条。

清代诗人王朗山在《玉尺山人诗抄》中写道：“中江烧酒中江面，一路招牌到北京。”记载了中江烧酒与中江挂面畅销的盛况。而一句流传巴蜀的民谣：“中江挂面保宁醋，橘子出在赵家渡”，更将其与阆中保宁醋、金堂柑橘并称，道出了它在百姓心中的分量。那时，人们为它取了个诗意的名字——“银丝面”。

2

制作中江挂面需经过18道工序

中江挂面的制作过程好似一场人与自然的对话，需历经18道纯手工工序，耗时长达20个小时，每一道工序都凝结着匠人的智慧与坚守。

制作的第一步是精选原料。中江挂面选用的是原产地保护区内特产的强筋小麦粉，其抗延展性、拉伸度等指标均优于普通小麦，为挂面的优良品质奠定了坚实基础。值得一提的是，中江境内水系发达，水质清冽，这正是中江挂面独特风味的奥秘所在。

原料备齐后，便进入和面环节。看似简单的和面实则暗藏玄机。匠人们凭借数十年经验，精准把控水粉比例，通过反复揉搓让面粉充分吸收水分，最终形成光滑劲道的面团。这一过程不仅考验体力，更考验匠人对力度和节奏的把控。

和好的面团需经历第一次发酵。在温湿适宜的环境中，面团逐渐膨胀，内部形成均匀的气孔网络，这既赋予面条柔软口感，又酝酿出独特风味。发酵完成后，面团被擀成薄片，再切成宽窄一致的面条坯子。

随后便迎来最具观赏性的拉面环节。匠人们将面条坯子两端分别固定在两根竹棍上，双手持棍轻轻抖动，缓缓向

3

挂面成为文化载体和情感纽带

外拉伸。伴随着匠人娴熟的动作，面条如银练当空舞动，逐渐延展成细若游丝的形态。这一过程要求匠人双手保持高度协调，稍有不慎就会前功尽弃。正是在这精妙的拉伸中，面条内部形成独特的中空结构，“空心挂面”之名由此而来。

拉制完成的面条还需二次发酵以增强韧性。最后，面条被悬挂在特制架子上晾晒。得益于中江温和的气候条件，在阳光与微风的共同作用下，面条中的水分缓慢蒸发，最终成就了洁白如玉、柔韧筋道的中江挂面。

2007年，中江手工挂面工艺被列入四川省第一批非物质文化遗产名录。



外国游客观看中江手工挂面制作。

当一碗热气腾腾的中江挂面端上桌时，那洁白细润的面条宛如冬日暖阳，瞬间就能温暖人心。无论是清汤素面配以青翠葱花，还是浓香鸡汤佐以红油辣子，中江挂面总能完美吸收汤汁精华，将自身独特的风味展现得淋漓尽致。

中江县东北镇觉慧村，这个远近闻名的“挂面村”，诠释了中江人与挂面的不解之缘。漫步村中，随处可见银丝般的挂面在阳光下闪耀，构成一道独特的风景线。每逢晴好天气，村民们便将挂面晾晒在屋顶院落，微风轻拂，万千银丝随风摇曳，仿佛在低吟浅唱着这个村庄与挂面的动人故事。在这里，游客不仅能品尝到最地道的中江挂面，更能亲手体验传统制作工艺，感受匠人精神的魅力。

在中江人心中，挂面早已超越单纯的食物范畴，成为文化传承的载体和情感寄托的纽带。一代代匠人凭借着对传统技艺的执着坚守和对美食的赤诚热爱，将中江挂面的制作工艺完整保留至今。他们用布满老茧的双手，不仅编织出了中江挂面的千年传奇，更将这份独特的美食文化深深镌刻进每个中江人的记忆里。

据“天府新视界”微信公众号
中江县委宣传部供图