

# 为了常山贡面

## ——记常山水英索面专业合作社负责人、衢州市非遗传承人陈水英

通讯员 鲁承再

常山贡面,又称常山索面、长寿面。因面细如丝线也称为丝面、线面,是常山县流传千年的传统美食小吃、土特产。常山贡面口感柔软,爽滑、富有弹性,选料考究而简单,用优质面粉加入适量的盐调和拉制而成。“洁白似银美亦香,纤细如丝意悠长”正是常山索面的真实写照。常山贡面千年来的传承历史有高峰,有低谷,流传至今实属不易。其对地域文化、饮食文化、民俗文化的研究,都极有价值。说起常山贡面,不得不提起一个人来,那就是常山县水英索面专业合作社负责人、衢州市非遗传承人陈水英。

初见陈水英时,让我一愣,之前我们对她有过初步的了解,被誉为振兴乡村的“领头羊”、“领头雁”,撑起常山贡面大旗的“女汉子”,衢州的乡村百师,衢州市工匠大师,怎么也得是一走路一阵风、风风火火的硬朗彪悍形象,可眼前的她却是个瘦小、文弱、戴副眼镜、文静秀气的女人,很难和“女汉子”联系起来。

陈水英,辉埠镇东鲁村人。九十年代初曾在常山县湖东初中当过英语老师,后来考入衢州市人民政府驻厦门办事处任办事员,外事接待员等工作。并认同在驻厦办工作的丈夫郑建军。夫妻随后下海经商,1997年夫妻一起回衢州开饭店、超市。2008年,陈水英通过市场考察,敏锐地感觉到常山贡面的商机,决定回常山办索面加工厂,期间有幸成为常山著名贡面师唐继根的关门弟子。唐师傅时年过70,之前带过30多个徒弟,50多岁后就再也没有带过徒弟了。



▲获衢州市非物质文化遗产传承人

师父倾囊相授,徒弟刻苦钻研学习,陈水英很快掌握了常山贡面制作工艺的精髓,成为一个手艺精湛的贡面师。唐继根师傅对自己的入室关门弟子也极为满意,陈水英出师时,唐师傅把一整套伴随自己几十年的贡面生产工具赠送给陈水英。接受了伴随师傅一辈子的贡面生产工具,陈水英既高兴,又感到肩负的重担。带着师傅的殷切期望,陈水英从此走上一条振兴常山贡面行业的极难之路。

说干就干,陈水英于2009年创办了常山县水英索面专业合作社,并成功注册了“三衢山”商标,借助衢州与常山的名气,产品尚未正式面市,就有一定的知名度。陈水英并没有着急马上生产,借助以前在政府部门工作时的人脉关系和十几年来经商建立的客户关系网,陈水英外出学习,交流,取经,使自己的技艺、眼界又提升了一个层次。她引进了部分机械设备,根据常山贡面的生产工艺要求,组织人马进行改装、调试。由于陈水英多方面的努力,产品一经面市,深受消费者的青睐,产品一直供不应求。并于2010年—2011年期间受常山县食用菌办公室的委托,成功开发出“猴头菇索面”,打破了常山贡面产品单一的格局,也探索了一条食用菌产业链延伸的新路子。陈水英的一系列创举,为常山贡面行业注入了新的活力,减轻了劳动强度,增加了贡面产能,优化了劳动力结构,提高了经济效益,推动了整个常山索面行业的发展。她被业内人士誉为领头羊,为常山贡面行业的整体发展做出了贡献,为振兴乡村,走上共同富裕之路做出了示范。

2012年,陈水英外出办事,骑电瓶车摔断了腿。当时客户催货又急,陈水英仅仅休息了半个月,拄着双拐,指挥工人生产。长时间的劳作,拄拐把腋下磨破了皮,磨出了血,汗水一浸火辣辣的痛出泪水来,终于按时、保质、保量的完成了生产任务,受到了客户的称赞,也赢得了工人们的尊重。2019年又不慎摔断了腿,由于没有休息好,繁重长时间的工作造成股骨头坏死,2021年又换了髌关节。面对着众多的订单,繁重的生产任务,陈水英坐在轮椅上干着力所能及的工作。指挥工人生产,亲自掌控着产品质量,和工人一起起早摸黑的工作,完成了一项项工作任务,被工人们敬佩地誉为“轮椅上的总经理”、“常山贡面女汉子”。

陈水英的坚持,为常山索面行业的发展而拼搏的工匠精神,使“三衢山”牌



▶拉面

贡面在市场知名度越来越高,许多客户慕名前来购买。为此陈水英骄傲地说:“我们合作社成立十几年来,就没有专业的营销人员,都是回头客、老客户。消费者的口碑,胜过一切金杯银杯。产品的竞争,市场的竞争,说到底产品质量的竞争。”

陈水英的艰苦努力,拼搏的匠心精神,也得到相关部门的认可,个人获得了衢州市非遗传承人,衢州市乡村百师,衢州市乡村工匠大师,衢州市第二批专才,浙江省民间文艺家协会会员等光荣称号,产品也获得了首届衢州有礼旅游商品三等奖,常山县名宿伴手礼二等奖,衢州市最受市民喜爱的衢州小吃,浙江省农博会优质奖,浙江省游客最喜爱的土特产,浙江省第三批优秀非遗旅游产品,浙江省名特优食品作坊,首届全国高速公路美食节最具地方特色名小吃一等奖等荣誉。陈水英也被市经信局选派到德国学习工业4.0的先进生产管理经验,省委党校乡村振兴,共同富裕的理论学习,通过这些学习,开阔了眼界,拓宽了思路,提升了格局,为今后的发展打下了更好的基础。

陈水英个人名气大了,产品知名度也高了,但为了宣传常山贡面仍不遗余力,多次积极参加浙江省农博会,上海全国名特优土特产博览会,中国义乌文博会,中国南京旅博会,横店诗画浙江·百县千碗美食节等活动。市县相关部门组织的各种展销、展示活动她都积极参加,为提高常山贡面的知名度做出了贡献。

面对众多的荣誉,对陈水英来说,既是动力,也是压力。她在保持传统工艺不变的情况下,对部分贡面生产设施不断作出改进,使原来全靠人工的面架改成可推拉、可升降的面架。改良改进烘



▲常山贡面

干技术,使贡面生产不受天气的影响,全年全天候都可以生产。这样减轻了整个索面行业的工作强度,提高了产能,增加了经济效益,降低了职工入门槛,拓宽了就业门路。也带动了更多的人加入常山贡面行业的生产经营,走上共同富裕之路。

晒场上,一架架银丝般的常山贡面迎风轻舞,美如画轴的场景令人难以忘怀。站在面架前,轻抚银丝般的常山贡面,她深情地说:“拨动乡愁的不是微风,是舌尖上的美味记忆。思乡是情结,唤起乡愁的是刻在灵魂深处的妈妈的味道。”陈水英对常山贡面的情结,就是要做一碗好面,一碗有儿时妈妈味道的面,一碗可慰乡愁的面,一碗有着千年饮食文化底蕴的面,一辈子做好一件事足矣,一辈子能做一碗好面也不枉此生。

为了常山贡面,陈水英再苦再累也心甘。



▲和面



▲陈水英参加“食万八千里”节目



▲晾晒贡面