



(扫码查看更多精彩)

32年传承一碗面 和做人一样,要实在

□ 文/图 记者 于苏甫·艾尼

在博乐市提起“飞博”挂面,不少市民都会竖起大拇指。从1994年创业至今,李文才、李新博父子两代人历经32年坚守与创新,将一碗普通挂面稳步做成走向全国的品牌,承载起家庭的初心与梦想。

上世纪90年代,李文才尝试过木匠、养殖、磨豆腐等营生。在朋友的点拨下,他借款5000余元,从外地购回一台半自动化挂面设备,用一辆三轮车开启创业之路。

“父亲当年为了运回这套设备,在敞篷货车里待了8天8夜,一路风餐露宿。”李新博回忆道。

创业初期,李文才每天凌晨三四点起床和面、压面、手工切面、晾晒,再走村串户吆喝售卖,但奔波一天也才卖出去两公斤。后来听从建议,他改用挂面兑换农户麦子,再送往面粉厂加工,逐步打开销路。因方便储存、食用便捷,挂面销量不断上升,李文才便开始提前备货,生意逐渐有了起色。

然而,创业之路并非一帆风顺,厂子曾因一名经销商销售后回款困难,陷入债务危机。最困难时,家中挤满讨债人,子女学费也无着落。关键时刻,李文才姨父和舅舅携资加入,三人联手重整旗鼓,渡过难关。

2010年,李新博毕业回到家乡,在厂里轮岗锻炼,逐步熟悉了全流程运作。2016年,因厂房面临拆迁,李新博正式从父亲手中接过企业经营的重担。然而,接班初期的3年,异常艰难。工厂地处新疆西部,远离主要消费市场,产能不足,每月开工不足15天,便要按时足额发放员工工资。“那时确实想过放弃,但厂房和设备都是为挂面专门建造配置的,没有退路,只能坚持向前。”李新博说。

父亲那句“质量是根,不能掺假”的嘱托,是李新博坚守的底线。在此基础上,他转变思路,承接代工订单维持产能,并将利润投入新品研发。他联合合作方研发枸杞面、番茄面等营养挂面,坚持用100%果蔬纯原浆,不加水稀释,让消费者吃到实打实的好产品。

如今,“飞博”挂面已形成多层次产品体系,既有经典款覆盖大众市场,也有“面小兜”高端系列满足品质需求。产品不仅覆盖昌吉州、伊犁州、哈密地区,还进入山东、河南、湖南等地,通过电商与物流销往全国各地。

面向未来,李新博计划依托新疆优质农产品资源与区位优势,推动“飞博”挂面走出国门。“父亲常说,做面和做人一样,要实在。我会继续把这份‘实在’传承下去,让更多人吃到新疆好面。”李新博的话语中,流露出两代人的坚守与执着。

一碗面、32年、两代人,这份跨越时光的匠心,仍在继续书写新的故事。



- ①李新博(右)向父亲请教挂面质量控制相关问题。
- ②李新博(右)和员工一起养护设备。
- ③李新博(左)和父亲展示产品。
- ④推介会上,李新博推介产品。
- ⑤李新博(左)和员工准备直播销售产品。
- ⑥李新博在库房核对库存。