



绵绵不绝的雨,从秋天一直下到了冬天。

2015年12月3日,难得雨水中场休息,太阳早早从云层间探出脑袋。镇海湾塘中星村,陈振芳在屋里正忙得不可开交,4条狗慵懒地躺在家门口打着瞌睡。

手机响个不停,63岁的陈振芳声如洪钟,在屋外老远就能听到他的大嗓门:“别催啦,你的活儿我们还没有功夫做,我现在哪里忙得过来,客户都排着队,一家家……”

语气中不难听出一种生意太好的自豪感,外人会觉得那是一个订单多得接不过来的企业主,可进屋一看,大大小小的面架中间只站着一位老人,他穿着短袖T恤,系着白花花旧围裙,用沾满面粉的右手捏着同样沾满面粉的手机,中气十足地说话。

陈振芳就是一个做长面的,但他说自己比年薪上百万元的博士弟弟,更喜欢这份生计。因为这辈子,他就只做过这一份工作。

记者 樊卓婧 程鑫



陈振芳在拉长面。



将和好的面切成一段段。



长面晾干后,快速取下装在簸箕内。 记者 王鹏 摄

手艺人的本分

我们从去年11月起约他采访,陈振芳很烦躁:“天天落雨,面做不出来呀!”

去年秋天,雨水太多,一辈子做长面为生的他,最怕的就是没完没了的雨季,下雨就意味着无事可干,没钱可赚。

邹巴巴的本子上,等着要长面的电话越来越多,菜场的经营户三天两头来催,说断货好几天了。陈振芳最关心的就是天气预报,看老天什么时候才会放晴。闲了半个多月,终于等来了难得的艳阳天。

凌晨4点半,一切还在夜色中沉睡,村庄一片漆黑,只有陈振芳家,屋里亮着暖黄的灯,陈振芳起来和面了。

老陈做长面40年了,只要天气好,他天天都是这个点起床。和面必须用冷水,以前没有自来水的时候,就到河里去挑水。

“冬天碰到河里结冰,要用锤子一块块敲开冰块,才能把水打上来,冻得手脚都麻木的。”老陈说,辛苦是辛苦,但那是手艺人的本分。

他们家有做面点的传统,陈振芳是镇海团桥人,家里兄弟姐妹6个人,都靠爷爷开的大饼店拉扯大。

大饼店里除了大饼外,还卖油条、年糕以及各种面食。因为宁波人流行吃长面,他爷爷为此特地请了一位长面师傅,他的父亲因此学会了做长面,又教给了他。

不过,有手艺并不意味着就有饭吃,以前个人是不能经商做买卖的,动不动就要割资本主义尾巴,他们只好放下手艺,扛着锄头下地干活。

所幸,后来经朋友介绍,他得到了到望春桥一家面厂做工的机会,终于跳出农门。不久,他又转到骆驼的一家豆腐店做长面师傅。

老陈没进过一天正规的学堂。“要不是后来上了两夜校的扫盲班,我可能连自己的名字也不会写。”他遗憾地摇摇头,“就是因为不识字,至今都没能考出汽车驾照,现在出去送面条,也只好骑电动三轮车。”

就在只上过两夜校的陈振芳开始他的做长面生涯时,他的弟弟考进了镇海中学。每天天还没亮,陈振芳在灯下和面,弟弟在埋头苦读。随着时代的车轮滚滚向前,兄弟俩走向了完全不同的人生。

赶上了好时代

当天上午9点多,陈振芳做好的第一拨长面已经挂在了院子里。一排排木架上,细如琴弦般的长面在微风的拨动下轻轻跳跃,丝丝缕缕的阳光从面条间的隙缝里漏下来,一地光影随风而动,空气中弥漫着长面特有的湿润而清新的味道。

老伴周利娟也没闲着。结婚30多年来,她跟着丈夫也成了做长面的高手。

挂到木架上的拉面先要拉长,这是一道考验技术的手艺活,用力需均匀适度,拉扯之下,面会随之变长。当长面拉扯到一定长度时,绕面的小棍子就会插进晒面架的小孔里,长面的长度就此固定,一般都是2米多长。

这时还不能撒手不管。刚挂出去的面条还是湿的,密度较紧,面条之间容易纠缠而粘连,需要用棍子将其分开,这就是所谓的“开面”。

面条还没晒干,陈振芳就在盘算该先给哪些人。他的电话簿里新增了一长串的电话号码,都是等着要长面的。

陈振芳的长面如此走俏,除了手工原因,也跟宁波人爱吃长面的传统分不开。

长面,宁波老底子叫束面,几乎是宁波一带产妇必备的面食,不仅容易消化,而且吃过长面后奶水多。另外,宁波话“长面”同“长命”音似,老人吃了则期望长命百岁。

“最紧俏还是在计划经济时代,那时可不是有钱就能买的,除了粮票,还要提供产妇证明,而且最多不能超过2.5公斤。”

后来,机器面越来越多了,长面不再是稀缺品,但手工面的独特口味,依然受人青睐。

陈振芳认为自己赶上了一个好时代,上世纪80年代初,个体户多了起来。他也借着改革春风,辞职领取了个体工商户执照,开店做起长面。

他的弟弟在恢复高考后也考上了大学,后来去美国留学。这个世代务农的家庭里终于培养出了一个响当当的读书人。多年以后陈振芳说起这个弟弟,就像说起他的长面一样自豪:“他多少有名啦,你去网上查他的名字,一查就能查到的。”

都是凭本事吃饭

陈振芳不会上网,长面的营销基本靠群众口口相传,销售方式也是最原始的,“要么自己送到小菜场,要么等人上门来取。”

“刚开始最辛苦了,天天晚上要做到12点以后,早上5点多就爬起来和面,天刚亮又骑着自行车送到骆驼周边的市场里去。”

回想起当年的苦日子,陈振芳指指老伴周利娟,说:“伊最不容易了,我是从小早起做习惯了的,伊嫁过来之前睡得老早,婚后天天要弄到半夜,一开始眼睛里全是血泡,后来才慢慢好了……”

虽然又苦又累,不过每天最开心的就是晚上在电灯下数钞票。那一刻,所有的疲劳都烟消云散。

陈振芳给我们算了一笔账:那个时候,25公斤面粉7元左右,每公斤面粉可以出1.2公斤长面,每公斤长面价格在0.68元左右。天气好的话,每天可做两包面粉的长面,除去所有成本可赚10多元钱。那时普通工人每个月的工资只有20多元,他在村里绝对是高收入。

因此,他那个时候特别卖力,一辆永久牌自行车曾是他多年的“老伙伴”,即使驮上10包面粉(每包25公斤),他也能把车子踩得飞快。当年的小港红联、庄市菜场、南街菜场等地,都留下过他卖面的身影。

力气大,饭量也大,那时每顿要吃1公斤左右米饭,还要有点下饭菜。

几年后,他就以2.1万元在骆驼买了间店面。直到去年,因城市改造,这个店面被拆迁,他才搬到了镇海湾塘中星村。

当陈振芳的自行车换成电动小三轮的时候,他的弟弟“已经开上了四个轮的”。他作为人才引进回国,从事高新技术产业,具体做什么,老陈也说不太清楚。

“我讲不清楚的,我就知道他的收入是很高的,现在每个月就有10多万元。”

我们开玩笑问他“眼红吗”,他摆着手,扯着大嗓门:“这有什么好眼红的?他赚他的,我赚我的,都是凭本事吃饭!”

珍惜“长面阿芳”称号

陈振芳说,弟弟有名气,他也有。镇海骆驼、庄市一带,每个菜场都有他的电话,人家坐月子、过生日都找他要长面。很多人不知道他的全名,都叫他“长面阿芳”。

他很珍惜这个称号,这代表着大家对他的信任。

做了大半辈子长面,他对面粉最敏感。以前面粉虽然非常紧缺,但质量不错,用起来也放心。

“后来就不行了,面粉质量明显不如以前,有的还添加了别的东西,我们一用就知道,面拉不长,容易断。”他只好舍近求远,到处寻找质量好的面粉。

直到今天,他依然坚守自己最原始的手工艺。“市面上杂七杂八的,让面白一点,拉起来不断的东西也有,我们不加的,除了无碘盐,什么都不加。面是靠功夫拉出来的,不是靠这些歪门邪道做的。”

做长面的辛苦,非亲历不知道其中之味。长面的工艺很讲究,须经揉粉、闷缸、搓粗条、搓细条、盘缸发酵,然后才是应筷、闷箱、上架、拉长、开面、晒面等10多道工序。

这种既要技术又需体力的辛苦活,让那些前来拜师学艺的年轻人望而却步。这些年,先后有五六个人找到陈振芳拜师学艺,其中还有他的两个妻弟。

“都是手把手地教,可他们总是做不好,再加上太辛苦了,没有一个坚持下来的。”陈振芳不无遗憾地笑着说,“谁来我都愿意教,这事不存在‘教会徒弟饿死师傅’,问题是没人愿意学。”

已过花甲之年的陈振芳本可安享晚年,可劳作了一辈子的他已经习惯了这种忙碌的生活。前段时间雨水太多,他只好歇着,结果浑身不舒服,胃口也坏了。可一做起面来,他就浑身都是劲。

陈振芳说,虽然有点累,但一年10多万元的纯收入还是蛮开心的。再说,还有那么多乡里乡亲等着他的长面。他从来没觉得自己比弟弟过得差。



关注程钟婧微信,可看长面制作相关视频