



包装好的长寿面非常喜庆。

农家小院 长面飘香

春节临近,在宁波鄞江镇悬慈村的一个农家小院里,60岁的孙国林和妻子包定秀忙着制作长面。

14岁那年,孙国林进入生产队粮食加工厂工作,跟奉化一位老师傅学做长面。师傅的严苛传授,让孙国林三年时间就把最地道的长面做法学到了手,并以此为生。时光荏苒,曾经的小伙子,如今已是两鬓斑白。

孙国林家紧挨着唐代建造的鄞江它山堰,他说40年前,鄞江沿线木架子一路排过去,上面挂着长面,如同一道道白色帘子,阳光穿过帘子,不知道有多美。如今,这种景象已经难得一见。

“这活太苦,心细,还得有体力。”孙国林看着当初一起拜师学艺的师兄弟们一个个放下手里的面筷(特制的长筷子),心里一度很失落。

宁波长面需要纯手工制作,揉粉、闷缸、搓粗细条、盘缸、闷箱、上架、拉长、分面、晒面、收面……十多道工序一点马虎不得,最终缩成一盘精致长面,要花上一天一夜。就算像孙国林这样做了一辈子的老师傅,一天一夜下来最多也只能制出五六十斤长面。

做长面还要看天,下雨天没法晾晒长面。只要天气好,夫妻俩就会一早把头天晚上搓好,挂在木柜里保温的面条拿出来,依次挂到木架子上,再将面从原本二三十厘米长拉成两三米长,晾晒的过程中,妻子包定秀打打下手,用筷子拨面,防止面条粘连。

夫妻俩有一儿一女,不过儿女都没打算传承这份技艺,“太苦了,现在的年轻人都不愿意学。”孙国林遗憾地说,“我们镇上也只有两三家在做,再过几年,等我们做不动了,长面的味道,或许只能在记忆中寻味了……”

记者 唐严 文/摄

行走宁波记录社会 深入你我心灵现场

欢迎投稿 宁波晚报网 (nbwb.cnhb.com.cn) 拍客



链接

长面是小麦粉为主要原料的一种食品,顾名思义,面条形状比普通的要更长。长面是宁波地区较具地域特色的一种食品,它不是作为平常的主食,而是专供特定人群、特定礼俗的一种专门食品。如:产妇在坐月子的一个月,长面就是主食。还有用作祝寿的馈赠礼品,这时该面条就称长寿面。还有小孩满月、周岁、过生日时,也吃长面,寓意长命百岁。

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦

- ①挂面 孙国林师傅将挂在木柜里保温的面条拿出来,依次挂到木架子上,再进行晾晒。
- ②和面 和面是个力气活,一缸面五六十斤,要和一个小时。
- ③搓条 把切成条的面搓成一根盘在缸里。
- ④拨面 包定秀在忙着拨面,防止面条黏在一起。
- ⑤取面 包定秀将晾晒好的长面从筷子上取下。
- ⑥晒面 天气晴好,孙师傅扛着面架去晾晒。
- ⑦拉面 搓好的面条挂在架子上,再逐渐将它们拉长。