



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了，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……”

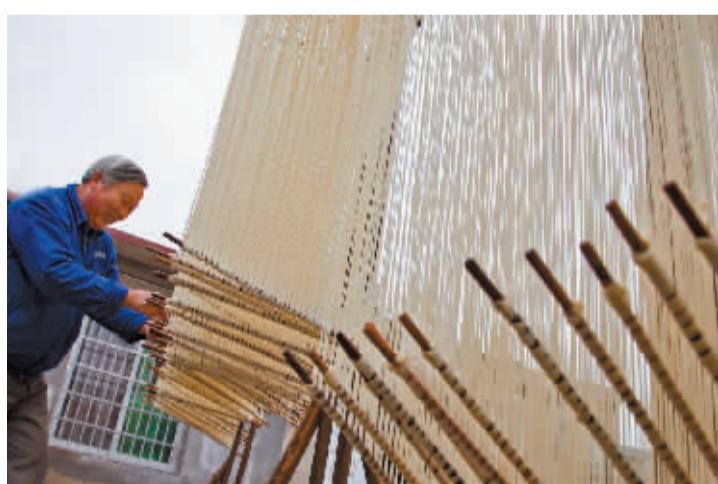
记者 唐严 文/摄

- 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拔面 包定秀在忙着拔面，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。

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.cnnb.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内，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。