

塘下花甲夫妇坚持传统手工制面近40载 面香中飘逸家乡味道

■见习记者 苏梦璐

面条是一种常见的主食。煮熟后从锅中捞出，淋上浇头，一碗香喷喷的面条令人浑身妥贴舒畅。

手工面条因入口爽滑、耐嚼劲道、天然面香而大受欢迎。现在超市里五花八门的各种机制面，让这种原汁原味的手工面渐渐淡出了人们的视野。

今年67岁的陈富民和63岁的老伴潘高兰依然坚持传统手工制面。他们的店铺在老塘路南河段，外部并不起眼，但很多老主顾认准了他们的店，因为陈老伯家的面条入汤不糊，口感好。

Rui bao 塘路故事



陈富民讲述制面机操作原理



和面机



晒面条



陈富民老人守候着老店

手工面条口感获“点赞”

陈老伯，给我称2.5公斤。

好嘞！前几天刚买，这么快就吃完啦？

日前，记者来到陈富民的店铺时，他正在跟老顾客刘万英聊家常。

刘万英是塘下前池村人，到陈老伯家买面条快10年了，经常一次性买2.5公斤。她说：陈老伯家的面口感好，家人都爱吃。

要想面条口感好，制面的每个细节都十分重要。提起其中的程序和门道，陈富民和潘高兰就打开了话匣子。

首先是和面。将面粉和一定比例的水、盐放进一台和面机搅拌打制，让面粉与水、盐充分融合。陈富民说，和面看着很简单，但水的比例要拿捏得很准，多一点、少一点都不行。

说完，他将和好的面团放进制面机里，很快一根根面条便成型了。只要更换粗细不同的出面孔槽，就可以做出规格不一的面条。

晾晒是手工制面的重要环节，也是区别于机器制面的关键。将面条拿到露天场所，用竹竿固定，摊开晒干。最后将细长的面条切成一段段，用绳子扎好，就可以售卖了。

潘高兰说，相比现代大部分制面企业将面条放入机器烘干后直接包装出售，手工制作的面条经过自然环境的日晒风干，吃起来更香。

手工制面是一门靠天吃饭的传统工艺，面条虽小，但是却要受温度、光线、湿度等因素的影响。面条要日晒风干，因此我们要熟悉天气状况，并根据风力、湿度和光照的情况控制晾晒时间。一般

夏季正午只用3个小时左右，遇上连日阴雨天气，空气太潮湿，就得停下活儿咯！潘高兰说，老两口不图赚大钱，只要大家喜欢吃，他们就很满足了。

陈富民店铺中的面条主要分为干面和湿面。干面要经过日晒风干，储藏时间较长；而湿面不需要这道工序，储藏时间较短，比较受点心店青睐。

天还没亮，有些点心店主就上门买面。我们俩早上都是3点钟不到就起床做湿面了。陈富民说。

为什么不能提前一天做好面呢？记者问道。

提前做好的面条不如现做的口感好，而且天气闷热、储藏不当的话，面条还可能散发酸腐味。既然顾客信赖，我们就要保证质量和口感。陈富民说。

凭传统制面手艺补贴家用

忙完手头的活儿，陈富民夫妻俩聊起了从事传统制面的故事。

潘高兰是塘下镇上潘村人，今年63岁，早年在一家工厂上班。一次偶然的机，她从村里一位老人那里学会传统制面法。20多岁时，她从文成购进一台制面机，走上手工制面的道路。

当时的制面机全靠手

动，不仅费力，而且效率差，有时候一天也做不出10公斤面条。潘高兰告诉记者，当时面条属于奢侈品，只有逢年过节或者招待客人的时候才煮面，平时很难吃到，顾客一般拿来送礼。

陈富民是塘下镇南河村人，16岁开始当了泥水工，直到30多岁时由于身体原因才转行，与妻子潘高兰一道从

事传统制面行当，店铺也随之搬到老塘路上。

这间店铺是我祖辈留下来的，很多人劝我搬到其他地方，但我还是决定在这里扎根下去。陈富民说，当时的面条约为每1公斤1元钱，生意好的时候一天能赚几元钱贴补家用，现在售价每公斤6元左右，价格比过去翻了好几倍。

一碗面里的家乡味道

由于传统制面工序繁琐，收入不高，还要摸黑起床，陈富民和潘高兰的晚辈纷纷劝他们在家享清福。

不少老顾客吃惯了我们的面，趁现在还能干得动，再坚持几年吧。真要离开这行当，我们舍不得呀！陈富民说。

陈老伯店铺的老顾客，

既有点心店经营户，也有搬迁到市区的老朋友，甚至一些主顾出国后仍念念不忘这些客源成为他们坚持传统制面的动力。

一位前池村顾客让他们老两口印象深刻。

她姓池，在我们店里买了七八年的面条，去年随孩子到国外居住，每次回老

家都要买5公斤面条带出国。她说吃不惯各种洋面条，还是家乡的面条好吃。陈富民说。

或许，在这位顾客心中，这不只是一碗简单的面条，更多的是萦绕在心头的家乡情愫，一种围绕在舌尖上的来自家乡的味道。