# 大刀麵傳人 苦心傳承製麵工藝

## 做麵20載 麵條最細可穿針

■讓人垂涎欲滴的齊氏大刀麵。 本報河南傳真

■麵能掛在刀刃上不斷。 本報河南傳真

**在河南蘭考，有一家齊氏大刀麵，憑藉祖輩七代一脈單傳的做麵技藝，不僅成為當地家喻戶曉的名吃，更是「過五關斬六將」，在種類繁多的河南麵食名吃中脫穎而出，成為習近平主席到河南考察時餐桌上的唯一主食，獲得了主席的肯定。出生於河南開封市蘭考縣的齊彬是齊氏大刀麵的第七代傳人，從14歲開始就跟着父親學做麵的他已經有了20年的做麵經驗。 ■記者 曹宇 開封報道**

■麵如髮絲能夠穿過針眼。 本報河南傳真

在外人看來，端上桌子的大刀麵就是一碗普通的帶湯麵條。但是據齊彬介紹，做麵的複雜工序是眾多食客難以想像的。齊彬說，「做好麵真的不容易，和麵和切麵是齊氏大刀麵傳承多年的基本功底，而這兩項做起來也是最費勁的。」

### 可隔麵看報

齊彬說，之所以麵好吃最主要的就是複雜的純手工工序，「從將麵的調料配好、和麵開始到醒麵需要2天左右的時間，麵醒的時間不足做出來就沒有效果。從早上起來開始做的話，每隔幾個小時就要再去揉麵，不然麵粘到一起就不行了。有時候夜裡2點多就得起床揉麵，越揉就越好吃。」

除了選用更為高標準的食用麵粉外，齊彬稱他的齊氏大刀麵並沒有什麼特殊的配方，只是調料的搭配需要自己去領悟和摸索，「配方是有變化的，天冷和天熱都不一樣，冬天和夏天的也不相同。與普通麵條唯一不一樣的是，我們用的麵都是純雞蛋清製作，在加上鹽提煉勁度，加點兒鹼提升硬度」，「當麵和好的時候，擀出來的麵薄如蟬翼，也不會破。而且還能隔麵看報，十分清晰。」

### 切麵見真功

「麵不僅要和的好更要切的好，這才能展示出大刀麵的真功夫。」說着，齊彬拿起自己的3尺大刀，起起落落，片刻後，細如髮絲的麵條便呈現出來。

齊彬稱目前他能切的最細的麵能夠穿過針眼，並且不會斷。說着，齊彬將切得很細的數根麵條高高舉起然後對着刀刃拋下，果然沒有一根斷的。

## 隨父入行 從小與麵相伴

■齊氏大刀麵第七代傳人齊彬。本報河南傳真

說起自己入行的經歷，齊彬頗感艱辛，「1992年跟着父親齊同啟一同到鄭州謀生，過年回家的時候親戚們都勸我們不要走，走了之後就沒有大刀麵了。父親為人也比較隨和，考慮到齊氏大刀麵本身就起源於蘭考小宋城鎮，就依着親戚們的要求下定決心又留在蘭考。」從那時起，齊彬就跟父親開始學做麵，「學和麵的時候都是用手砸麵不會用巧勁兒，手都被麵粘爛了皮還起了老繭。」

### 要吃麵提前一天預訂

每天都很累，很枯燥的做麵讓剛開始學和麵的齊彬一度想打退堂鼓，但是父親的一席話卻改變了他的想法。齊彬說，「父親曾告誡我，齊氏大刀麵傳到他們這裡，家裡的孩子少了，再學的人更少了，所以為了堅持傳承也要學下去。」

隨着齊氏大刀麵名氣的提升，麵的銷量也直線攀升。「現在吃麵就要提前一天預訂了，當天做的實在是不夠用。」齊彬說，「從小就與麵相伴，它也早已改變了我的生活。由於做麵太佔時間，開始很不適應。白天除了早起和麵、切麵、送麵還要送孩子上學，料理家務，到了晚上還要為第二天的麵做準備。為了麵，夜裡有時候也休息不好。但是現在早已成為自己生活的一種習慣。有時候一天不摸麵反倒不太習慣。」

不僅如此，前來拜師學麵的人越來越多。對此，齊彬說，「學做大刀麵真的很磨性子，是個十足的功夫活。對於一些性子急的人，他們就根本就學不成。如果想學，就得決定自己是否願意要和麵過一輩子。」

### 利潤微薄紛改行 手藝恐失傳

由於大刀麵選料精貴、製作工藝複雜，其利潤十分微薄，受到這個影響，大刀麵的部分傳人都已改行，到目前更是寥寥無幾。齊彬感嘆說，「說實話，做這行真的賺不了什麼錢，而且起早貪黑的非常累。目前家裡只有我和父親及叔叔3個人會做，我弟弟寧肯出去打工也不學這個手藝。只因為我是家裡老大，責任也就更多，更不希望到我們這一代失去傳承。」

這麼多年來，齊氏大刀麵的傳承一直是個問題。要不是父親和叔叔幫忙，恐怕自己也會失去信心。」齊彬說，與河南麵食中鼎鼎大名的河南燴麵、刀削麵相比，更費時間和功夫的大刀麵目前做的人少學的人更少。對於自己已經上學的小女兒，齊彬說，「她的未來她自己決定，但是我也希望她能接受我這個技藝，將手藝傳承下去。」同時，齊彬表示希望有更多的人來學習這個流傳下來的民間手藝。

### 因切麵大刀得名 配方精細

大刀麵又稱長壽麵，其名字的來源是因為切麵的刀大得出奇。而齊氏大刀麵發源於盛產小麥的河南開封蘭考縣，是小宋鄉齊氏祖上傳下來的手藝。

據《蘭考縣志》載：齊氏大刀麵發源於清朝，創始人乃小宋鄉小宋集齊東魁。大刀麵配方精細用料考究，純屬手工工藝，雙擀軋成，大刀細切，麵薄如紙，細長如線，筋而不斷，大刀麵用小麥特細精白麵粉和雞蛋清經傳統工藝精緻製作而成麵條，湯汁用甲魚、蝦肉、大葱、大薑等名貴調料慢火精燉而成，再用蒜汁、香醋、芝麻醬、小磨油、芝麻鹽等調製成，風味獨特，營養豐富，清香、鬆軟、光滑，爽口怡人，回味悠長。

---

■ 責任編輯：胡可強 版面設計：陳 潔

# 沐浴人間仙境 親近名山聖水

## 今年清明節都江堰將上演古法放水千古奇觀

山不在高，有仙則名；水不在深，有龍則靈。都江堰，一座同時擁有名山和聖水之城，受到了全世界遊客的青睞。

日前，本報記者從青城山—都江堰旅遊景區管理局獲悉，4月4日至6日，2015中國·都江堰清明放水節暨「多彩都江堰，快樂四季遊」（以下簡稱「放水節」）系列文旅活動將盛大啟幕。

■香港文匯報記者 李兵 通訊員 夏春光 都江堰報道

■都江堰清明放水節現場。 資料圖片

### 古法放水千古奇觀

公元前256年，秦國蜀郡太守李冰父子，為治理岷江水患，主持修建了著名的都江堰水利工程。古時每到冬季，人們用馬槎築成臨時圍堰，使岷江水或入內江，或入外江，然後再分別淘修河床，加固河堤，是為「歲修」；清明時節，舉行盛大的放水儀式，拆除馬槎，讓岷江水直入內江，從而灌溉成都平原，潤澤天府大地。其盛況甚至勝過了中國的傳統春節。

「我們創造性的提出了『都江堰動態水利博物館』建設理念，將以實景呈現古法放水盛況。」都江堰旅遊部門相關負責人介紹，走進放水節活動現場，矗立岷江岸邊和江心大堤的大型馬槎陣，江岸堆積如山的竹子、竹籠、卵石、黃粘土，數百古代堰工正在緊張忙碌地編製竹籬笆、竹纜和竹籠等……將重現綿延2000多年的「歲修」場景。宏大的場面，厚重的文化，將帶給遊客視覺和心靈上的震撼。

■砍馬槎放水。 資料圖片

■踏水插秧。 資料圖片

在《千年祭祀》表演中，一座高3米的李冰石像將在舞台背後徐徐升起，全體演員將獻上莊重的跪拜禮，兩岸百姓和遊客將肅立叩謝；在《春耕·插秧》表演中，青年男女將踏着水流步入田裡插秧，一幅川西百姓與水為鄰、因水而興、安逸和諧的畫卷將呈現在觀眾面前；在《砍馬·放水》表演中，在現有水效的基礎上，新建一個寬達30餘米，長達100餘米的水瀑效果，並在長斜坡上放置一排馬槎，使放水場面更為壯觀。

特別值得一提的是，今年的放水節還增強了遊客的參與性。在觀眾席設立40人的互動體驗專區，這批觀眾將穿着特製的堰工服，由專業演員帶領參與體驗。

### 民俗活動精彩紛呈

為提升國家級非物質文化遺產品牌，營造祥和的節日氛圍，當地還組織策劃了系列民俗文化活動，可謂精彩紛呈。

首先，是系列巡遊活動。200名披掛「秦國」戰袍的「守城衛隊」，在郡守李冰的率領下巡遊都江堰古城及岷江沿岸，原汁原味再現古秦巡江儀式。在「灌縣古城」，身着古裝的禮儀官、武士和仕女，將開啟古城門帶領遊客「穿越」。在青城山前山建福宮廣場，道教創使人張天師將率八仙降臨青城山，迎接遠道而來的遊客，並送上祝福。

其次，是豐富的民俗活動。4月5日至6日，成都市川劇藝術團、洞經古樂等專業團隊將進行專場文藝演出，讓遊客領略當地非物質文化遺產的獨特魅力。當地舞龍、舞獅、大頭娃娃、民俗大鼓等將專場民俗文化表演，將充分展示當地多姿多彩的民俗風情。在夜晚，還有精彩的火龍表演，遊客在夜遊古城時也能收穫不小的驚喜。

然後，是現代時尚靚古城。「清明」小長假期間，千隻卡通熊貓活躍在景區灌縣古城，或與遊客嘻戲、合影，或在廣場上「舞」起「小蘋果」。當地還邀請國外知名樂隊、街舞、自行車特技表演隊伍，在財經大廈廣場進行小點位演藝，讓遊客感受古堰的時尚魅力。

「春賞田園風光，踏青尋春；夏賞山幽水長，消夏避暑；秋賞銀杏如金，紅葉盡染；冬賞瑞雪如畫，玉樹銀花。」一位文人在遊覽都江堰後發出感慨，一年四季美景變換，是人們對這座城市留連忘返、樂此不疲的重要理由，也成為這座城市魅力之所在。

### 境外遊客青睞都江堰

#### 景區設候機室 72小時過境免簽

■中外遊客觀賞放水節。 資料圖片

**香港文匯報訊（記者 李兵 都江堰報道）**「都江堰已成為俄羅斯遊客來華熱門地之一，今年5月成都和俄羅斯直航那就更便捷了！」日前，一個由莫斯科旅遊局官員、旅遊協會代表等組成的「旅遊團」悄然抵達，他們十分看好這條熱門旅遊線路。

繼「成都72小時過境免簽」政策實施後，2014年底，成都機場都江堰候機室正式對外開放，給廣大境內外遊客提供了方便。

「2014年，都江堰的入境遊客增速明顯，主要包括香港、俄羅斯、韓國等地。」都江堰旅遊部門有關負責人介紹，針對境外遊客都江堰推出了很多優惠套餐，提供了豐富多彩的旅遊產品。

自去年起，都江堰還專程赴俄羅斯、香港、韓國、澳大利亞等地開展了文化交流和旅遊推介活動，並與香港港中旅等6家著名旅行社簽訂了客源輸入戰略合作協議。同時，還在香港設立了「中國·都江堰旅遊推廣站」2個，香港及海內外遊客赴都江堰旅遊將更加方便。