

# 祖傳一根麵帶活一條村

浙江潘周家村：一斤麵粉拉出百米麵 設合作社收入破千萬



最近，內地一個名為《奶奶最懂得》的美食節目裡，來自英國的主持人大米（Jamie Bilbow），向住在浙江金華浦江縣潘周家村的陳鳳青婆婆學做當地的家鄉美食——「一根麵」——用一斤麵粉拉出百米不斷的長麵。這種手工麵條不單被賦予長壽的好彩頭，更隱藏着600多年前從外地遷來江南的祖先們舌尖上的鄉愁。近年，在村民的努力下，藏在大山裡的手作美味正被越來越多的饕客們所認識。

香港文匯報記者 俞畫 浙江金華報道

■ 甩麵表演成為古村落旅遊的保留項目。  
香港文匯報 浙江傳真



冬 日午後，香港文匯報記者從浦江縣城出發，來到這個距城北二十餘里的「山裡」深處小村落。村內十幾座建於明清時期的廳堂保存完好，幾位老人或躺或坐，閒適地曬着太陽抽着旱煙，生活頗為安逸。

走進村裡，隨處可見一排排長兩米多、高一米七八的麵架，有的成群擺在曬場上，有的則隱藏在小路裡，一道道潔白的麵條如瀑布般斜掛而下。微風拂過，成排的麵條隨風輕輕飄蕩，別有一番風情。

### 流傳600年 戶戶都會做

在曬場邊的一處老房裡，住着收過「洋徒弟」的陳鳳青婆婆。陳婆婆今年66歲，自17歲嫁到潘周家村以後，就跟着鄰居學習做麵條，再挑到隔壁村去賣。「七兩的小麥可以做一斤的麵條，再去隔壁村換回一斤的小麥，這樣就能賺出三兩小麥來。」靠着日復一日的揉、捶、搓、曬，陳婆婆養大了三個孩子和五個孫輩，直到今天還保持着每天做四十斤麵條的習慣。

入口淡淡鹹香，細細咀嚼下散發出濃濃麥香的「一根麵」，被人們賦予了長壽的好彩頭。為什麼一個江浙的小山村，幾乎家家戶戶都會做麵條？村裡的老人說，約600年前，潘周家的祖先們從安徽等地遷來，他們吃不慣江南的米飯，便把自家種的麥子在加工刀切麵、包子和饅頭的基礎上，研製出了這個手工麵。

### 絕活上舞台 美食出大山

雖然有着與眾不同的特色，但由於潘周家村的地理位置很偏僻，讓麵條走出山村十分困難。潘周家村的村支書周金華到現在還記得翻山越嶺把麵條賣到縣城的艱辛。「那時候需要轉好幾班車才能到縣城裡，還要扛着

麵走好長的一條山路，經常是天沒亮就得出發，天黑了才能到家。」

2004年，隨着進城的道路漸漸修繕好，周金華也動起了將「潘周家手工麵」推向市場的腦筋，並在當年就註冊了「潘周家」商標，還成立了專業合作社，免去了村民長途跋涉出去賣麵條的辛苦。

早年村裡窮，沒錢賣廣告，周金華又想出了以麵條可以拉出一百多米長為賣點，經過幾萬次的測試和練習，使得「一根麵」的韌性越來越好，也越拉越長。

### 山村吸龍友 帶旺農家樂

機會終於來了。2014年，周金華帶着「潘周家一根麵」站上了《中國夢想秀》的舞台，向觀眾們展示了「一根麵」的絕活。拉麵師傅周旭磊當場用兩斤麵粉拉成200多米長的麵條，由164位村民每人手握一段，繞



■ 潘周家村的曬麵場。  
香港文匯報記者俞畫 攝



■ 陳鳳青奶奶每晚起床三回打理麵條。  
香港文匯報記者俞畫 攝



潘周家村位置



■ 村裡為「一根麵」請了雕塑。  
香港文匯報記者俞畫 攝



■ 村支書周金華為記者表演拉麵不  
斷。  
香港文匯報記者俞畫 攝

## 網友評論

happy：一個外國人特意來中國尋找美食，也是對中國美食文化的熱愛！很感動！為他點贊！

特別欄：奶奶那句話很心酸，以後的人不會做，傳統手藝都被現代機器代替了，而且傳統手藝又太辛苦，沒人願意學……聽到這句話有種莫名的感傷，我們忘記了多少傳承，忘記了多少初心……

小人看世觀點：都是細節，莫名淚目……想起我的奶奶了，她總會給你說，不能剩飯，那麼瘦，再吃個雞腿……可惜她已經不在了……



■ 「潘周家一根麵」亮相央視。  
香港文匯報浙江傳真

# 非遺進幼兒園 盼後繼有人

2009年，「潘周家一根麵」被列入金華市級非物質文化遺產代表作名錄。儘管名氣越來越大，但與其他「非遺」項目相似，「潘周家一根麵」也面臨着後繼無人的困境。「『一根麵』工序複雜，做麵條晚上基本沒覺睡，村裡願意做這行的年輕人越來越少。」周金華指着正在擺弄麵架的村民們說，「你看，如今做麵條的主力，五六十歲都算年輕的了，再小的就幾乎沒有了。」

為此，就像當年帶着「潘周家一根麵」走南闖北宣傳那樣，周金華又帶着「一根麵」開始了非遺進校園之旅。在浦江縣檀溪鎮中心幼兒園裡，孩子們開起了「一根麵麵館」，不僅像模像樣地揉麵、和麵、醒麵、盤麵、拉麵、煮麵，還做起了銷售和推廣的工作。

### 學做麵賣麵 邊玩邊傳承

「我們拉好麵，老師會幫我們一起將麵煮起來，加上蛋絲排骨和筍乾，等到下午，爸爸媽媽也來買麵吃了。」自己製作的一根麵「銷量火爆」，可把小店員們高興壞了。

幼兒園負責人告訴香港文匯報記者，這樣的活動經過一年多的實踐，年紀較大的孩子們已經對煮麵每個流程都比較熟悉，合作也默契。「一根麵不僅是我們當地的的美食，也象徵着我們本土的文化，把一根麵融入幼兒園課程，讓孩子們以開店的形式，邊玩遊戲邊傳承傳統文化，寓教於樂，孩子喜歡家長也支持。」

### 「80後」回鄉 優化生產線

最令周金華感到高興的是，隨着「潘周

家一根麵」的銷售越來越火，有年輕人選擇回到家鄉，參與到手工麵的製作和銷售中來。1989年出生的潘凱旋回到家鄉後，將自家的加工廠進行標準化改造，新建了製作、檢驗、包裝一條龍生產線及化驗室、原材料與成品倉庫等附屬設施，並制訂一系列規章制度。

此外，潘凱旋還在廠房裡加裝了空調和除濕機，讓下雨天和大熱天都能正常生產。在他的改造下，手工麵的產量迅速提升，產品供不應求的局面也得以緩解。

## 美食無國界 用愛喚鄉愁

作為一個生於香港，長於內地的英國廚師，說得一口流利中文的美食節目主持人大米從小就喜歡中餐，對中國傳統美食「老手藝」十分感興趣。在一年的時間裡，他與節目組走訪了中國安徽、浙江、廣東、海南、廣西、貴州、四川、雲南共計8個地區，探訪了16位婆婆，記錄食物最初的「原味」，喚醒那些記憶裡彌足珍貴的瞬間。

「美食，是世界的語言。」大米在採訪中表示，「這個節目首先是給中國觀眾看的，畢竟我是用中文去交流，而這一期都是在中國拍的。但我覺得這個節目完全可以在很多國家播出，讓全世界了解、體驗我所體驗的東西。我們講述的內容，相信全世界的觀眾都會感興趣。因為美食是沒有國界的。」

在潘周家村，陳婆婆耐心地教大米如何製作「一根麵」，還展示了如何透過鴨蛋殼看出雙黃蛋的好眼力。雖然最後呈現的是幾十分鐘的片段，但節目組在潘周家村整整駐紮了兩天。

「他們都很熱情，我無論燒什麼給他們吃，他們都會很誇張地讚美，搞得我都很不好意思。」陳婆婆回憶起與「洋徒弟」相處的時光，還自稱「很嚴格」，在做麵條的環節一絲不苟，指出了「洋徒弟」不少做得不到位的地方。「他們大老遠跑過來學，我們肯定要認真教的嘛。」

## 頻起夜幹活 未曾睡整覺

一斤麵粉放半兩鹽，待鹽融化後加入麥粉，揉成麵團用力捶打，直到表面都被捶至光滑，再盤成圓潤的薄薄的一塊，繞圈把它切成一條條，然後拉長、揉搓。「拉長的揉搓的時候手法一定要輕，要有耐心，這樣才能讓麵條具備延展性，一根麵可以綿延不斷，拉出上千米也不在話下。」

### 反覆掉頭曬 保粗幼一樣

準備工作做好後，真正的細活從傍晚五時才剛剛開始。「把拉長的麵條放在兩根筷子上轉一轉，再掛到麵架上，一

晚上要掛上幾百串，忙完差不多八九時。」陳婆婆說，忙完和衣打個盹，到十一時左右就要起來給筷子上下掉個頭，凌晨二時再起來掉個頭。「這樣能確保掛在筷子兩頭的麵條粗細一樣，做出來的長壽麵才漂亮。」

忙完躺下沒過多久，差不多四五時，又要起來曬麵條了。「冬天放空調房裡吹，夏天就掛在外面，讓濕麵條慢慢風乾，然後等太陽出來，就把麵架抬出去曬，也就是你現在看到的樣子。」自從開始做麵條，陳婆婆就沒有睡過一個囫圇覺。「晚上不需要鬧鐘的，已經形成生理習慣了，會自己醒過來。」