

舌尖上的建德

寻年味系列之一——农家土索面

## 手工索面,掌心传递的温暖

陈果

时代在进步,机器解放双手,却也禁锢双手,它不断缩小手艺人的生存空间。但是,有些东西是机器永远无法取代的,比如说——手工面的口感。手工制面之所以诱人是因为面条本身有柔韧、有劲道、有一种温度,给人一种温暖的感觉。

在建德,有过年家家户户吃索面的传统。索面,面条细而长,久煮不烂,故又称“长寿面”,寓意健康长寿。就像许多正在消亡的手工艺一样,现在的建德街头你已经看不到正宗地道的土索面了,越是这样,越过年关,寻味的人越多。听说大同镇丰田畈村就居住着一位正宗地道手工制面师。



压面



缠面



绕面

索面  
村里一道亮丽的风景线

老童制面从头到尾全是手工操作,既费时又费力,也正是这种纯手工,保证了老童索面的品质,成了十里八乡、城里人排队预订的抢手货。以前,老童自己种小麦,磨成麦粉,受农作物自然生长规律制约,每年的年前两个月才有麦粉可以制面。如今,一年四季都可以买到品质优的麦粉,除了阴雨天,梅雨季节,老童有七八个月的时间都在制面。老童说:“做索面天气很重要,一定要选择晴日,可以说是看天吃饭。每天做面的时间因为当天的气候差异都是有所不同的。”

因为是手工,老童一天只做50斤麦粉。走进他的家中,你会发现一幕别样的风景。他家院子前后,千万条白色面线从2米多高地长长的特制木架上悬挂下来,场面颇为壮观。老童从20岁开始学手工制面,至今在家中制面已是第37个年头。尽管如此,每次老童把面条从家中拿出来晾晒、拉长、再晾晒时,总有不少乡里乡亲和慕名前来买面的人在旁观看。

在他们眼中,老童不仅仅是在制面,他呈现给大家的更是一幅唯美的画面。冬日的暖阳,层层穿透,把这一丝丝长长的面线衬托得流光溢彩。乡村、晒太阳的老人、狗,还有微风吹起的索面,时间仿佛定格在那一瞬间。当然也有不秒跃跃欲试的村民会上前拉几把,但只有懂行的人才知道,面条晒到什么程



晾干



刚做好的面条



土烧索面

度可以拉,分几次拉,这全靠几十年的经验,旁人可是掌握不了的。

24小时  
一次完整的制面过程

手工制面是一门体力活,制作过程从每天下午三点的揉面开始,把盐、冷水、麦粉按一定的比例配好,气温高的时候盐会多放些,老童凭手感就能把面揉得软硬均匀。将和好的面放在桌面上,用木棍将面团压平,再用刀将它切成长条,然后差成圆圆地长条一层又一层地盘旋放入木盆中,再把木盆中的面条搓得更细,盘旋放入另一个木盆。这几道工序的完成,基本上已经到了晚上六七点钟。

吃完晚饭,老童早早就睡下了。半夜1点,老童准时起床绕面。将木盆中面条固定在竹竿上,缠绕在一根根长约50公分的竹棒上,放入一个长长的木柜,在木柜中将其拉长至二三十公分,“醒”面,然后等到第二天拿出来插在两米多高的特制的木架上晾晒——拉长至2米左右——晾晒,下午两点钟左右会完全晒干,最后收面、装面完成。一次制面过程基本上是24小时。

老童说:“做索面的关键是控制好食盐的放入量,盐主要用来调节面的柔韧性,要根据气温的高低决定盐的多少。一般说来,盐的用量控制得准,索面的柔韧性就好,拉制时也不会断,口感也好。面条什么时候能拉长,要拉几次才能拉到最长,都要时刻观察,全靠

40来年的经验。因为是纯手工,所以很多时候只能靠经验与悟性,没法言传。”

一勺猪油  
少许葱花,回味无穷

好的食材制作方法越是简单越是美味,土索面也一样。一边索面下锅,一边你就可以在碗里加少许猪油和热水,切葱花备用。待面条煮两分钟左右就可以出锅放入碗中,最后再撒上少许葱花即可。煮好的索面一定要趁热吃,这一碗热气腾腾的正宗土索面把面条本身最原始的味道、韧劲都发挥到了极致。

在建德,大年初一,人们都要吃一碗索面,祝福健康长寿。家中添丁要吃“诞面”、结婚订亲要送“喜面”、老人过寿要吃“寿面”……这诸大的需求空间与之形成鲜明对比的是手工制面师越来越少。

老童说:“现在整个大同镇,只有三个人还在手工制面,一个是我师父,已经75岁高龄,每次做的量都很少。一个是我妹夫,也是我的徒弟,因为做面太辛苦,明年开始也不做了。制面需要熬夜,耗时又长,年纪轻的人觉得辛苦,都不愿意学。制面步骤、手法看似简单,很多时候都要借手指的记忆、经验来控制。不静下心来长时间学习,是做不好面的。”

老童最大的心愿就是他的手艺能够得到传承。正是在制作过程中人的体温通过掌心传至面团,才让手工索面与机器的产物明显不同,这种出自手工、源于自然的食物有一种难以抗拒的原始魅力。