远去的手艺

索面：因手工制作而口感韧滑

■陈思义

“吃索面汤”：生小孩，坐月子，亲戚朋友上门探望产妇和新生儿，主家会烧索面款待，叫“吃索面汤”。

“素面汤，喝眼光”，这是一句民谚。索面略带咸味，口感韧滑，是干面中最长的面食，都说是吃补的。

因为手工加工的索面口感韧滑，而机制面条就是另一种味道了，这才使索面制作工艺还在专业户群体中传承。

拉索面 苏立锁 摄

软韧，味鲜，暖胃，易消化，产妇月子里必备索面

北京的炸酱面、河北的捞面、山西的刀削面、上海的阳春面、四川的担担面，各地有不少品种的面。温州的索面自成一格，是用手工拉成晾干的，很细，白净，味道鲜软，口感好，是一般面条不可比的。

为什么叫索面？有人说，索面因色白如棉，细长似纱，又称纱面；有人说，索面仅需少许食油、料酒、葱花调味即成美食，又称为素面；有人说，索面在生产工艺中，搓面坯是一个关键环节，而在温州方言中，“搓”音“索”，所以叫索面。

索面是小麦粉做的，柔软细白，烧食方便，性平温补，易消化吸收，是产妇坐月子的主食，产妇上午、下午各一碗索面点心。还有一种说法，生了孩子吃索面会增加乳汁。一篮索面加二十个鸡蛋，也成了温州人探望产妇的传统礼物。招待的点心一定是索面，上加两个蛋。温州城里人烧的索面，以香菇炒肉、煎蛋、酒泡的虾米作为浇头，加很多黄酒。因此，亲戚朋友到产妇家去探望，也叫“吃索面汤”。外婆家要给产妇送月里羹，主要也是索面，加鸡蛋、白鲞、红糖、老酒。我妻子生二女儿时，我买了十斤索面三斤白鲞回家，她一直把这作为“我幸福”的例子。

民间习俗凡生日庆寿，必食索面，称长寿面。有的地方，定亲、婚嫁、看望病人也送索面。过去的温州农村，人们以“谁家索面粉干成箩上筐”作为谁家富有的标志。小时候我妈常说某某人谷仓里长年索面粉干一箩箩，爽兮爽。

摄影师慕名而来，索面村频现全国摄影展上

兰溪下潘索面文化节，游人如织，有筛麦比赛、上面比赛、挂面制作演示，免费品尝索面。

东阳巍山农历新年索面太抢手，客户每次得到的回复都是“再等一两天”。

青田北山索面，传说明朝正德皇帝游江南时到青田，吃了徐太公的索面连连说妙，皇帝一高兴，把石柱八十里方圆山地划给了徐太公。

温岭石塘是渔港，丈夫出海时，妻子要敬上一碗索面，寄寓了祝福平安、满载而归的美好心愿。有人遇事不顺，或有小病小灾的，粘晦气了，要烧一碗索面尝尝以冲冲晦气，祈求平安无恙。

文成是著名侨乡，文成龙川索面远销至法国、意大利等10余个国家。龙川马垟村无形中成了文成索面的代名词。

永嘉窑底村百分之九十以上的农户做索面，女子嫁到这个村要先学会做索面，女儿出嫁又把做索面的技术带往婆家。有民谣说“囡儿嫁窑底，纱面指甲儿吃翘起”。索面的面头形似指甲，称“纱面指甲儿”，多自家食用。外档村、张大屋村做索面也有名气，流传着“搓素面，养猪娘”的说法，做索面的人家以麦麸喂猪。

平阳北港人特别喜欢鸡汤烧索面。

瑞安南山村被称之为“索面村”，几乎家家户户都会制作索面。上岙村也是一个索面专业村，瑞安日报社曾挂钩扶贫。有人描述索面村里摆满索面架，一架架索面如丝如缕，飘逸曼妙，全村弥漫着一股淡淡的索面特有的咸香。农妇拉索面，说是劳作，更像拨弄琴弦，轻歌曼舞。很多摄影师慕名来拍照，索面村频频出现在全国摄影展上。

索面以家庭作坊的形式生产，一家劳力齐上阵。索面制作技艺以父子、母女传承的方式代代相传，且以亲带亲、邻帮邻的方式在当地扩散，形成索面生产专业村。

纯手工制作，有六七道工序

1.和面。把面粉、水、食盐按比例放在面钵，拌匀。用力把面和得柔韧，富有弹性。放置1个小时左右，叫发面。

2.搓面。把和好的面用面杖压滚成圆形，用刀将它割成螺旋形面条。然后一圈一圈地放入木盂，用布盖上，发面1小时。把面从木盂一圈一圈地拉出，搓成手指粗细均匀的圆形面条，再放在木盂里发面。

3.上面。把发好的面条，按8字状一圈圈绕在两根间隔10厘米的索面箸上，盘绕20圈左右。

4.熟面。把绕在索面箸的索面条慢慢拉长到20厘米左右，挂放到索面柜里，一排排有间隔地挂放着，盖上索面柜盖，或用布遮好，放置一个半小时左右。面胚“熟”透，面条才能拉成又细又长。

5.晒面。把索面柜里“熟”透的索面条拿出来，箸的一端插在索面架上方小孔中，手拿另一端往下轻轻拉，拉长面条。箸的另一端插在索面架下方，这就是我们看到的一架架索面的样子。用面箸插在面条之间来回抖开，不使面条粘连，叫分面。待索面稍干，再轻轻把面条拉长拉细。

6.收面。索面晾晒干后，从面架上收下。等索面稍微软一点，盘成一绞绞，装好保存。索面有一个明显缺点：很容易受潮发霉。

小麦是自家种的，面粉是水碓磨的，索面是纯手工做的

做索面的关键技术是控制好食盐用量，盐用来调节面的柔韧性。天凉时，每百斤面粉约放3斤盐。天热时，每百斤面粉约放5斤盐。盐的用量控制得准，索面的柔韧性就好，不仅在拉制时不会断，而且口感也好。

做索面选在冬季和春季，农历八月至次年四月最为合适。夏天气温高了，做起来难度大，要多放盐，多放盐了吃起来很咸。

做索面，用农民自家生产的优质小麦，洗净晒干后用水碓的石磨，慢慢磨成细面粉。说实话，用石磨磨成的面粉做的索面，柔韧，软。如果用机磨，粉闷热了，做的面条就会“硬”，口感不好。现在大多是用富强粉等优质面粉做，批量生产也只能如此。

从前索面不是用钱买的，而是拿小麦兑换的。楠溪江一带有童谣：“热头（太阳光）热，晒来健（只管晒过来），担到高山对素面。”

老家一个笑话：某人煮索面水开了，索面不见了

煮索面比较简单，连我都会：先烧好“香料”，“香料”里有姜丝、老酒、香菇、黑木耳、肉丝、虾皮、蛋。将索面放入沸水中煮二三分钟，翻滚得厉害就泼一点冷水，索面熟了就马上捞起放入香料中拌匀即可。现在酒店里有小黄鱼烧索面，放较多的老酒。索面里多放老酒才味鲜美，所以人们往往用“吃索面汤也醉了”来形容自己不会喝酒。

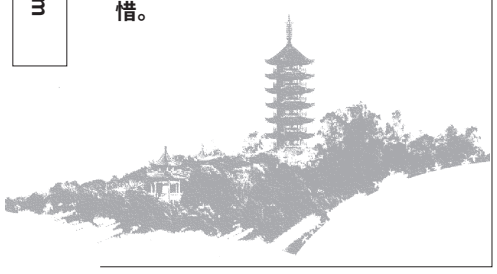
煮索面是断然不放盐的（索面制作时已加盐）。

索面也不能放在冷水里煮。有一个笑话：一天深夜某人要吃点心，老婆睡了就自己动手。他把索面放在水里煮，等水开了，挈起镬盖，却没了索面。活见鬼，他老婆连忙起床帮他也找不到。第二天他在水缸里找到了索面，骂了一句：你怎么逃到水缸里了呢？原来，水一开，索面都糊在镬盖朝下的一面上了，镬盖他又习惯性地盖到水缸上，糊在镬盖上的索面自然就掉到水缸里了。

最终坚守的人会越来越少

索面是家庭作坊式生产，劳动强度大，耗时长，生产效率低，一个壮劳力再加几个辅助劳力每天只能加工约100斤面粉，而且下雨刮大风即无法生产，靠天吃饭。近些年机制面条、新型方便食品多了，索面生产规模有所萎缩。

与许多手工艺一样，大多数年轻人不愿意干，只剩一些岁数大的人在坚守。有的老人岁数大了也吃不消了，最终坚守的人就越来越少。长此以往，会有手工技艺失传的危险。

索面的韧滑柔软口感是特有的，把麦子变成索面是复杂而伟大的演变，把这种手工艺丢弃了确实有点可惜。

瑞安市社科联
协办
电话：65818090
电子信箱：941222480@qq.com