



去粗留细

■海都记者 周宇艺/文 毛朝青/图

线面,对于福州人来说,有着一种不一样的情感,而不单单是一碗可以用于果腹的面食。在当地人日常生活中,或是人生重大场合里,都可以看到线面的身影:逢年过节,要吃“太平面”;新婚夫妻喜结连理,要吃“喜面”;过生日的一大早,要吃“寿面”……

闽侯县荆溪镇是福州著名的线面产地,本地人吃的线面,三分之一产自这里,而埔前村又是荆溪镇的“产面大村”。近日,海都记者前往荆溪镇埔前村,了解当地的线面制作工艺。

### 多道工序制作 直径不到1毫米

子夜刚过,可能许多人才刚刚睡下,进入梦乡,但对于埔前村村民林邦木和他的爱人陈玉梅来说,这个时候已是他们的起床时间,他们要开始为制作线面做预备工作。

今年57岁的林邦木,二十多岁开始,便向同村的乡亲学习线面的制作技艺,距今已有三十多个年头。据他介绍,制作线面的原材料其实并不复杂,将拉面专用的高筋度小麦粉倒入盆中,按一定比例辅以食盐,再往里加水反复揉搓、搅拌,这便是和面的环节。

外人看来相对简单的动作,在林邦木看来,这是制作线面最为重要的一环。先不说在凌晨时分,把一大盆的面粉和均匀,就要耗掉自己一半的体力。食盐和面粉的配比,更是一碗线面成功与否的关键所在,不仅需要丰富的经验,还要“看老天的脸色”,依据季节变换、气温寒热,来增加或减少食盐的比例。

和面的环节完成后,经过醒发、平团、擀面、划条、搓圆、细条、上面等环节后,原先硕大的面团已经由粗到细,变成2厘米左右的条状。这时,再将它们缠绕上“面筷”,放入面槽进行发酵、垂条。上述步骤全部结束之后,天边已泛起鱼肚白。

上午11时许,福州气温让人对室外活动“望而却步”,埔前村村民却需要趁着此时的气温,进入拉面环节。

村民董秀玉和她的丈夫一起,从面槽中拿出一排又一排的面条,插上面架。经过七八下拉伸推拉过后,原本细条状的白面渐渐变成直径不到1毫米的细丝,在微风中荡漾,场面甚是壮观。

# 线面：拉出来的「历史味道」

海都记者探访闽侯荆溪镇埔前村,了解当地的线面制作工艺



埔前村村民林邦木做了30多年线面,对“银丝”有特别的情感



线面晒好后,陈玉梅完成最后一道工序——收面



老林拉出的线面,最长可达7米



烈日下晒面,是件很辛苦活

### 传承800多年 如今发展成特色产业

据了解,埔前村制作线面的历史十分悠久,传承至今已有800多年。

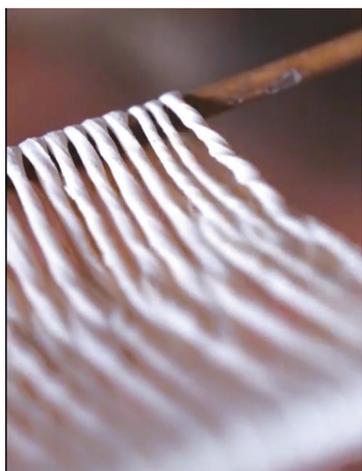
过去,生产线面主要靠天吃饭,无论是制作还是晾晒,都要根据天气的特性,温度和湿度都十分关键。如今,埔前村建成了1000多平方米的室内线面加工标准厂房,在保障卫生的同时,下雨天气也一样能生产加工线面。

在采访过程中,埔前村党支部书记郑成林向记者介绍,全村608户人家中,制作线面的人数就有200多户,其中夫妻合作生产线面的家庭不在少数,“一对夫妻一天可以制作200多斤线面。”

据介绍,线面目前已经成为埔前村的主要产业,每年总产值可超过5000万元,在为村民增加收入的同时,也提高了村子的知名度,为埔前村的乡村振兴做出了很大的贡献。去年,依靠线面产业,埔前村入选市级“一村一品”专业村名单。



陈玉梅拉出的线面,细到直径只有1毫米



「上面」之后,面团由粗变细