

宁波人文地图

责编 乐建中 美编 曹优静
2018年12月2日 星期日
照排 余佳维



樟溪河边 切面香

小雪节气过后，位于四明山东南方的海曙区章水镇，被大自然涂上五彩斑斓的色彩。山上银杏黄了，枫叶红了。樟溪河流水潺潺，芦花怒放。如黛的青山与似画的古村犹如一幅遗落在大山深处的山水画卷，古风之中透着灵秀。

天气晴好之时，樟村的樟溪河边总晾晒着刚从蒸笼里蒸出来的切面。晒在竹盘上的切面泛着金黄，在阳光下散发着热气，于是空气中有了一股淡淡的清香。

樟村切面是樟村人的传统食品，无论春夏秋冬一直慰藉着当地人的舌尖。过去，樟村人待客也用切面。

今年65岁的桂亚芬是地地道道的樟村人，她20岁左右就跟着父母学做切面，现在已成了制面的高手。桂亚芬说：“樟村有切面和长面两种。老底子生活条件差，村里人做面是件稀罕事。长面是长者做寿和妇女坐月子时的必备品，这也是樟村的传统习俗。切面一般在逢年过节或农忙时才做些。过去夏收夏种时，农时较紧，劳动力不足，谁家收割稻谷或插秧时，亲戚朋友都会不计报酬前来帮忙。主人家没啥好招待，就会提早煮好一锅带汤切面，再在切面里放些棉白糖，等帮忙的人收工回来，用一碗冷幽幽的切面来犒劳帮工，以表示感谢之意。”

后来，樟村做切面的农户慢慢多了起来，切面也成了寻常百姓家餐桌上的一道美食。但因制作切面艰辛，加之机器波纹面的出现，许多农户不再加工切面了，如今只有五六户人家还在坚守这一传统做法。

樟村的切面多是用手工制作而成，凡有阳光的日子，原生态的食材蒸熟后，都在太阳下晒干。切面经过两天与阳光对话，继而生发出别样的风味。

近年来，一拨又一拨的城里人来章水镇看山看水，游客回程时总会随手带上几盘切面。这种充满山野气息的食品经口口相传，一时成了网红。农户也从传统的食品加工中，获得了满满的幸福感。

记者 胡龙召 文/摄



图片说明：
① 桂亚芬和媳妇在溪边翻晒切面
② 盘面
③ 蒸面
④ 刚出笼的切面会马上运到阳光下晾晒
⑤ 偷食的鸟