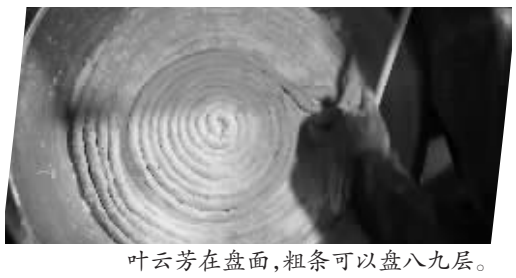
宁波晚报
责编/董富勇 叶飞 审读/胡红亚 美编/徐哨

亦是前童走心的味道
那飘香的垂面
『前童三宝』外

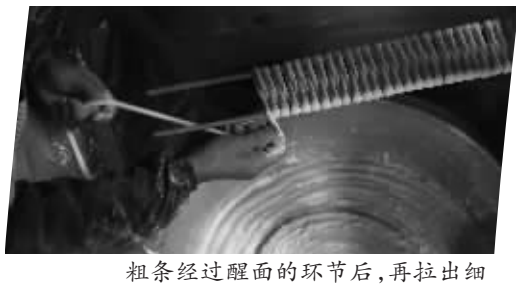
叶云芳和老伴童康群在开面。

叶云芳在擀面。

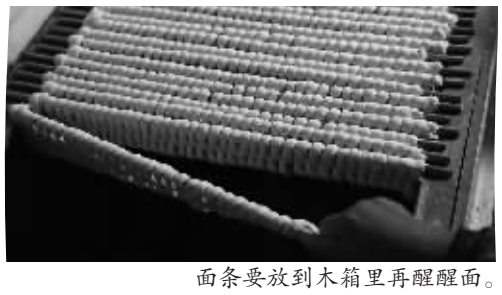
将擀出的面饼切出粗条来。



叶云芳在盘面，粗条可以盘八九层。



粗条经过醒面的环节后，再拉出细条缠绕到长木筷上，这个环节叫“上面”。



面条要放到木箱里再醒醒面。

醒过面之后，才可以“转面”，将面条适当拉长。

收下来的垂面。

蓝天、花伞之下，鹅卵石铺就的前童老街上，叶云芳手持着长木筷，给晾晒中的垂面进行开面。

乳白的垂面越抻越长，看起来就让人食指大动。“晾的时候根据天气情况要不时开面，不然面条要么会黏在一起，要么会崩断的。”叶云芳解释道。

只要不下雨，天还未亮时，叶云芳就要早早起床做垂面，这样的日子已重复了半个多世纪。在手中擀面杖的翻滚中，时间悄悄溜走，叶云芳也从一名花季少女变成了一位七旬老人。

宁海西部的前童、桑洲、岔路等乡镇历来有种植小麦的传统，前童除了拥有以豆子为原料制作的“前童三宝”外，各种以小麦为原料制作的面食则是村民的主食，垂面就是其中的重要一员。

垂面口感细滑，容易消化，因此产妇坐月子、老人做寿时，都喜欢吃上一口垂面。垂面烹饪方便，入锅即熟，配上一点土猪油、肉丝、前童干丝等，一碗热腾腾的汤面是谁也抵挡不住的乡土美味。如果把垂面隔水蒸熟，再用猪油配上各种调料翻炒，蓬松香软的炒垂面又是另外一种风味。

由于垂面全手工制作，晾晒的过程中要不时开面，费时费力，现如今，前童只有四五家还在坚持制作，产量上不去，也让垂面在前童愈发低调。

叶云芳的老宅就在前童老街上，这里游客络绎不绝，因此她仍在坚守着自己的技艺。

制作垂面需选用优质小麦粉，加入适量盐，用前童甘甜的水和面，然后再经历盘面、醒面、上面、转面、开面、收面等多个环节，才能制作出一把洁白干爽的垂面。

在叶云芳看来，垂面制作技艺并不复杂，学起来也不难，但是每天凌晨4点就要起床做面，中午收完面后才能休息，一年里只有盛夏的3个月休工，这样的日子有些苦，现在的年轻人是不愿意学做垂面的。

叶云芳希望有人来将这份技艺传承下去，她也有给前童垂面申请非遗项目的计划，“应该让更多的人知晓垂面，来前童不要错过这碗面。”叶云芳笑着说道。

记者 张培坚 通讯员 蒋攀 文/摄

在前童的餐馆里，垂面是必不可少的一碗美味。