

合什手工面： 越溪河畔的“美味传说”

□陈倩/文 庄歌尔/图

面食，一向是川南人的最爱。在宜宾越溪河畔，有一种历史悠久的民间绝技——合什手工面。其面条细如发丝，营养丰富，健脾和胃，圆润滑爽，风味独特，食之柔滑，美味可口，回锅如新，是面食中的精品。

地处四川省宜宾市叙州区的合什镇，坐落在风景优美的越溪河畔，这座建于明代的小镇，曾是一个著名的驿站，越溪河横穿镇域而过，水路交通兴旺，货物交易频繁，经济活跃，因其地处边陲商贸集散地“货市”而得名“合什”。味美而工艺独特的合什手工面技艺在此传承了近300年。

经面匠们世世代代的传承创新，1986年，合什手工面获得世博会银奖；2009年，被列为县级非物质文化遗产保护遗产；2016年，原国家质检总局批准对合什手工面实施地理标志产品保护。

合什手工面美名远播还是在20世纪90年代初，生产厂家在保留了传统生产工艺的基础上，进行了精细包装，申请注册商标，并向外隆重推出了多个品牌，于2009年获得县级非物质文化遗产称号。2003年，合什手工面再获省级无公害食品认证，并通过了国家农业部检测中心检测，认定为国家级无公害农产品。在2002年西部“农博会”和2003、2004年举办的“西洽会”、“厦博会”上，受到了广大消费者的青睐。

中国传统手工面传承人刘启湘说，合什镇现有的“越华”、“金光”、“天祥”等品牌手工面，年产量200吨左右。现已成为当地一项颇具规模的地方产业，畅销宜宾和川南其他市县，并远销至成都、重庆、上海、新疆等地。

地下泉水 合什手工面无法取代之秘

任何一件事物“得名”，都有它的独特之处。而合什手工面的制作历史可追溯到1000多年前……

刘启湘说，在祖师辈的时候，合什手工面制作方法简单，仅是用手工揉面，擀面杖擀出简单形状，再用刀切，自做自用，不作商品流通。随着时间的推移和经验的积累，祖师们发现将揉好的面拉成丝晾晒干后能放置较长时间，可随时食用，因此生产数量才逐渐提高。这一阶段的手工面被称为“单柱面”。

“到了清末，人们对合什手工面的制作工艺进行了许多改进，将面条拉成细丝，用竹枝晾挂起来自然风干，再进行简易包装进入市场流通，在川南一代名声渐旺。”刘启湘说，这一阶段的手工面被称为“双柱面”，手工面比以前更细，口感更好，深受欢迎。

进入20世纪60年代，合什手工面得到了较快发展，手工面生产作坊在合什境内几乎每村都有，量和质都得到飞跃发展，鼎盛时期还在内江、自贡等地开设了生产点。

由于当时制作手工面是取合什特有的地下泉水，即龙王庙井的水制作，其独特的水质和精湛的制作工艺都是其他地方无法比拟的，最后只有合什手工面被保留了下来并得到了继续发展。

制作36小时 大大小小需24道工序

“面匠们在制作前一天，要先将面粉发酵，第二天凌晨就得起床和面。和面是拉面制作的基础，水温很讲究，水、面粉的比例非常严格。讲究‘三遍水，三遍灰，九九八十一遍揉’。”中国传统手工面传承人严清明介绍说，反复揉搓成一大盆面粉后，直到揉得劲丝相当强的时候，再把面粉揉成一根大面柱。

大面柱又揉成小面柱，如此周而复始制成，面匠就把拉成丝的面自然风干，制作时最重要的是避免太阳晒，否则就拉不成丝。面丝风干后，面匠们就把它截成短节装成袋，再用礼品盒装上，这样就可以上市了。

“一盒完整上市的合什手工面要历经36个小时，大大小小24道工序。”面匠师傅介绍说，就拿第一道工序和面来说，一个盆至少要两个人操作，不停地翻揉至少一个半小时以上，再把和好的面团盖上发酵几个小时。

中间几道工序分别为切条、揉大条、弹中条、弹小条。“这些都特别耗时耗力，不要小看弹小条，一盆小条差不多1000多米长，其间没有一处接头。”小条弹好后仍要在盆里放6个小时。

揉面、擀面、拉丝、风干、截断、装袋……也正是这些“繁琐”的细节，才最大程度还原了面食的美味，创造了味蕾奇迹。



△把拉成丝的面拿到室外自然风干。



△制成礼品盒的合什手工面。

◁细如发丝的合什手工面。



△制面师傅在制作合什手工面。

▽制面师傅将面条放进槽内静置。



△工人在对合什手工面进行包装。

