

永康土索面



拉伸面条



面条放到面柜里



静置



面柜抬到户外晾晒



晒干

口感劲道

土索面作为永康的特色美食，深受市民欢迎。在婚嫁、喜庆场合以及招待客人的时候，都是不可或缺的美食佳品。在芝英镇前陈村，晾晒在太阳下的土索面已经成为了一道独特的风景线。

12月18日上午，天气晴朗，村民们抓紧时机将抽好的土索面拿出来晾晒，整个村庄咸香味四溢，弥漫着浓浓的年味。

据悉，土索面的制作是一项繁琐而精细的手工艺，从和面到拉条、晾晒、包装，需要经过10多道工序，整个过程至少需要9个小时。村民们通常会在凌晨1时许起床开始制作，以确保土索面的品质和口感。

村民舒月修正在将盘在索面筷上的索面条缓慢地拉长到20厘米左

右，放到面柜里，用席布遮好。她将这些面放置一个半小时左右，让面熟透后，再将面取出，插到屋外的木架上拉长、晒干。

我一般是春节前两个月开始制作土索面，一天一个人能做30公斤左右，主要销往周边村，1公斤卖20元左右。舒月修介绍，土索面想要做得口感劲道、咸香可口，完全靠经验，盐和水的比例都是根据天气变化进行调整的。

土索面不仅是一道美食，更是一种文化的传承和体现。土索面制作技艺已被列入永康市非遗项目，进一步彰显了其独特的文化价值和历史地位。

融媒记者 杨成栋

咸香

四溢



将面条往两边拉出间距，以免粘在一起



拉长土索面