

特色美食

# 仙居浇头索面

○朱敏江



致搭配做成了浇头。

农家厨房中，干燥的柴火在灶膛里发出噼里啪啦的声音，充分燃烧的火苗舔着锅底。各种菜品在锅里上下翻滚，也将各自的味道交融在一起，整个房子都浸在浇头汤汁浓浓的香气中。勺子舀起带着浓汤的浇头，浇在起锅后纯净透亮的索面上，浇头慢慢融入面汤，碧绿的葱花或菜叶点缀其间，这便构成了农家特有的舌尖上的美味——仙居浇头索面。

索面由麦面粉加工而成，主要分布于浙南地区，在仙居农村，索面制作手艺流传甚久。手工揉面，手工搓条，手工绕上箸，手工拉伸，自然风干，在索面的加工流程中，机器没有丝毫的“入侵”。几道工序中，“搓”是关键，而“搓”和本地方言“索”意思相近，索面便因此得名。

入冬以后，农家小院里架起

了面杆，一根根面条在农妇手拿面箸的搓伸中不断变细，幻化成长的面丝，在眼前徐徐展开一幕纯洁的面纱。远远望去，就像仙女正拨动柔软绵长的琴丝，演奏悠远空灵的乐曲。面纱一幕幕展开，满弓如丝如缕的索面，玲珑曼妙，在院子里织出了一个如梦如幻的世界。在冬阳和柔风的共同作用下，面丝慢慢变干变硬，自然风干也让索面拥有了诱人的白亮光泽。

与机器制作的米面或切面相比，索面的纯手工特制，显得异常珍贵。烧制浇头索面，成了农家热情待客的标配，也是招待亲朋队伍的首选点心。

每一次，主人家都会用大碗盛面，浇头在大碗上面形成一个漂亮的圆锥形。客人在开筷前，总会情不自禁地闭上眼睛闻一闻，浇头和索面融合组成的特有香味迅速包裹鼻翼，并由毛细血

管传遍周身。睁开眼，金黄、嫩黄、洁白、酱红、碧绿精致搭配，在眼前形成了一道视觉盛宴。在浓香和色泽组成的立体冲击面前，每一位客人都会早早“缴械投降”。在入口的每一筷中，索面和浇头组合在一起，这样的搭配，情趣油然而生，也巧妙地避免了单纯吃面容易产生的乏味。

有时候客人怕吃不了，会用筷子挑一些面回锅里，但主人家马上就会舀一勺浇头加回到碗里。而在这一“挑”“一加”之中，农家人感情待客之道，也在这一碗浇头索面中得以淋漓尽致的显现。

如今，浇头索面已经进入本地面馆，柔韧、咸香、爽滑、鲜美，一碗色香味俱全的浇头索面，撩拨着一位位食客的食欲，成了一道回头率超高的招牌面食，也成了面食中一道独特的风景。

# 浙大有个“刷脸”食堂

○记者许瑞英 文/摄



食堂二楼中餐厅

炸酱面，刀削面，阳春面，担面……从北京到山西，从上海到四川，绘出了中国固有的面食地图。仙居的浇头索面，也在这张地图上画下了自己鲜明的地地理坐标。

家养的土鸡蛋摊出薄薄的饼，切成金黄的丝，鲜嫩的冬笋切成丝，酱红的腊肉切成片，油泡和豆腐切成条，加上柔软的豆腐皮，浸泡后舒展开的黄花菜和香菇干，各种农家菜精品

美食尝鲜

## 吃螺蛳啦

○记者许瑞英

节后返杭，老妈给我的众多回乡货里，数量最多的要数螺蛳了，让我家从正月初七一直吃到元宵节。这些螺蛳的出处是一个高山水库。

起初还担心这些螺蛳养不好，后来听说只要有水，压根不用去管它。实践证明，螺蛳是我养过的最省力的活物。

为了把这些高品质螺蛳的味道烧好，我又是“下厨房”，又是“百度”。上汤、酱烧、香辣，我试了个遍。得出的结论是：食材好，怎么做都是好吃的。

我最喜欢的还是上汤螺蛳。锅烧红了放少许油，取一小节辣椒，再切点蒜末姜丝，炒出香味。放螺蛳炒制一会，炒的时候放点老酒去腥，再放点盐。可以把螺蛳头上的“衣”炒下来，免去了吃的麻烦。煸炒一会儿，放水烧开。为了让味道更浓郁一些，我先调好咸淡，让汤汁多烧一会儿，但也不能烧得太久，以免螺蛳肉太老。如果家里有高汤或者火腿片，加一些，想必味道会更好。

出锅前再撒点葱或者蒜叶，这样螺蛳的鲜味经过烹煮就被调了出来。吃的时候，就着汤汁一吸，微微有点辣有点咸，然后就是满嘴的鲜味。

家里的老人们吃螺蛳的时候，一边喝酒一边吸螺蛳，看他们吃得开心，我这掌厨的心也就美滋滋的。

吃得有趣