

这里能吃到明朝时的贡面

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / 姚志伟

只要是衢州人找你吃饭,你得先估量下自己会不会吃辣,而且正宗的衢州菜通常都在不起眼的农家菜馆里。这样说起来好象很难吃到地道的衢州菜的样子,其实吃了之后你会发现,衢州菜不仅仅是那早已名声在外的“兔头鸭头”而已,绝对是有更高的技术含量的。有家餐厅叫做“三衢食府”,就在解放路的新城隧道口,装修并不起眼,看重环境的人不会想在这里吃饭,但是很多人知道,这里的衢州菜最正宗。



山溪石斑鱼



白干筒骨煲

地道的衢州菜,在这里很上得了台面

衢州菜很浓又很辣,所以口味重的人吃了一次后就会老想着这里的菜。三衢食府掌勺的大师傅老王是衢州餐饮同业协会的老领导了,所有的原料都是衢州常山一带运来的,“三个小时的车程,每三天要去进一次原料的,比如衢州山溪鱼、芋丸、老鸭啊都只有衢州的原料才地道。”

虽然都是衢州的家常菜,但在这里被老王整得很上得了台面,装在大大的陶瓷盆里,很有山里的味道。老王推荐了三道衢州菜:三衢爆仔鸡、山溪石斑鱼、荷香芋丸。细心一点会发现,三道菜里放了一样的辣椒,据说那是秦椒,除了辣还很有鲜味。第二道菜里的石斑鱼并非海里的石斑,而是衢州山溪里的小鱼,小小的一根,很入味。而荷香芋丸长着一副传统饭店里卖的肉丸样子,其实咬一口才发现,那是点心,用芋艿和地瓜粉做的,只有在过节的时候衢州当地人才会拿出这一道菜来讨彩头。

二十种中草药和香料炖出来的豆腐

三衢食府有一道菜特别让人惊喜,那就是白干筒骨煲。看着是暗呼呼的一锅子,捞一下只有豆腐和筒骨而已,但一尝你便知道这个味道绝对不是一时半会能烧出来的。于是问大厨,这个是炖了很长时间的吧?答案是,“对,一般要在六个小时以上,里边的汤料就更不止六个小时了。”

豆腐和筒骨已经被炖得通透,咬一口豆腐,能灌一嘴巴的汤汁,这哪是豆腐,早就已经超过山珍海味。“20多种中草药和香料配置的秘制汤料炖出来的,你说能不好吃吗?”这样的豆腐应该叫它功夫豆腐,的确饱含了功力,那筒骨虽然也同样好吃,但和这豆腐比起来,竟然有些黯然失色。

三块钱的手工贡面,让好多人朝思暮想

正当众人尝着美味,称道不已的时候,王师傅突然想起来,这里有道只要3块钱的面,却是最有特色的。

端出来的是细细白白的东西,有如粉干,一吃却是面条的味道,据说调料只是几滴酱油,却无比鲜美滑爽很有韧劲,从没有吃到过这么好嚼头的面条。

于是纳闷为什么这不起眼的面条这么好吃。王师傅说这面可是明朝时候的贡面,由于产量很小,因此在超市等地方是见不着的,只有问地道的衢州人才知道,这是当地才有的面条。很多客人吃过都对这面条念念不忘。

这个像银丝一样的贡面,俗称索面。洁白似银,细如麻线,是精工细作的手工面,面条本身含有盐分,吃的时候不需要放调味料,而且能保存很久。以前这个索面很有名,作坊遍布城乡,仅常山县城就有40多家,产品远销各地。从前大年初一的早餐,衢州的家家户户都要吃索面,被称作长寿面,这个习俗至今犹存。

这索面为什么称作贡面呢?这里还有一段故事。明朝时江西分宜书生严嵩上京赶考途经常山,贫病交加,没钱投宿客店,又遇大雪纷飞,只得在塔山上文峰塔室中藏身。詹家太婆发现了这个病危的书生,就把他接来家中,一碗索面让这书生立马病情好转,好心的詹家太婆让他边养病边读书。严嵩在患难中得此恩遇,非常感激。在明弘治末年,严嵩考中进士,在京中做官。直到嘉靖二十一年(1542)入阁,以谄媚取得世宗朱厚的宠信,出任内阁首辅,专权一时。因索面确实好吃,严嵩回京时也带上一一些。一日,御驾亲临相府,严嵩用索面招待皇上,世宗皇帝吃后连连称好。严嵩于是将索面进贡给皇上,常山的索面就成为贡品,称作银丝贡面了。连皇帝都觉得好吃,怪不得总让人朝思暮想。



三衢爆仔鸡



贡面