

夏日凉面来啦,总有一碗适合你

天热吃正合适,专治夏天没胃口

□记者 朱蔚 文/摄

寻找夏日里好吃的凉面,是吃货们一入夏就发出的呼唤。炎炎夏日,难免会让人有些食欲不振,这时如果有一份凉面,简简单单又能清凉开胃,那便是极好的抚慰。

一碗凉拌面,主食,蔬菜,荤菜,以及调得好味的料汁都在了,拌匀后可谓色香味俱全,天热吃正合适,专治夏天没胃口。

这家凉面只在夏天出摊 算得上是老字号了

傍晚下班,又到了不知道晚饭吃什么的时间,突然有一个念头闪过,于是这天下午,吃货张月亮在回鲁家峙的路上,特地拐到沈家门新街的一家小店,去打包了一份凉面。

这是她第一次买这家店的凉面,但关于它的名号,却早有耳闻。其实这是一家小小的杂食铺,坐标就在海滨电影院的对面,待到天气热起来的时候,小店就会在店门前架上一块长木板,搁上装凉面的柴匾和相应的配菜,只卖下午这个时间段,只打包,关键是起码卖了二十多年,每到夏天的时候,它就适时摆出来,一年复一年。

所以街巷里的邻居对这家小店夏日里的凉面都是十分熟悉的,除了凉面,他家还有食饼筒、木莲冻、关东煮,小小的一家店,给人一种麻雀虽小、五脏俱全的感觉。

有人要面了,就现拌,加点黄瓜丝、鸡蛋丝,还有榨菜丝、肉丝等各种选项。张月亮跑过去等着买面的工夫,已卖出了四五份面。打包完,就拎着往回撤。

整一份凉面配料十足,拌匀了之后,看上去油麻麻的,分外诱人。面是舟山人吃惯了的切面,用作凉面,柔韧正好,和配菜一起非常爽口,就是老底子凉面的味道。



某家西北拉面店的凉面



巧小芳手工凉皮店的牛筋面



眷北牛大的鸡丝凉面



巧小芳手工凉皮店的凉面



衢州烤饼店的凉面

坐标定海的老底子拌冷面 倍儿有滋味又不失清爽

这家店位置在定海白虎山路,招牌却是“沈家门馄饨”,主打的是沈家门老底子的小吃,除了小馄饨,还有食饼筒、生煎,自然在夏日推出的拌冷面也是地道的老口味。

小店是从早开到晚的,想吃上这一口冷面,不一定非要早餐时间,一般到中午12点多,冷面时间才会结束,所以想赶着午间饭点来上一份冷面的,或许也能赶得上。

店主Linda也是吃货,当年在沈家门吃过冷面后,回家便开始琢磨着整合些材料拌一拌,面的用料也是舟山人喜欢的切面,配菜拌料里,除了肉眼可见的炒鸡蛋、胡萝卜、黄瓜丝、榨菜丝,还要再加点麻油,以及点睛的一笔——一勺卤肉,这样拌来的冷面仿佛注入了灵魂,倍儿有滋味又不失清爽。

这家店铺的冷面被好多吃货推荐,不妨一试。

定海东大街巧小芳手工凉皮店 这家的麻酱味凉面,别有滋味

在一溜的外卖选项中,一眼看上了这家的凉面,吃货KKKeiann尝试过凉面和牛筋面两种,都没有让她失望。在口味上,她选择了微辣,想着有一些辣意正好,但入口还是有些偏辣了。之后点牛筋面就没有加辣,牛筋面长得和一般的面条也不一样,吃起来的口感也是有些韧韧的,这才是叫牛筋面的原因吧。牛筋面很吸汁,吃起来就更够味了。

之所以推荐这家的凉面,在KKKeiann看来是因为面和酱汁都很合口味,“他家的麻酱味蛮浓的,回头自己再加点醋加点辣,就更提味了。”

西北面馆里的鸡丝凉面受热捧 老板娘亲自调汁

这款被许多人推荐过的鸡丝凉面出自“眷北牛大”经营者小格子的自创,偶然在Costco吃了鸡丝凉面后,感觉自家也能做出这一款的味道,回来后自己调了汁,一次次尝试后,终于达到了想要的口味。

主要还是调汁的好味,“我们在基础凉面的调

料中加入了芥末来提味,所以凉面吃起来就更加清爽了。”小格子在自家店里关注过这款凉面的走向,反馈都还不错,能吃芥末的都觉得特别好吃。

当然这款凉面的配菜也是非常足,既然是鸡丝凉面,鸡丝自然管够,除此之外,黄瓜丝清爽,鸡蛋丝松软,再有花生米酥脆,加上筋道的面条拌匀酱汁,夏日最爱就是这一口。

来听衢州烤饼的老板 道出拌面秘笈

衢州烤饼店的经营主理人曾群曾在五年前出过凉面,也是广受吃货们的喜爱。只是做烤饼忙,慢慢就顾不上了。在他看来,其实做凉面还蛮简单的,如何做凉面的一些关键点,他也是毫无保留地一一传授。

不管是面,还是粉,都是可以凉拌的,吃着不油腻又可口,才是许多人心目中统一的标准。面条他推荐油面,在菜场就有卖。之所以挑选油面,是因为这类面条放多久都不会坨。买回家后,用开水烫一下就可以了,为了口感更好些,烫熟后,还可以在冰箱冷藏室里再冰一下,之后再拌,口感更佳。

至于配菜,用他的话说,“万物皆可配”。花生米、酸豆角、胡萝卜、黄瓜、木耳、肉……都可以,“凉拌适合那种口感有点脆的配菜。”

调汁的基本公式则是生抽、蚝油、白糖、味精,可以依据个人的不同喜好,加点香醋,或者再加点辣椒油,“加芝麻油的话会略有些腻,还是辣椒油更香。”他说,如果怕辣的话,还有一种不辣的辣椒油,只香不辣,更合适。

各家西北拉面店里的凉拌面 不妨试试,或许能有惊喜

位于各大街小巷里的西北拉面店,菜单中的凉拌面也被吃货们推荐。观察了几家,发现凉面对胃的关键就在于做得干净,看着就煞拉清爽。

装在碗里的凉面,粗细均匀的拉面铺底,面上覆着黄瓜丝、花生米、香菜,被切成薄片的牛肉夹杂在其中,看着也是无比清爽。只要酱汁调得够味不腻,把面条和配菜都拌开了,便是一碗爽口的凉面。