

麻酱凉面 永远的童年记忆

凉拌面普通,但不可小瞧,想做出一碗可口的凉拌面,需要用心琢磨。面条被凉水恰到好处地冲过,筋道爽滑。除了主料面条,还可有黄瓜丝、香菜、胡萝卜丝、西红柿片等什锦蔬菜搭配,颜色各异,令单调的面食也充满了色彩的点缀,从品相上就能看到烹饪者的心思。

“记得小时候,一到夏天母亲就做麻酱凉面给我吃,她把黄瓜丝、煮黄豆、豇豆丁这些菜码分别放在不同的盘子里,使桌上看起来丰富些,吹着电扇坐在餐桌旁等着面出锅和过水的时间,好像总是过得特别慢。”这是来自济南的秦曼小时候家里最常见的夏日场景,一碗面令她至今记忆犹新。

煮到八成熟的面条,被母亲从锅里捞上来,放在一个巨大的金属器皿中,待余温发挥它最后的熟成功效,紧接着,母亲麻利地给面倒上生油,让每一根面条都精神抖擞,油光发亮。蔬菜提供了碗面里所需的维生素,而叫醒味蕾的一定是调味料。凉拌面中加入糖、醋、盐、蒜泥、葱油、蚝油等用以调味。“若问我这些调味料以何种比例呈现出最可口的味道,我只能说每种都放入‘适量’,这是中国人的智慧,全在烹饪者的手感中。”秦曼总结说,北方人吃凉面,调料里少不了两样精髓——大蒜、麻酱。

大蒜经过挤压碾碎,释放了内部蕴藏的辛辣。正是这辛辣叩开了味蕾,令人胃口大开。麻酱则裹挟着每一根面条,带给口腔足够的“香”和浓厚感。“好像没有一个北方人不爱吃麻酱,吃凉面时麻酱一定要给足。”除了这些,有些人还爱吃酸甜口,所以糖、醋也成了必要的调味品。酸甜口带着浓浓的麻酱香,在夏天给人带来了一股清凉,不腻不烦,使得凉拌面不需在温度上过度冰冷,仅靠香、酸、甜、辣,便在舌尖激发出凉爽之感。

凉面上桌,各色蔬菜似彩虹一般排列整齐,食客需要自己动手将其搅拌均匀。筷子插进面条之中搅拌翻转,尽量将每根面条都均匀蘸上调味料,搅拌越充分,味道便越能融入面条和蔬菜之中。搅拌之后,各色蔬菜均匀分布在面条中,轻挑起一筷子,面条缠绕着各色蔬菜,散发出精心调制的酸甜辛香。再送入口中,面条的筋道与蔬菜的清新脆爽完美融合,唇齿间感受不同口感的同时,碳水化合物和维生素也摄入充足,是夏日里大大的满足。

南方凉面 浇头如此多变

在吃凉面上,南方人放下了精致。“在夏天,一切精致都是多余,一碗面的凌乱感反而增加了大家对口味的期待。”在青岛工作的杭州人林航,时常做几道家乡的凉面解馋。

“南方的凉面少不了五花八门的浇头。”林航说,每一种浇头都能和凉面形成浑然天成的美味,茭白肉丝、八宝辣酱、响油鳝丝……浇头主要分两派,一派是清淡适口,一派是浓油赤酱。清淡的主要是茭白肉丝、青椒豆芽。在选材上,茭白和豆芽都是爽脆系列,“咔嚓”一咬就下了肚,咀嚼出的汁水清甜微涩,压制住了浓稠的花生酱,让醋的酸爽一下跳出。

“浓油赤酱的浇头中,要数八宝辣酱凉面最受欢迎。”林航说,八宝辣酱是妈妈的拿手菜,他自己现仍做不出最地道的味道。八宝辣酱由土豆、花生、肉丁和豆干组成,重咸重辣,下饭一绝。在江浙沪一带,响油鳝丝凉面也是人气很高的一种凉面。老上海的浇头是分门别类地盛放在大盘子里的,响油鳝丝一上来,那香味就会在屋子里打转。一层半厘米厚的油花浮在最上面,鳝丝则浸泡在调制好的酱料中。“这道凉面自己在家恐怕难做到好处,但在青岛的不少面馆里能吃到。”林航说,董记面馆、上海面馆都是他喜爱的面馆。

同时,记者了解到,随着美食的发展,凉面的浇头还在不停地更新迭代,龙虾凉面、腊肉凉面、烤麸凉面……只有想不到,没有做不到。有些浇头在大浪淘沙中被筛去,但经典浇头随着时间的推进被更多人喜爱。



麻酱凉面



凉面的各种配料丰富



韩式冷面



蘸汁荞麦面



韩式冷面

你好,夏天来碗凉面

小扇引微凉,悠悠夏日长。每个季节都有属于自己的美食,夏日里的美食,须得清凉不腻才好。若饭菜热气腾腾,吃一顿像“打仗”一样大汗淋漓,总是觉得浑身黏腻不舒爽。此时,凉面的出现,恰好给味蕾提供了享受,也给肠胃提供了满足。凉而不冰,温而不烫,面条煮熟后过水,温度随活水流走,留下的是温和舒适的口感。



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾

冰碴冷面 味道多样“很上头”

凉面和冷面,听起来是亲戚。韩式冷面使用的是黄色或灰色的荞麦面,面条倔强地躺在一大碗汤汁里,给人一种温泉泡汤时的惬意感受。它的口味酸甜,带着冰碴,爽滑的面并非这里的主角,称霸其中的是辣白菜、牛肉片,甚至是煮鸡蛋和水果片。冷面入口凉爽清淡、滑顺润喉,尤其是酸、甜、咸、辣于一体的混合味道丝毫不冲突,反而调和出让人垂涎欲滴的独特口味。

普通的面条煮不出冷面的口感,一定要用荞麦面才能吃出那种“咬不断,有韧劲”的口感。“其实吃冷面,吃的就是嚼劲和口味。”在上杭路附近开了一家韩式面馆的王女士说,冷面主打酸甜辣咸鲜,面里或许尝不出太多滋味,味道全都在汤里,所以吃冷面要喝汤。

带着碎冰碴的冷面,汤占据了碗内一半面积,吃面之前先来一口汤,酸甜辣咸鲜带着冰碴一起入口,瞬间肠胃就“醒了”,食欲也随之打开。“除了恰当的酸甜口,辣椒的香也是冷面的点睛之笔!”王女士说,精选辣椒用文火炒干,捣碎成面,不糊不焦,香气扑鼻又不会太辣而刺激肠胃。面中还要搭配上黄瓜、香菜、煮牛肉、鸡蛋、水果等,把面拌匀,一口下去,筋道的面条简直是嘴巴的享受。

相较于麻酱凉面和各式南方凉面,韩式冷面的口感格外筋道和顺滑。在炎热的夏季,呼呼吃下一大碗带冰碴的冷面,喝一口酸甜冰凉的汤水,爽滑Q弹的面条一口下肚,全身的毛孔都张开了。冷面入口凉爽清淡、滑顺润喉,酸、甜、咸、辣于一体,再搭配上清爽的小菜,夏季的餐桌绝对不能少了它。

蘸汁吃面 配着热汤更熨帖

喜欢吃日式料理的食客,看剧时经常被一碗蘸汁荞麦冷面馋到。蘸汁荞麦冷面是将荞麦面煮熟后直接过冰水,热胀冷缩让面条本身变得更加柔韧,而这碗面的精华则是搭配冷面的蘸汁。

热量极低又非常抗饿的荞麦面,是夏天保持身材的主食首选。荞麦面煮起来十分简单,而搭配的蘸汁就得费些心思。在日式的蘸汁荞麦面中,有两款经典蘸汁:和风橘柚蘸汁和鲑鱼昆布麻辣蘸汁。前者清爽、酸甜,没胃口时,都能被刺激得食欲大增。而鲑鱼昆布麻辣蘸汁则咸香鲜辣俱全,主打海鲜风味。挑起一筷子荞麦冷面,往蘸汁里一蘸,吸溜一大口塞进嘴里,着实过瘾,然后再搭配一碗热腾腾的味噌汤暖胃,一顿满足且舒适的晚餐也不过如此。

蘸汁荞麦冷面搭配的裙带菜味噌汤,制作方法也相当简单,将裙带菜切成方片,豆腐切块,锅内加水烧开,下入适量盐,将豆腐放入锅中焯煮2分钟后捞出沥干水分;锅内加水烧开,下入日式味噌汤料、嫩豆腐和裙带菜,焗煮3分钟后即可享用。短短5分钟,一碗带着豆瓣酱香、入口浓郁的暖汤就能上桌。噙着荞麦冷面,喝着暖胃的味噌汤,便是一个人的精致深夜食堂。