

一碗凉面好度夏·本地篇

4种面粉 7种口味 9种浇头
一碗美味凉面是这样练成的

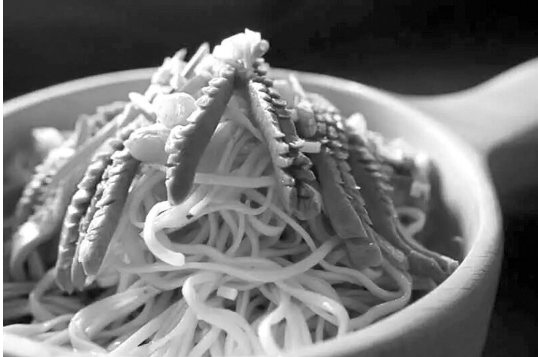
虽说是“南米北麦”，但杭州人对面条、馄饨的喜爱，是丝毫不逊于北方人的。
杭州的面，是比较注重浇头的，杭州的面馆，面的品种经常是腰花面、片儿川、虾爆鳝、猪肝面、三鲜面、油渣面、菜肉面等等几十种，即便是夏天的麻酱麻油凉拌面，面是一样的面，浇头颇讲究，还有各自精彩的故事。记者 何晨 文并摄



台州凉面



王壹堂的创意凉面



大川先生重庆小面

尝尝“杭州版关之琳”做的凉面

“平乐的小老板娘长得像关之琳！”这个消息在“江湖”上一传开，平乐的面，卖得比以前更火了。平乐家的凉面，是自家定点定制的鸡蛋面，面条先在水开后才放入，1分半钟捞出，用矿泉水冲凉。

平乐的凉面有7种口味。麻酱凉面，是杭派的经典口味，麻酱是加了冷高汤调制的；虾爆鳝凉面，比大拇指粗一点的新鲜本地黄鳝，现点、现杀、现烧，虾仁自然是新鲜的手剥河虾仁。

哪里吃：平乐面馆
地址：望江路118号

90后小鲜肉的杭味儿创意凉面

“王壹堂”，这个店名是十来天前才改的，“王壹堂”就是原来的“家乐面馆”。王承豪，90后“老杭州人”，自小就对烧菜兴趣极浓，高大帅哥，曾是杭六中、中策职高校篮球队主力。

最近，店里推出了一款很有创意的凉面——小龙虾牛肉炸酱墨汁凉面。虽说创意，但这碗面骨子里还是老杭州味儿，牛肉丁、香菇丁、鞭笋丁、豆腐干丁、酸豆角，用的是湖羊豆瓣酱调制的调料，小龙虾用的是大个儿手剥小龙虾仁，虾壳晒干磨成粉，加入炒好的调料内，加糖、干山楂、干乌梅，满满一大锅备用。而面用的是乌黑的墨汁面，纯小麦高筋粉，加上墨汁做成的面，进价就要25元一斤，煮5分钟，用冰水急凉，记得一定要冰水，这样更Q弹清爽。

哪里吃：王壹堂
地址：近江西路63号（近江六园和近江九园旁）

看“老头儿”怎样“新碗装老味”

在老底子杭州的“角落头美食”中，“老头油爆虾”名气当数第一位。去年8月份，老头儿油爆虾开出一家面馆——“锅来吃面”。“新瓶装老醋，新碗装老味！口味一样要地道，要有‘根’，有底蕴。”锅来吃面“面司令”傅月良说。

老味道不等于没有新创意。除了大排面、大肠面、牛腩面、卤蛋焖蹄面这些老杭州口味，小龙虾拌面是店里的新品招牌面，鲜活龙虾煮熟绞碎后，加西芹、胡萝卜，小火1小时熬制龙虾油；洋葱、京葱配上龙虾肉和龙虾油，熬制成龙虾味十足的龙虾酱；用内蒙古雪花河套粉制成的面条，上蒸笼干蒸6分钟，摊开加麻油拌匀，迅速冷却。一天光是这份小龙虾拌面，就要卖掉200多碗，只是苦了剥小龙虾的了！

哪里吃：锅来吃面
地址：文一路万塘路口汇和城1楼（物美大卖场旁，翠苑电影大世界楼下）

台州凉面的另一种吃法

翠庄运河店，凉面做的自然是台州凉面。首先水烧开，放入自制的面条，待面条煮熟后，捞出，在凉开水中过下水，使面条凉透，然后捞出滤干待用，最好放一点点油拌一下；接下来，就把豆腐干、韭菜、红萝卜、香



锅来龙虾凉面



山西凉面



优壹佳延吉冷面



平乐虾爆鳝凉面



微信扫一扫
关注“舌尖上的杭州”
更多可口凉面等着你

菇等切成丝，然后把切成丝的原料下锅炒香，调色、调味，快出锅的时候，放上鸡蛋丝、豆芽、韭菜，一起炒熟，当作浇头备用；接下来，把炒好备用的“浇头”放上面即可，再撒上点碎花生和猪油渣。

哪里吃：翠庄·运河店
地址：大兜路130-134号（香积寺后，运河边）

重庆凉面怎一个爽字了得

不知什么时候开始，大川这个称呼，知名度远远超过他的本名。而这家“大川先生·重庆小面”，是今年上半年开出的，主打的是重庆小面和一些川味凉菜点心。

凉面的味道是咸甜酸辣鲜，一重重的味蕾刺激。面是大川根据自家独特配方，定点特制的，加鸡蛋，口感筋道，煮完摆半小时不烂。凉面的口味有两种，鸡丝凉面和腰花凉面。腰花切成凤尾，清水冲半小时去味，开水氽10秒，保持腰花的嫩度，放调料（凉面特制的汤）入味。

哪里吃：大川先生·重庆小面
地址：朝晖路215号中山花园底商

山西凉面的一面百吃

世界面食在中国，中国面食在山西。山西面食素有“一面百样，一面百吃”的说法。玉皇食府每年一度的山西面食节上，更

有黄米面、绿豆面、荞面、高粱面、豌豆面等10多种面粉原料，另增加了扯面、抿曲等10多种做法。山西凉面，据说不是蒸而是煮，鸡蛋、杏鲍菇、香菇、金针菇、豆角丁、胡萝卜丁，调味熬5分钟，倒入肉酱，收汁即可。

哪里吃：玉皇食府
地址：玉皇山路74号玉皇山庄一楼（丝绸博物馆斜对面）

在延吉火爆的冷面馆开到了杭州

优壹佳的掌柜叫王刚，一个1991年的小鲜肉。这个东北小伙子在江苏读大学时，在学校的食堂里办起了延吉拌饭铺。韩剧风靡，王刚一下子成了校园里人人皆知的“拌饭王子”。

优壹佳的延吉冷面堪称一绝，入夏以来在店里的点击率也是居高不下。尤其是选用王刚老家延吉手工制作荞麦面，冷面的汤选用新鲜牛肉熬汤，放冷后撇去表面的油脂，加入鲜榨梨汁、鲜榨苹果汁、自酿苹果醋，再在冷面的表面上，码放黄瓜丝、紫甘蓝丝、泡菜、小番茄、牛肉片。当然，做正宗的延吉冷面最不能少的还是冷面酱，优壹佳的冷面酱是用榨汁剩下来的梨渣发酵调制而成，酸酸甜甜的。王刚说这个冷面酱的做法是他家的祖传，所以在延吉，舅妈家的冷面馆能一开10多年，一直生意火爆。

哪里吃：优壹佳
地址：中山北路165号