

一碗凉面好度夏·日系篇



海蜇鸡丝冷面

爽脆的蔬菜 鲜煞人的酱汁
大热天就好这口凉面

在遇到弟弟之前,我并不知道,一碗好吃的凉面的判断标准是爽、滑、脆。而关于做面的知识,是弟弟19年前在福建学厨时,一位日本老师傅教他的。区别于中式的凉面,只要在街上看到碗里盛装着金黄油亮的面条,想到藏伏在下面的豆芽,食欲就上来了。酱油、麻油、辣椒、花生、蒜泥、葱花……看着店家熟练地将五色的汤水作料潇洒地舀进盆里,再挥舞着筷子发出吱吱愉快的搅拌声,这是中国式的享受。日式凉面的享受,在于面的弹性、蔬菜的爽脆度,以及具有灵魂作用的酱汁。而就在杭州,也藏着这些极具匠心的、美味的日式凉面。记者 诸逸文

凉拌乌冬沙拉

哪里吃:热血兄弟

就连弟弟本人也觉得,介绍一家日式烤肉店的凉面,多少有点剑走偏锋。但是作为这家烤肉店的理事人之一,弟弟又兼具了另一重身份:杭城拉面第一人。

早在19年前,他的厨艺启蒙,就始于拉面,一家叫做东京拉面一番馆的拉面馆子,投资50多万美金,那一年,味千拉面的内地首家分店也刚刚开业。所以对于拉面,弟弟有的不仅仅是知识,更有技艺和情结。回忆起熬汤、做面、煮面、甩面,甚至是挑豆芽菜、切大葱丝的种种细节,让年少的弟弟对日本人的专一、钻研、严谨的精神有了具象的认识。

弟弟介绍,日式的凉面从面条属性来分主要有三种:乌冬面凉面、拉面凉面、荞麦面凉面。用来做凉面的拉面不能是直面,必须是像方便面一样的卷面,这样更便于挂住汤汁。虽然在杭州,凉面是夏日限定,通常会在夏至前后上市。但是在日本,却有一年四季制作凉面的铺子,变化自然也如万花筒般繁多。不过常见的还是乌冬用来凉拌,日式凉面配豚骨汤用来做蘸面,而荞麦蘸面则是配酱油味噌汤。

做一碗日式凉拌乌冬不难,做好就

很难。必须具备几个先决条件:软水、冰块、优质乌冬面。弟弟拿出他用来做凉拌乌冬的乌冬面,配料表极其干净:中筋小麦粉、水、淀粉、食盐,仅此而已,没有任何多余的添加剂,口感却与超市里袋装保鲜冷藏的完全不同。是每一根都有生命的面条。何谓有生命?用弟弟的话说,煮好的面要放在冰水里冲洗大约一分钟,每一根面条都像泥鳅一样滑溜溜的,此为第一生命体征。入口后的乌冬面,是有韧劲的,甚至会有一点回弹,此为第二生命体征。

爽脆的蔬菜也是不能少的,这也需要用到大量的冰块和新鲜的生菜。热血兄弟的凉拌乌冬沙拉里,除了用到了三种不同的生菜以外,还加入了新鲜的紫红色海藻和颜值很高的冰草。在酱汁方面,除了有特调的日式酱油和日式煎焙芝麻酱以外,还有秘密武器:出口日本的蒜酥辣椒酱。有别于普通的蒜蓉辣酱,蒜酥烘烤得香香脆脆的,被浓郁的辣椒酱包裹住,裹在茁壮的乌冬面上,感觉艳阳下悄然消失的食欲全部回来了。小贴士就是一定要问店员要一碟辣椒酱,加在这碗凉拌乌冬里,能让电量耗尽的你瞬间满血复活。

地址:延安路179号解百新元华B1楼日式烤肉

荞麦冷面

哪里吃:三上

所有的冷面都不甘心自己只在夏天出现,但它们却偏偏只在人们唇干舌燥之际才会被想起并且拥戴。而被许多重口味人士形容为有一丝寡淡的荞麦面都更不甘心了。荞麦面的历史比拉面更悠久,强调的是手打,即手工压制。也是面食中最健康的,营养均衡。

荞麦冷面的秘密,都在这碗看似黑黑的实则极鲜的蘸水和那一小颗鹌鹑蛋里了。吃法略有仪式感,要先打破生鹌鹑蛋,将蛋液与特制酱油蘸水混合,再逐步拌入面条。如果要吃正宗日式口味,还应当加一些芥末。

荞麦冷面的制作工艺倒不难,冷藏的荞麦面用沸水煮熟以后用冰块制冷,再码放到两片粽叶上以免粘底。酱油蘸水除了有日本酱油以外,还加入了由昆布及鲣鱼花熬制的高汤,带有浓浓的海洋的气息。而点缀在荞麦面上的海苔丝也有画龙点睛的效果。没有豆芽,没有蒜泥,没有花生,只有干净的荞麦的香气和面条的顺滑感,吃完以后肚子里饱饱的,口腔里干干净净的,特别适合夏天的清爽美食。

地址:文二西路551号西城广场2层

金枪鱼沙拉冷面/鸡丝冷面

哪里吃:神田川

说一个绝对不夸张的数字,金枪鱼沙拉冷面作为夏天店里点击率榜首的产品,每天能在杭州城里卖出400碗。

作为十几年的老品牌,神田川在杭州有不少拥趸,而老饕们每年准时恭候的,就是这两款冷面。同时,这也是夏天永不落伍的两款招牌产品。如果你是金枪鱼爱好者,这款冷面绝对能直戳你心,因为大坨大坨的金枪鱼堆在生菜上,扑面而来的感觉就很过瘾。搭配金枪鱼用到的是乌冬面,与金枪鱼天生是一对的蛋黄酱。加上甜滋滋、水味味的黄金玉米粒、尚流淌着汁水的番茄,简直就是开胃必备单品。

海蜇跟鸡丝的搭配乍看有些俏皮,实则是商家的巧思,调味汁用的是杭州人喜欢的咸鲜口味,配以加了鸡蛋的日式拉面,光看色泽就足够诱人了。

这两款冷面的售卖时间从6月1日起,10月15日止,错过就又要再等一年了。

地址:东坡路6号



凉拌乌冬沙拉



微信扫一扫 关注“舌尖上的杭州”
更多可口凉面等着你

金枪鱼沙拉冷面