



苏州人夏天爱吃冷拌面。
妈妈给儿女拌面,爱心入面,随面起舞。
孩子给老人拌面,是把一片孝心洒入面中……

一

天热,各家面馆都会推出冷拌面,店门口的大招牌上书“风扇冷面”四个大字。
冷面为啥是风扇吹,而不是水冲?自有道理。北方人吃饺子有个秘诀,叫作“原汤化原食”,就是吃饺子要同时喝一碗原汤,是一碗下这盘饺子的原汤。因为这碗饺子汤里有着这盘饺子的部分精华,就是粘附在饺子表层的面粉精华。喝这碗饺子汤,既吸收了不该流失的面之精华,也有助于人体消化。同理,水面的表层也有面之精华,假如将下好的面用水冲,也

二

风扇冷面要成为美食,还要经过二次加工,就是加料后拌。可以加虾子酱油+麻油,称虾子拌面;可以加太仓糟油+麻油,称糟油拌面;最常见的则是加入葱油,称葱油拌面。店家一般都会将三种精油调料中加一定高汤,稀释成卤,分别盛碗,各取所需,各有所爱,选某一种卤料,一碗加两匙,自力更生拌面吃。拌面讲究手法,也讲究心态。妈妈给儿女拌面,爱心入面,随面起舞。孩子给老人拌面,是把一片孝心洒入面中。
我最喜欢葱油拌面。我在苏州广电工作期间,单位办了一个研究生课程班,每周请一位北广的教授来授一天的课。午餐,常由我陪同。我常请老师们吃面,天冷吃焖肉面、爆鱼面,天热就吃葱油拌面。每次,老师都吃得津津有味,大家赞美的是葱油拌面。同样的赞语听多了,让我有点好奇,也有点纳闷,难道北方人不会做葱油拌面?回答是,也做,但味道远不如苏州的。这是为什么?细忖之下,苏州人做葱油拌面也是有秘诀的。
首先是熬制葱油。
葱要选对,是一种细细长长、有丰富

可以冲冷,却是冲走了一部分好东西,用风扇吹,就守住了这粘在水面表层的面之精华。
做风扇冷面也有技巧。下好的面从沸水中捞起,微微撒盐,淋上麻油,用长竹筷轻轻挑起,再挑起,任风扇狂吹。将风扇吹冷的面,置竹篮,继续风吹,要时不时地去挑松,防止结块板结。在挑面过程中,渐渐将面形成小堆,有的则要形成扁平堆,以备用。

“白胡子”根须的品种,就叫苏州香葱。香葱买回家,分段处理,即分成葱根、葱白、葱青三部分。葱白切成一寸长,葱青则可细碎。起油锅,菜籽油最好,油到八十五度,将白胡子根须入锅,随即可熄火。此刻,你家厨房内外弥漫浓郁的葱香,你才明白,原来那葱之香藏于葱之根须里。将微微枯焦的根须捞起弃之,将葱白入锅,锅里的烫油足以将葱白炸得金黄。油温降到三十度时,可将葱青入锅,加盐少许。即成。这样一碗葱油,既保住了葱根之香,又表现了香葱之美,琥珀色的葱白、葱青仍是青翠。用一勺这样的葱油来拌面,可味色香味俱全!



风扇冷面

文叶正亭 摄影葛雷

三

风扇冷面精加工,便是“两面黄”。
其实是有两种情形,一种是中午吃冷拌面,面下多了,就放篮头,晚餐煎着吃。再一种是特意要做“两面黄”,那就是吹风扇时,将面挑松成扁平块状,其实就是做煎面的胚材。
这两年,苏州的一些面馆也推“两面黄”,有点神乎其神,说某某名人称,两面黄是面中皇帝。但很多人去吃后连说不灵。我追问,不灵在哪里?说是油炸面、硬邦邦,好似干吃方便面。我明白了,用油过多,把个“煎”字误成了“余”字。
两面黄,最是一个“煎”字,而非“余”!

煎面,用平底铁锅,放很少的油,用文火,将风扇过的面胚入锅煎。面胚不宜太薄。慢慢煎,要有耐心,煎到一面全黄了,翻个身再煎,将另一面也煎黄。“两面黄”的最高境界是:外脆内柔。人们要品尝的还是水面之美味。

四

常有人搞不清面与面浇头的关系。初夏时节,各面馆隆重推出“三虾面”,或是“三虾两面黄”等。平日里,说的也是焖肉面、爆鱼面、虾仁面、鳝丝面等等。苏州面之浇头,可以列出二三百,据说申请了吉尼斯记录。其实,面浇头并不最重要,重要的是要能做好一碗光面,天冷叫阳春面,天热称风扇冷面。面馆还是要把真功夫下在光面上。比如阳春面之水面质量,面条中是否加蛋清?面条究竟压轧几潜?又比如,风扇冷面用生面的粗细,小阔?中阔?还是大阔?人们常用的三种基本型拌面,用什么型的面胚最合适?做“两面黄”的面是小阔好还是中阔好?为什么?都要下功夫去研究、去试验。

