



文/图 本报记者 于新贵

什香面,自带一种清凉,似乎是专为夏季诞生的。

一碗洁白如玉的面条,四周由各等时令鲜蔬拱卫,这场景犹如沙场点兵,成就了什香面低调奢华的王者风范。

喝一碗什香面,顿感清凉,两颊生津,唇齿生香,夏日的躁动会一扫而光。

“酸酸的,辣辣的,香油麻汁大大的”,流传在临清乡间闾里的这句俗语,让什香面鲜活在百姓口头上。

什香面很低调,因为它是百姓的平常饭食;什香面很奢华,因为它穷尽夏季时令鲜蔬来为它站台。

在《金瓶梅》中的烟火市井里,温面是什香面的前世尊名。这个尊名的来历与它的身世有关。面条出锅时,即入温开水中,而不是井拔凉水,故得此名。温面接地气,有人缘。它的朴素与生俱来,也因此,夏季的临清人家对它情有独钟。

温面,从《金瓶梅》中崭露头角时的明朝来计算,已经在百姓的舌尖上鲜活了数百年之久。大约2006年,温面被冠以儒雅的名字:什锦面。什锦面的名字高端大气,原本很接地气的一碗面被穿上了漂亮的外衣,但老百姓总觉得别扭。没几年的时光,什锦面便荣退了,应运而生的是另一个名字:什香面。什香面更贴合百姓的语境,迅速流传开来。

什香面在食材的选择上十分讲究。首先是面条关口,“一选二加三擀四煮五

过”每一个环节都丝丝入扣。面粉需用石磨生产的,和面时加入适量鸡蛋清,和好面后,用擀面杖反复地擀,然后将擀好的面饼切成均匀的面条。最后一个环节是煮面条,需要四滚,一滚是硬面,外熟内白;二滚是健面,内熟八分;三滚全熟;四滚软面。面条煮好后,挑面放入温清水,沥过一遍,再入温清水。

什香面有八种调料、两个卤、五种丝、五样丁。八种调料是蒜泥、麻汁、醋、咸胡萝卜末、酱瓜末、韭菜花末、腌香椿末、五香芝麻盐。两个卤,一荤一素,荤卤是肉末熬制而成,素卤为西红柿卤。五种丝是茄丝、土豆丝、西葫芦丝、黄瓜丝、豆芽。五样丁为豆角丁、韭菜丁、蒜薹丁、酸豆角丁、鸡蛋花丁。

临清人最懂什香面的脾性。各种配料给这碗面带来滋味上的无限交融。在一碗面中,红绿绛紫相映,每一种滋味都浸入到面条的肌理。不过,临清人知道,等各种调味蔬菜在碗中充分与面条融合之际,再浇上一勺细腻的蒜泥,便使得什香面顿时有了灵魂,蒜泥的香辣与醋香共同成就了什香面独特的滋味。

在临清人的饮食文化里,吃完什香面,再喝一碗“原汤化原食”的面条汤,才是一顿饭的完美收场,否则,这顿饭食就有遗憾。你可以像绅士一样慢慢啜饮,回味一碗面带来的夏日清凉;也可以像武士一般一饮而尽,然后抹嘴道:“好爽的一碗面!”

什香面,普通百姓人家餐桌上的一道时令美食,它在炎炎夏日里,诠释着百姓寻常的惬意生活,也送来难得的清凉。

什香面 夏日里的一碗清凉



厨师制作什香面



什香面



什香面调料