

《寻找那些熟悉的味道》系列报道

一碗凉皮

这家西安

熟悉的味道

编者按

有些味道，或许言语无法将其描述，但记忆却将其久久收藏。跳跳糖的甜、魔法士干脆面的香、辣条的辣、绿舌头的酸甜，那些零食或许早已被岁月所淹没，但它们的味道却从未被遗忘。铁皮青蛙的微微金属味、印着流行卡通人物卡片的油墨味、贴画的胶水味、拉绳陀螺的塑料味，那些玩具的气味里，承载着我们整个童年的时光。

说起温岭的味道，少不了对于童年记忆的回忆。如今小城里，但凡小巷里总有那几家开了几十年的老店，陈旧的装饰，破旧的招牌，甚至没有门牌。在美食的世界里，它们能穿越到今天，这些老味道，虽然谈不上最好吃，却是最好的。

之前，我们和大家介绍了贪吃街的阿公梅花糕，女人街、贪吃街的葱包，据说只有60后、70后才能解开的年龄密码，火腿裤，来自外地火在温岭的梅干菜饼，春天必不可少的青团，温岭人再熟悉不过的嵌糕，食客追随近30年的大肠饼，上了年纪的老店，雄鸡面店，农历四月初八少不了的乌饭麻糍。小编数了一下，我们已经找了20样熟悉的味道。这一期，为大家介绍的是夏日里必不可少的美食——冰凉酸爽的凉皮。

一个肉夹馍

记者 曹钰/文 林珊伊/图

夏日里的美好，一定少不了一碗冰凉酸爽的凉皮。米白色的凉皮，厚薄刚好，侧面能看到刀切下去的细孔，浸润在红油、香醋、蒜汁里，再加上黄瓜丝、花生碎、面粉的点缀，光是看着，就特别诱人，牵动着肚子里的小馋虫。若问温岭人，哪儿的凉皮最好吃，估计答案五花八门。不过有一家圈粉无数的凉皮店，曾开在贪吃街，搬家后，还一直有粉丝追随。日前，我们特意去尝了尝，探探是否还是过去那熟悉的味道。

再来一口冰峰

爽！



寻味

一天要做上百碗凉皮，但她从没有放错过配料

我们来到九龙商业街时，外面正下着大雨，商业街上不少小吃店都冷冷清清的，但这家叫“西安面馆”的小吃店却是例外。

还没到饭点，小店里就有很多人。

一碗凉皮、一个肉夹馍，再来一罐冰峰。我们先点了西安秦三套，又学着用西安腔，点了一碗biangbiang面，随后便安静地等着上菜。

外面雨很大，却不断有食客冒雨前来。多点醋、多放点辣子。我不要香菜。肉夹馍再来一个。各种声音在店里回响。

听说老板娘一天要做上百碗凉皮，但即使再忙，她也没有放错过配料。等吃时，我特意过去瞧了

瞧。见老板娘将大张面皮在案板上铺开，拿起刀切成条，再将切好的凉皮放入盘中，铺上黄瓜丝、紫甘蓝丝、胡萝卜丝和炸花生，依次浇上红艳艳的辣椒油，特调的蒜汁儿、醋汁儿，整个动作一气呵成。

搅拌凉皮时，辣椒油的香味冲击鼻腔，非常诱人，搅拌的时间越长，酸爽味越足。用筷子一夹，汤汁瞬间挂满。这是现做凉皮才有的样子，入口Q弹、爽滑，让人越吃越够劲！

正宗的老陕西北吉馍是很难寻的，这家小店就有。铁圈虎背菊花心的标准外形，腊汁肉（卤肉）炖得软烂无筋骨才好。

只见老板娘拿起馍，用刀轻开

口子，外皮的酥脆、内里的绵软，肉眼就能感受到。而后夹入肥瘦相间的卤肉，放进纸袋，肉汁慢慢渗进馍的内里。我迫不及待咬了一口，忍不住感叹，就是这个味道。馍皮的酥、馍瓤的软、卤肉的香、腊汁的醇，融为一体，互为烘托，将各自的滋味发挥到极致，回味无穷。

一口凉皮一口馍，已经好满足，再来一口冰峰，真是太爽了！

据邻座一位北方的哥哥说，他家biangbiang面最治愈，面里搭配三种配料，大块足量的腊肉、滚油泼的芝麻辣椒酱、鲜透骨子里的臊子，就算是吃不下饭的三伏天，也能生生扒下一整盘的面，吃完唇齿留香，回味一整天。

网友声音

@萍水相逢：西安面馆，以前开在靠近万寿路的路口，店主是一对很实在的中年夫妻，凉皮和肉夹馍是他们家的招牌，除此之外，还有鸭血粉丝和各种面食也是特色产品，味道正宗，性价比高。每到夏天，小店人满为患，不仅店里没空位，外卖员也会在门口排起长队等候。现在店搬到了九龙商业街，每次经过，我一定会去打卡。

@雨晴：还记得刚上班那会儿，一个人租房子，总是在楼下带份凉皮当晚餐，一晃快20年了。

@花浩月源：凉皮是陕西关中地区的美食，现在凉皮在温岭已经随处可见了，可见它多受大家欢迎。特别是炎热的夏天，吃一碗酸辣爽口的凉皮，非常开胃。

@斐济离林：我的宝藏凉皮店铺被发现了吗？凉皮也太好吃了吧！从贪吃街追到九龙，忠粉就是我！

@军：夏天来一碗凉皮，辣辣爽爽。

@羊呢桃：说到凉皮那肯定得算上冒儿凉皮了，便宜又好吃，每次去，店里生意都特别好。

@萝卜丁勒个丁：大溪德明西路那家凉皮也很赞，不一样的口感。

溯源

开店十多年，她始终坚持最地道的味道

又剩了小半碗啊，女孩子吃不了一碗这么大的。聊天之际，老板娘从里间走出，看着顾客剩下的面，心疼地说，我老公生怕别人吃不饱，总把面做多了。

这份实在，倒像是我心中西北人的样子。和老板娘聊了一会儿，我们才知道，这家小店还是有一些历史的。

我这家店，在温岭也就十几年时间，不过我嫂子一家人已经做了几代面馆生意了。老板娘是地道地道的温岭人，手艺是从陕西的嫂子那里学来的。嫂子家里几代人都经营面馆，如今已经在国内不少地方

开了店。

小店用的面粉、辣椒油、油醋蒜汁，大部分的原材料都是从西安寄过来的。我就是希望做出地道的西安味，虽然有好心的顾客建议我们做些接地气、更赚钱的小吃，但最后还是坚持了最初的想法。老板娘坦言，让她坚持下来的都是最初的那些顾客。自从搬了家，每次看到以前贪吃街的那些顾客找上门，自己又多了一份信心。

过去在贪吃街，不到下午5点，凉皮就卖完了，尤其在夏天，很多女孩天天来吃凉皮。老板娘说，不过，吃一碗凉皮只要10分钟，做

凉皮的皮子却要花10个小时。

原来，这家小店的面皮都是当天制作的，从揉面、醒发、洗面、过滤、揉洗，再静置，揉搓，醒发，蒸熟，整个过程，没有10个小时真是不行。

面皮现做才好吃，肉夹馍也是一样。老板娘介绍，店里的馍饼都是提前一天做的。现做现烙，这样能保证馍里的麦香味十足。

面吃完了，外面的雨也停了，阳光毫无保留地洒下，照着地上的水迹散发出亮光，原本冷冷清清的商业街上，仿佛升起一种温度，是坚持，是守候，也是期盼。

后记

口味不同的凉皮各有所爱

凉皮这种美食，口味各有不同。凉皮分面皮、米皮、擀面皮等，温岭多见的是面皮。

若喜欢料头多一些的，不如选汇头王的江小厨凉皮，各种各样的料头让你眼花缭乱，而且他家的面皮是手工制作，味道不错。

若是习惯地道陕西味，不妨试一下影视城的秦巴风味米皮，

他们的米皮不放醋汁，直接用红油调起来，吃起来很是过瘾。

此外，有一家私房凉皮，也在温岭圈粉无数，他们的凉皮，非常干净。虽然搬到宁波去了，不过时常有温岭的粉丝订货。不嫌贵的，不妨试一下舟山妈妈家的凉皮，每个周六都会往温岭寄。

