

厦门沙茶面：汤头最好喝的面

在环岛路的浪涛声中骑行,在海边玩耍到夜色初降笑着归岸,在南洋风格的咖啡馆里点一壶咖啡……

关于厦门旅行的一切,都如期待的一般小清新、文艺范,直到他们走进了一家沙茶面馆。曾有人讲,当厦门没有沙茶面和鼓浪屿,它估计只能成为东南沿海的一座平凡城市。鼓浪屿就算挤得人撑着站也去了,最能代表厦门古早味小吃的沙茶面,又怎能不吃?

但这沙茶汤底色泽金黄,浓稠醇厚,上面还飘着一层薄薄的红油,也太不小清新了吧。闽南人不是嗜清淡吗?

一旁的冰柜里,还整整齐齐地码着各种配料:海蛎、鲜虾、蛏子、猪肝、米血、肉苕、大肠、鱼丸、鸭内脏……足足有几十种。

北方的朋友来了一句:懂了,这不就是“沙茶味海鲜麻辣烫”嘛。作为厦门人的我,气得差点当场“绝交”。

厦门人吃的是面吗？是汤

几乎每个城市都有自己的代表性面食,北京的炸酱面,成都的担担面,武汉的热干面,厦门也有——本地人从小吃到大的沙茶面。

无论是闹市还是深巷,转身遇见一家沙茶面馆不难。但对游客来说,踩雷还是很有可能的。

这是因为每个店老板在沙茶面的汤头上,都能迸发出自己独到的见解。

这里要先说一个“知识点”:汤头,是一碗沙茶面的灵魂,永远的主角。

味道醇厚、浓香四溢的沙茶汤头,少说由十几种食材制成,花生、虾皮、鱼干、葱头、蒜头、老姜等,经油炸香酥再细致研磨成沙茶酱,与大骨汤、牛奶或炼乳同熬制成沙茶汤底。

材料都差不多,但每一家沙茶面的汤底都会有微妙的配方区别,代表了掌勺人千锤百炼的手艺,或自己深邃的创意。

换句话说,那一锅沙茶汤底,就是老板的“玛格丽特”特调。

好的汤头,汤色橙黄红亮,咸鲜香辣,回味甘甜,一点不腻,香味从街头飘到巷尾。

最繁复的沙茶汤头熬制好了,沙茶面的做法反而简单了。碱水油面、自选的荤素配料、翠绿时蔬都烫熟盛入碗中,浇上一勺大锅里咕噜咕噜滚开的沙

茶汤头,即成。

所以,当你走进一家沙茶面馆,看见架子上、冰柜里如麻辣烫一般码着各种食材,此时你一定要打破惯性思维的枷锁,少点几样料,专注于喝汤和吃面。

如今有不少面馆为了迎合游客,推出汤头可选沙茶、清汤或者各半。当你点清汤或者各半时,不妨瞥一眼老板的脸,你或许会发现他寂寥的神情。他辛辛苦苦熬煮了一晚上的“灵魂之味”,希望得到你的赏识。

另一个会让面馆老板感叹“啊,这……”的时刻是,竟然有人点“沙茶面不要面”。

麻辣烫可以不要面,沙茶面不可。虽然沙茶面“不挑食”,加料狂魔什么食材都可以往里放,但唯独挑面。

面是一种特制的碱水油面,一捞就熟,裹着沙茶汤汁嗦进去,没有拖泥带水的口感,还有一种力透纸背的劲道。

面馆当然也提供了替换泡面这样的选择,但相信我,没有碱面的沙茶面,同样没有灵魂。

吃面没有那么容易,每碗面有她的脾气。所以再来重申下,一碗沙茶面的正确打开方式。

首先是少点几样配料。我个人喜好的配料是削骨肉、肉苕(最好是店家自己做的)、豆腐。尤其推荐豆腐,炸过的豆

腐,沙茶汤汁吸得饱满,在口中扑簌簌飙汁。

从另一角度说,网红店里推出的100多元一碗的龙虾沙茶面,谁吃谁是大冤种。

其次,面就要碱水面,汤就要沙茶汤底。

最后,如果你可以的话,加一勺蒜蓉到汤里,绝对是销魂的点睛之笔。

如此一来,一口下去,鲜、辣、咸、甜,你对厦门的旅行记忆轰然洞开。厦门不再是偶像剧里的文艺之都,而是接地气的市井之城,像街边开满枝头的凤凰花、三角梅一样浓郁而奔放。

如果汤头不好喝,面和豆腐不好吃,果断放弃。

放弃这家沙茶面,寻找下一家“正港”(闽南话,“正宗”的意思)的。

或许每个厦门人的心里,都有属于自己的一家正港的沙茶面馆。比如我,某点评网站排



名靠前、某红书上推荐的知名老店,从来不在我的榜单上。

但我也对在地网友的一句话感同身受:“吃沙茶面,不用特地挑,去岛外随便一家居民区的小店,都很好吃。”

整个厦门被简单划分为岛内和岛外:岛内有思明区和

湖里区,相当于市中心;其他的四个区属于岛外。要推荐的话,我的母校,位于岛外的同安一中、同安第一实小周边的几家沙茶面馆,绝对值得你打车半小时来饕餮一顿。

写到这里,我已经嘴角生津,口水涟涟了。

乡愁不过一碗沙茶面

去?

如今看来,即使吃过很多地方各种各样的面食,沙茶面一直是我心中面食类“天花板级”的存在。

以至于每次回厦门,一趟五天的回乡之旅,至少需要有三顿沙茶面,才能道一声满足。

我习惯在两个时间点吃沙茶面。一是早晨睡到八九点自然醒后,趿拉着拖鞋到楼下的小店点上一碗。

对着汤底深深吸一大口,一股“鲜”气直冲头顶,在脑袋里铺展成一片广阔大海。睡意全消。

嗯,优哉游哉地吃上一碗沙茶面,衬得起一个南方小城明媚暖意的清晨。

另一个时间点是夜宵。前面说了,沙茶面的配料,丰俭由人,软硬随心。少点几样,少

吃点面,专注于喝汤,既能饱腹解馋,又不太会有罪恶感。

这个时间点,在居民区的面馆,你可能会看见穿着睡衣、和我一样想要解馋的在地居民;也能看见奔波了一天饥肠辘辘的外卖、快递小哥们,急需一碗朴实的沙茶面来补充能量。

偶尔还能看见,开着豪车前来的西装人士,估计是刚从觥筹交错的酒桌上离开老板们,想用一碗热腾腾的沙茶面打开自己的味蕾。

只需喝几口汤,我就能看见他们的脸上开始有光彩浮现,之后吸吮之声不绝于耳。所有工作的奔波、应酬的辛劳,在这一刻或许能化为乌有。

一碗好吃的沙茶面,就是有这样的魔力。

(田纳西 来源:中国新闻周刊)

福建,吃面大省



是从早上的一碗面线糊开始的。它由大骨汤+海鲜+面线熬煮而成,将醋肉大肠剪碎垫底,舀一勺热乎的面线糊往里一烫,胡椒粉和葱段绕圈撒,吃前用筷子夹一段油条淹没入汤底,可谓人间美味。

漳州贼婆面

贼婆面承载着漳州诏安人的情怀和对生活的态度:选料不厌精不烦细,食材的处理过程严格地遵循传统古制按部就班,汤

要熬多久,面要切多宽,花刀要打几刀,都一丝不苟,虔诚而富有仪式感。喝上一口汤,汤头清鲜醇美,就像那陈年的佳酿从喉头一线贯穿到胃,夹上几根面,面嚼劲十足,各种配料的鲜美更是无法言表,只能一口接一口埋头呼哧,直到汤碗见底才停下。

看到这里,你是不是已经感觉肚子饿了呢?福建的宝藏面食可不止这些,每座城市,都有独属于它的味道。

(吴妃 薛颖 来源:福建日报)

“福建人不是在喝茶,就是在吃面的路上。”据数据显示,福建省共有超过16000家面馆。

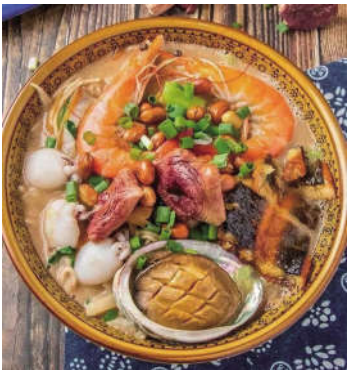
与饮茶一样,面食也是福建人不可或缺的家常便饭。福建的面食,有N种打开方式,它们包山包海,五彩斑斓。除了厦门沙茶面,其他城市的面也是大名鼎鼎。

福州线面

福州线面是福建省传统的地方小吃,以“丝细如发、柔软而韧、入汤不糊”闻名,常在重要节日作为“寿面”“诞面”“喜面”,寓意吉祥、顺利。线面最常见的做法就是拌线面和鸭汤线面。煮好的线面淋上一勺蒜油,些许高汤,充分搅

拌后,再撒上花生米,吃起来却别有一番风味。

莆田卤面



莆田卤面乍看之下就像一大碗海鲜,面反而成了低调的配角,

但这正是莆田卤面最让人称赞的地方,把这么多食材混合在一起,味道却一点也不违和。一碗好的卤面都是用提前熬好的高汤煮制出来的,醇厚的汤底和传统手工面的劲道相辅相成,一碗卤面,能吃出海味之味。

泉州面线糊



面线糊堪称泉州人的灵魂级美食,可以说,泉州人的一天,就