

家常凉面

@李薇（紫罗兰迷），南康州华人基督教会, Wilton, CT

面条作为一种世界性的大众食品，很多国家都声称拥有面条的发明权，其中以意大利、阿拉伯和中国三家为主。最近，著名的英国《自然》发表了一篇题为《中国新石器晚期的小米面条》的论文，称中国考古学家在青海省的一个遗址中找到了距今约 4000 年的面条实物，面条“发明权”之争宣告终结，先自豪一个。

面条的种类虽然繁多，但基本制作方法就是以汤面，凉面，炒面，拌面为主，作为爬梯主食，不受时间温度和口感限制的凉面就成了首选，这一款家常凉面的做法，是从我以前聚会的芝加哥活水教会一位姐妹家的阿姨那儿学来的，简单易学，我又加入了一些自己喜欢的料，于是就成了爬梯上大小朋友们特别喜欢的主食，小女儿学校里的孩子们几乎都吃过这个面条，然后回来封我为大厨，令人汗颜。

材料：台湾油面 1.5LB、水 10 杯、橄榄油 2 大匙
调料：姜 1 小匙、蒜一瓣儿、矿泉水一瓶、醋 2 大匙、酱油 3 大匙、盐 1 小匙
配料：黄瓜一根刨成丝、油葱酥（Fried Shallot）、红油（optional）



做法：

1. 锅里烧开水，放入面条煮 7-8 分钟，然后倒入漏勺沥干水分，千万不要冲凉水，沥干后倒入大的容器或者烤盘里，放入 2 大匙橄榄油拌匀并散热，中间再拌几次防粘。
2. 把姜、蒜、盐和矿泉水放入 blender，开 Smoothie 档打成姜蒜水，用细漏勺过滤到容器里，放入酱油醋即可。
3. 吃的时候，把面和配菜放入自己盘子里，浇上调料拌匀即可享用。（不要将面一下子拌好，这样容易让面软化泡涨而影响口感，现吃现拌最好。）

