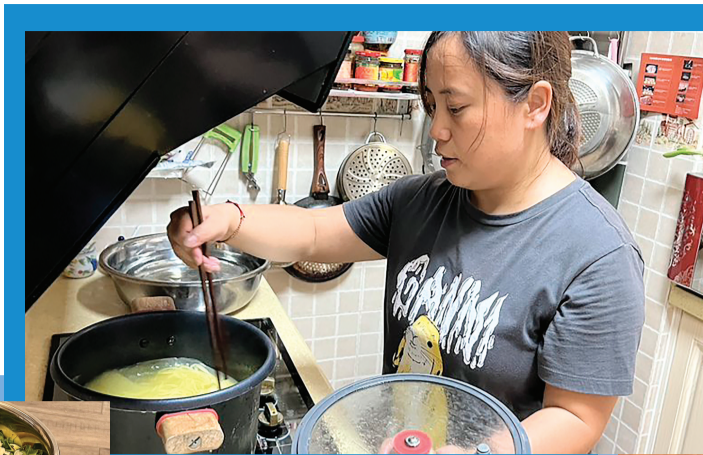


◀ 上接04版



↓凉面的“好搭档”白稀饭。
(许冰供图)

↑许冰正在煮面条。

◀做凉面所需的材料。



2 凉面清爽好吃 制作有小秘诀

现在已经进入了三伏天，阳光强烈，气温很高。一天下来，人们除了感觉到身体被“烤”得火热之外，就是口干舌燥了。在这种情况下，许冰就会选择做一碗清爽的面条。

“做凉面其实非常简单，但是每个人做的味道都不太一样。我做凉面时也有一点自己的小秘诀。”7月19日，记者在七星街道穿山社区见到了许冰，她带着记者一起到市场里购买食材。许冰介绍，她做凉面的原料一般是市场里买的碱面，因为碱面带有韧劲，吃起来比较有口感，有的人则用普通的挂面。配菜她一般只放黄瓜，不放豆芽等其他蔬菜。

买完菜，许冰就一头扎进了家里的厨房，一套动作行云流水，十分麻溜。首先，她将碱面放入煮沸的水中，然后加入少许食盐，等水稍微冒泡后，又加入一碗凉水，再次煮沸。她说，这样煮的碱面容易熟且不容易成坨，口感会比较好。之后，许冰将捞出的面条放入凉水中降温。等水分沥干后，拌入香油，让油裹满每一根面条，再放到冰箱里冷藏备用。

接下来切黄瓜条也有讲究。许冰说，黄瓜不能用刨刀来刨丝，那样做的黄瓜丝与盐混合后容易出水分，面条吃起来不干脆。最后，就到了这碗凉面的“核心秘密”，麻辣红油和蒜水。辣椒粉、花椒粉、白芝麻混合之后淋入高温的菜籽油，一阵沸腾后，搅拌均匀，一碗麻辣红油就好了。蒜水用的是紫皮独蒜，剥好加入清水打碎。

到了凉面的“组装”环节，许冰将准备好的花生、香菜、葱花、榨菜放入，然后凭借自己的经验加入盐、酱油、醋，最后淋上蒜水和红油，用手将所有材料混合均匀，一碗凉面就做好了。

3 分享家乡美食 获得满满成就感

十二年前，许冰跟随丈夫来到桂林，她也将凉面和自己的其他拿手好菜分享给了周围的亲朋好友。

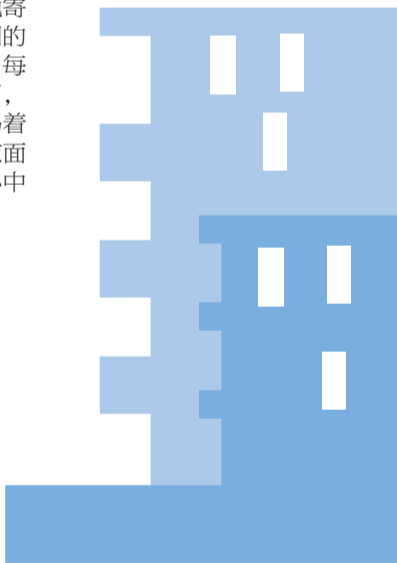
许冰做好的凉面色泽油亮红润，里面的榨菜和黄瓜脆爽，面条吸收了酱料的味道，吃起来筋道爽滑，很开胃，偶然嚼到几颗花生，让人满口生香，回味无穷。

前段时间，同事们又聊起了许冰做的凉面，都啧啧赞叹。于是，她做了整整一大盆与大家分享。不善吃辣的同事，嘴里一边喊辣，一边却无法停下筷子。

休息的时候，许冰也会邀请亲友们到家里聚一聚。她会提前熬上白稀饭，准备凉面，做上几个拿手好菜。她觉得，夏天特别适合吃的有蒜泥白肉、凉拌黄瓜，同时还少不了地道的川菜，有麻辣鲜香的水煮牛肉、猛火快炒的爆腰花、干香美味的豆干回锅肉等。

看到自己做的凉面还有川菜得到大家的喜爱和称赞，许冰感到特别有成就感。许冰说，来桂林这么多年，自己的四川胃始终没有变，母亲也会从老家给她寄川味腊肠等等，她很乐意把这些家乡美食分享给周围的人。更让她高兴的是，她的孩子也特别喜欢吃凉面。每年夏天一开始，儿子都会对她说：“妈妈，天气热了，可以做凉面了。”看着儿子一碗接一碗地吃着面，喝着白稀饭，许冰仿佛看到了自己的童年。她说，这碗凉面除了是她念念不忘的家乡味道，将来也会成为孩子心中难忘的夏天回忆。

记者周子琪 文/摄（除署名外）



“3元计划”爱心榜(第110期)

你的参与换来孩子的健康与幸福

编号	金额(元)	摘要
5082	200	陈锋 捐款
5083	100	廖桂琼 捐款
5084	100	蒙玉卿 捐款
5085	200	土木 捐款
5086	100	朱铭洁 捐款
5087	100	江东红支付宝转账-车滩先江依菀捐
5088	300	陆水保 捐款
5089	165.52	入息
5090	200	梁八妹 捐款
5091	3	高学亭 捐款

以上为截至2023年6月30日的爱心捐款
(桂林市关心下一代工作委员会公布)

停水预告

经桂林市人民政府行政审批局批准,兹定于2023年7月25日23:00至7月26日8:00进行供水管网驳接施工。停水范围:1、中山北路(北起芦笛路南至东镇路);2、东镇路;3、鹦鹉路。主要停水单位:观音阁庄园小区,翊武路21号院,中山北路47号院,桂中教师楼,叠彩区工商局观音阁管理所,鹦鹉社区居委会,中山北路39号院,木龙湖景区,桂林市鸿达印刷有限公司,华医堂等周边用户。

请上述地区用户做好蓄水准备并请相互转告。

以上时间为正常计划停水时间,实际恢复供水时间视现场施工情况可能提前或延时。停水施工期间,请用户将阀门或水龙头关闭,避免提前通水造成不必要的损失。如遇暴雨等恶劣天气造成施工无法进行的,停水日期顺延。

不便之处,敬请谅解!

供水服务热线:2896332

桂林市自来水有限公司
2023年7月18日