"夏至说面"主题策划之--特色面

中国各地面条制作花样繁多、品种口味多样。南方的面条面身细幼、面质爽口弹牙。北方的面条则较为粗壮，面质软滑柔韧。下面这些全国各地方特色面，看看你都吃过吗。

特色好面 百吃不厌

□本刊综合

看一看：名传天下的特色面

新疆过油拌面

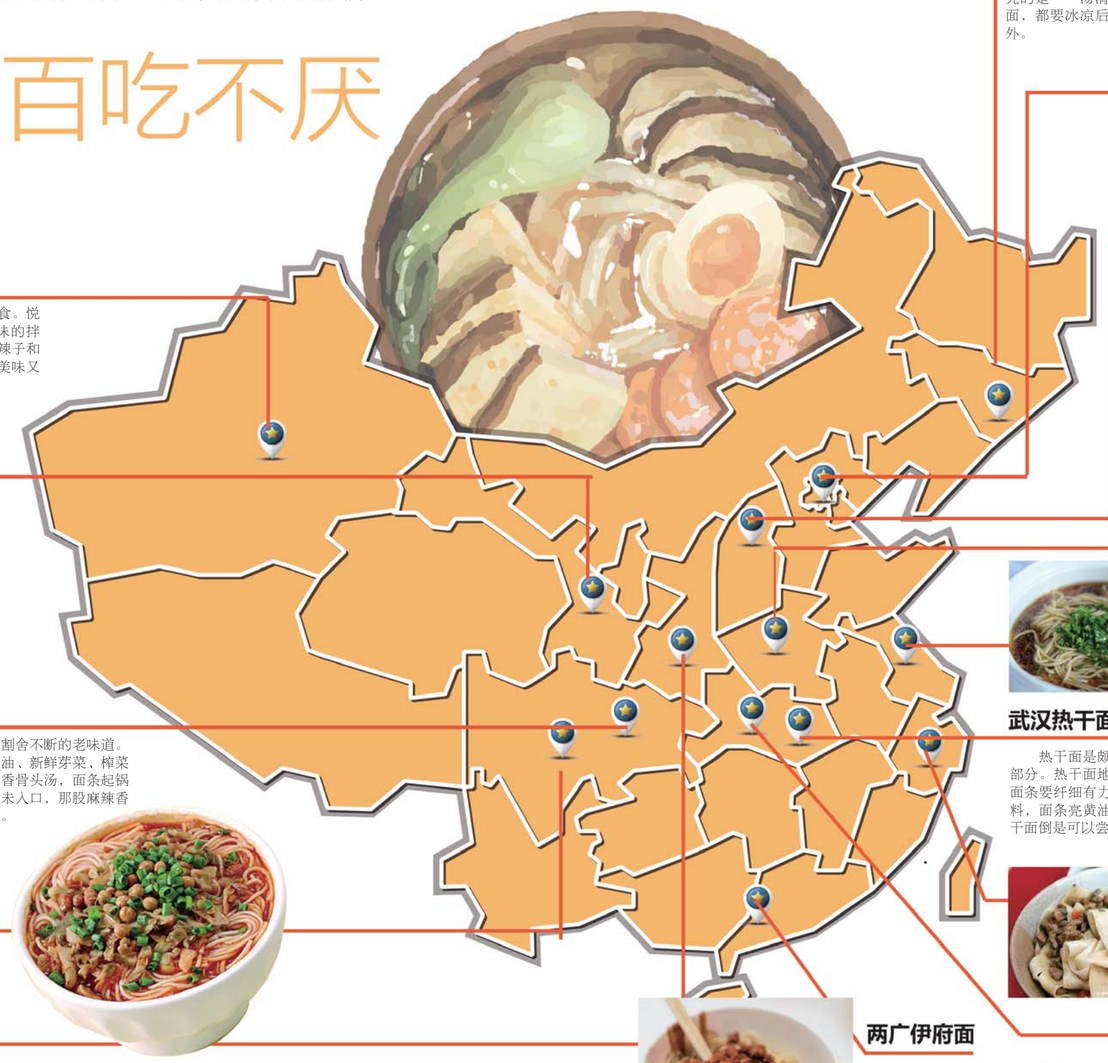
拌面也叫拉条子，是扎根于新疆的特色美食。悦目的颜色搭配，筋道爽滑的手拉面，浓汁浓味的拌菜，新疆拌面的一切都让人心生喜爱，番茄、辣子和牛羊肉是其中永远经典的主角。一碗吃下去，美味又饱腹。

兰州牛肉拉面

正宗的兰州牛肉拉面是面条加上牛肉汤，吃的时候有没有显而易见的肉不要紧，重要的是这汤味。兰州很多拉面馆门口都立有一个支锅的大炉子，里面煮着喷香的牛肉，就是向众人展示是真正的牛肉汤面。兰州拉面的汤有较浓重的香料，配方十分讲究，其特点是汤汁要麻、辣、咸、香。

重庆小面

重庆小面是重庆人的早餐主打，是重庆人割舍不断的老味道。油辣椒、花椒面、酱油味精、葱花姜末、混合油、新鲜芽菜、榨菜粒……十多种佐料放入碗里，再加点熬制的浓香骨头汤，面条起锅前，烫几片绿叶青菜，抓起筷子搅拌挑转，还未入口，那股麻辣香味就扑鼻而来……这就是重庆小面的基本节奏。



四川担担面

担担面是四川民间极为普遍且颇具特殊风味的一种著名小吃。此面色泽红亮、鲜而不腻、辣而不燥，堪称川味面食中的佼佼者。担担面的出名，出在它的调味和独特的浇头。担担面的调料和原料组合在一起，融合并持有各自特色，香味互相衬托却又互不突出，只觉是一味更比一味好。

吉林延吉冷面

冷面是用荞麦面做成的，入口十分的冰凉爽滑，面上盖着牛肉、泡菜等，上桌前从大桶中舀一勺冰凉酸甜的汤料，满满的一碗凉爽。这是延吉冷面留给很多人的印象，而似乎也只有这样做出的冷面才最正宗。冷面讲究的是——汤清，牛肉汤定是要将浮油撇清的；凉爽——无论是汤还是面，都要冰凉后食用。只有这样，才能将夏日的炎热统统抛到"面铺"外。

北京炸酱面

地道老北京炸酱面的精髓全在这炸酱上。选料传统讲究，选用的黄酱一定要是品质好的；炸酱时的火候和配料都要掌握好，酱的配比一定要合适，肉丁也要肥瘦兼有的放入。菜码要正宗，豆芽、芹菜、青豆儿、黄瓜丝、心里美萝卜丝、白菜丝、青蒜、香椿等8样是必备。

山西刀削面

刀削面，对于和面的技术要求更为严格，水、面的比例要精准，一般是一斤面三两水。削面的师傅像是练了独门功夫，面团肩上扛，流星般的咻咻咻将面一片片削到开水锅内。削出的面叶，中厚边薄，棱锋分明，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香，刀削面的调料有番茄酱、肉炸酱、鸡蛋打卤等，配上应时鲜菜，再滴上点山西老陈醋。

河南烩面

河南特色美食，有着悠久的历史。它是一种荤、素、汤、菜、饭聚而有之的传统风味小吃，以味道鲜美，经济实惠，享誉中原，遍及全国。烩面是以优质高筋面粉为原料，辅以高汤及多种配菜，一种类似宽面条的面食。按配料不同可分为：羊肉烩面，牛肉烩面，三鲜烩面，五鲜烩面等，汤好面筋，营养丰富。

扬州阳春面

阳春面，木有浇头，木有辣椒，只有清清淡淡的一碗光面，上面点缀些许葱花，看似简单乏味却暗藏美味。包裹着面条的清汤往往来自于精心熬制的高汤，一勺紫皮洋葱炸制的葱油让平凡的汤和面瞬间有了绝妙味道，连面带汤入口，咸香清馨弥漫，回味无穷。

武汉热干面

热干面是颇具武汉特色的食物之一，是武汉人生活中不可或缺的一部分。热干面地道与否和面条煮的程度有关，面不能煮的太软或太硬，面条要纤细有力。将煮好的面条拌以香油、麻酱、虾米、五香酱菜等配料，面条亮黄油润，滋味鲜美无比。如果您到武汉当地遇到巷子里的热干面倒是可以尝试一下，很多美味，都是在小摊上才能吃出地道的！

杭州片儿川

片儿川是杭州地区一种著名的传统汤面，面的浇头主要由雪菜、笋片、瘦肉丝组成，味道鲜美并且具有养生功能。片儿川已有百余年历史，最早由杭州老店奎元馆首创，其特色在于雪菜和笋片的鲜美，让食客吃后回味无穷，是杭州市民最喜爱的日常小吃之一。

两广伊府面

伊府面是一种油炸的鸡蛋面，有人说它是世界上最早的速食面。伊府面的做法是用面粉加盐水调揉均匀，再揪成小块抹油，将面团放在有孔的压面机中，漏下成为长条，经水煮除咸味与调味，最后将面条取出晒干后再投入油锅炸至金黄色，因其含水量很低，可长时间不变质，随时取用很方便。食用时加清水煮至半熟加佐料和汤汁，滋味令人回味无穷。

宜宾燃面

宜宾燃面，据说用火能将其点燃。虽说没有人用火真的去将面点燃，但是这种裹着花生末、芽菜、辣椒碎的油亮亮的面条，将食客的胃口轻易点燃，却是实实在在的。脆香的芝麻花生，咸中带甜的宜宾碎米芽菜，红通通的红油辣椒，还有香醋、酱油、芝麻……一层盖着一层，吃一筷子，咸鲜爽辣，唇齿留香。

陕西油泼面

油泼面又叫拽面、抻面等，是陕西很有特色的一道主食。最早是在当地的案板街、炭市街一带经营，随着口味的大众化开始在西安普遍开来。是一种手工擀制的又粗又宽的面条，制作时先在开水中煮熟后捞在碗里，配上葱花、肉丝、花椒粉、盐面等配料，再撒上一层厚厚的辣椒面，香辣红艳，顿时让人食欲大开。

陕西biangbiang面

这个biang字一共有52画，因为电脑输入法和辞典均无从查找，故也被叫做"棒棒面"或"梆梆面"。是陕西关中地区非常流行的一种面食，这种像裤腰带似的面条，以其宽约二、三寸，长度在一米上下的标志性而被人们所熟知。据说其名是由于面团在摔打过程中发出的声音而得名的，是"陕西八大怪"之一。

陕西岐山臊子面

臊子面也叫"哨子面"，由臊子、面条和汤三部分组成。臊子是臊子面的精华，臊子的制作可繁可简，讲究的臊子有肉丁、萝卜丁、蘑菇丁、笋丁、胡萝卜丁等十余种原料翻炒而成，简单的则只用萝卜丁、肉丁即可。臊子面讲究面要擀得薄可透光，但吃起来却非常筋韧利口，形态则分为宽、窄、细等七个花形。

做一做：巧思飞扬的创意面

创意面条不仅仅指造型上别出心裁，做法上与众不同，也指味道上的奇妙变化。让人看得满意，吃得惊奇是大方向。创新有风险，实践需大胆，看得兴起就进去厨房捣腾一番吧。

章鱼炒面便当

一份普通的炒面，因为有了不普通的心思，就有了不一样的造型形态，做的人自得其乐，看的人赏心悦目。两只章鱼，男孩女孩，你能想到什么?有趣的童话故事，甜蜜的爱情故事，还是豪气的武侠故事……不管什么都可以，只要你在看到它的第一眼，赞叹了一声卡哇伊，从中获得了美与快乐，这就已经足够了。

红苋汁面条

第一眼就被这一碗所迷惑，入目是满满当当纯正的粉嫩，从桌布到面条，无一不泛着迷人的色泽，犹如看到了十六岁那年桃花盛开季萌芽的初恋，微妙懵懂却又心生雀跃，一颗颗粉色的小桃心咻咻地飞向视线集中的那个人。明明只是一碗面而已，为什么不忍落下筷子呢?

意面穿火腿

很有意思的一道创意小面条，小心翼翼地将生的意面扎进火腿中，一根一根，宛如串连的是最珍贵的珍珠，小心翼翼，因为一旦中途断裂就丧失了创意的美感。煮好后的面条变得绵软顺滑，将它们一根根依次放进盘中，火腿和意面彼此缠绵成精致的弧度，淋上些许酱料，不失为一道款待闺中密友的美味餐点。

芝士意大利粉拌草莓汁

完全的新派别致，加入草莓汁的意大利面，顿感赋予了一种别样情怀，浪漫的情愫从汁液上慢慢蒸腾，融入空气，酸味的气息一点点充斥四周，甜蜜指数UP UP UP。草莓汁的覆盖下，芝士意面品尝起来酸酸甜甜别有风味。

吃一吃：济南市区的好面馆

◆晋老抠山西面馆

特色：店面很大，装修蛮好。油泼面辣度、酸度适中！好吃也不贵，大同小烧肉面味道不错，面条也很劲道。还有酸菜牛肉面、红烧牛肉面、大同小炖肉面……品种很多。

地址：历山路118号优品汇B1楼

◆胥记面馆

特色：这家面馆的各种特色面太多了，麻香面、啃子面、炸酱面、茄丁面、打卤面、臊子面、海鲜面……所有的面都是均一价14元，是人气很高的一家面馆。

地址：芙蓉街65号南北路西侧

◆重庆小面

特色：这个重庆小面分量很大，不是很辣，很好吃。一份面、一个肉夹馍、还有汽水搭配起来很合算。还有肥肠面和肉夹馍也不错哦。

地址：高新区会展东路汇展中心香格里拉北塔1-125号

◆秦陕面馆

特色：炸酱面、油泼面、biangbiang面等，还有凉皮、肉夹馍、小凉菜。价钱不贵，分大份小份，面皮筋道有韧劲，炸酱面肉酱足，肉夹馍肉香皮薄脆。

地址：山大南路18-17号

◆老山西刀削面

特色：面的价格都不贵，传统经典刀削面10元/份，量也不少。肉夹馍、凉菜，味道真不错，很实惠的一家面馆。

地址：花园路101号洪家楼淘宝街南门西10米路北

◆成都周记面馆

特色：素椒面、担担面、排骨面、牛肉面、杂酱面、酸辣肥肠面、冒菜、成都火锅粉……都很有特色，是一家较正宗川味面馆。

地址：历山路家乐福超市对面建筑新村南路37—21号

◆汉秦记油泼面

特色：油泼面分素、猪肉面、牛肉面三种，然后有大份和小份，还有biangbiang 面、臊子面、白吉馍……浓浓的陕西风味，口味很正宗，份量也很足。

地址：佛山街35号佛山苑小区三区佛山苑幼儿园南行80米路东

◆家传私房面

特色：这里有牛三宝面、大骨面、香菇肉酱拌面、川香肉碎茄瓜捞面、老鸭萝卜汤面、麻汁牛肉拌面……还有烤麸、金汤营养素食汇、酸汤肥牛……小菜也很讲究。

地址：经七路631-3号(经七纬十二站牌背面)

◆1001赞生活牛肉面

特色：有牛肉主打的各种面，还有捞面、石锅拌饭、小菜、浇头、甜品、小吃。菜品小而精，面条粗细可以自选，汤也可以自选，有红烧，茄红和咖喱。面绝对够吃，味道也不错。

地址：泉城路188号恒隆广场601B号

◆一一刀削面

特色：这家的刀削面超级好吃的哦，味道非常正的那种，还有油泼面、猪肉打卤面、炸酱面也很地道。面条都是新鲜擀的，很劲道。

地址：万达室外步行街天幕北三十米路西