

北疆美食地图·特稿

本报记者 王丰

“碗中天地宽，面里扭乾坤”，面条是人们喜爱的主食之一。不同的地区，面条的做法、材料不同。对于赤峰市敖汉旗的人来说，一碗醇香筋道的敖汉拔面，便是最淳朴绵长的味道。

敖汉旗，地处努鲁尔虎山北麓，科尔沁沙地南缘，燕山山脉与松辽平原的过渡带，得天独厚的地理环境和自然优势，孕育出粒饱、皮薄、粉白的敖汉荞麦。

敖汉拔面就是凭借着敖汉荞面的独特优势风行赤峰大地。

一碗拔面要先从和面开始，和面时要选用深井凉水，吃起来才会别有一番风味。盆中撒上几碗荞麦面，在筷子的不断搅拌下，面粉逐渐形成结块。手上保持清洁干爽，沾上少量的面粉，就可以开始揉面了。

荞麦面，面筋少，易成型，面要和得稍硬一些。

敖汉面有一套专属的工具。拔面板是一块长条形的平整木板，木板两头下都横垫着一根木条，方便在拔面时，拔面板能够卡住锅沿。拔面刀与平常切菜的菜刀大不相同，30多厘米的铁刀两头带着木把，看起来颇有气势。

拔面板上撒上面粉，和好的面放在拔面板上，用手把面团按扁，用擀面杖把面团擀薄，约莫七八毫米厚。煮拔面讲究“宽水”，因此，锅里的水要放得多多些，烧得旺点，烧至沸腾。拔面板一头抵在锅沿，一头抵在我们的腹部，手腕发力，在拔面刀的翻飞间，一根根粗细均匀，切口整齐的面条便映入眼帘，时不时撒入一些面粉，保证不粘连。

荞麦易熟，飘起后再等几秒就可以捞出。用筷子到锅里转一圈，一缕荞麦面条就挂在筷子上，往碗里一放，面条的纹理走向宛如一个漩涡，煞是好看。

卤子，是敖汉拔面的灵魂，它浇上去的那一刻，拔面的灵魂得到了升华。敖汉人最喜爱的卤子便是酸菜卤子，酸菜和肉都切得细细的，加上酱油、盐、十三香，撒上翠绿翠绿的葱花，香气便扑鼻而来。舀入拔面中，卤子汤汁清亮，味道酸爽，与拔面的醇厚相得益彰。

如今，敖汉拔面作为极具地方特色的美食，广受大众好评。在赤峰市及其周边地区，无论是城市还是农村，家家户户都会制作拔面，走进敖汉，几乎每一条街的餐馆里都有拔面这道主食，甚至许多餐馆名字干脆就叫“敖汉拔面馆”，八千多平方公里的敖汉大地上，拔面真正飞入了寻常百姓家。

拔面作为极具敖汉地方特色的传统美食，近年来因其“药食同源”深受大众喜爱，逐渐从敖汉走向赤峰、沈阳、大连、呼市和北京，并随着敖汉人的脚步在祖国大江南北落地生根。

家敖常便饭也有吃头



敖汉拔面

诚信

人无信不立

业无信不兴

国无信不强