

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拨面,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。

敖汉拨面就是凭借着敖汉荞面的独特优势风行赤峰大地。

一碗拨面要先从和面开始,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,面粉逐渐成形结块。手上保持清清爽爽,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。

敖汉拨面有一套专属的工具。拨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,方便在拨面时,拨面板能够卡住锅沿。拨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。

拨面板上撒上面粉,和好的面放在拨面板上,用手把面团按扁,用擀面杖把面团擀薄,约莫七八毫米厚。煮拨面讲究“宽水”,因此,锅里的水要放得多些,烧得旺点,烧至沸腾。拨面板一头抵在锅沿,一头抵在我们的腹部,手腕发力,在拨面刀的翻飞间,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,是敖汉拨面的灵魂,它浇上去的那一刻,拨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。舀入拨面中,卤子汤汁清亮,味道酸爽,与拨面的醇厚相得益彰。

如今,敖汉拨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,家家户户都会制作拨面,走进敖汉,几乎每一条街的餐馆里都有拨面这道主食,甚至许多餐馆名字干脆就叫“敖汉拨面馆”,八千多平方公里的敖汉大地上,拨面真正飞入了寻常百姓家。

拨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。

家常便饭也有吃头

敖汉拨面：



酸菜



敖汉拨面



拨面条



诚信

人无信不立

业无信不兴

国无信不强