

江苏：苏州枫镇大面的传说 PDF转换可能丢失图片或格式，
建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E6_B1_9F_E8_8B_8F_EF_BC_9A_E8_c34_234499.htm 枫镇大面又称枫镇白汤面，为苏州夏令佳点。枫镇，即苏州寒山寺枫桥镇。大面是指加焖肉或爆鱼等浇头的面。枫镇大面，汤清无色，焖肉酥烂入口即化，面条细白，捞在碗中犹如“鲫鱼之背”，线要匀称，外形美观，味鲜爽口。传说清代苏州枫桥镇有一对张姓夫妇，开一片小面店。一天，丈夫去城里买将酱油，路遇一位赌输了钱的男子正在撞墙寻短见，心中颇为不忍，便从怀中掏出仅有的一点钱给了那人，并劝其改邪归正。待那人走后，他才想起自己没钱买酱油了。没有酱油，明天的焖肉、爆鱼怎么做，这面汤又怎么兑？不料他空手回到家中后，妻子不但没有责怪，反而夸他做得对；随即还想出一个主意，说：“没有酱油，可以白烧，用原汤下面，再放上白切肉、葱花、姜末，吃起来肯定既爽口又不腻人！”果然，这白汤面真的别具风味，吃客纷纷前来品尝，枫桥小店的生意顿时兴旺了起来。从此，便有了这闻名遐迩的“枫镇大面”。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com