

地方文化：在苏州吃面 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43468.htm 苏式面 苏州人常常以面作为早点。著名作家陆文夫先生在小说《美食家》中，就写到苏州人的这一习惯：“早上皮包水（吃面、喝茶），晚上水包皮（泡澡）。”不过习惯归习惯，真正吸引人的，绝对还是苏式面那鲜美的滋味。苏式面以汤面为主，细白的面条整整齐齐地盛了一大碗。翡翠色的蒜叶或散落于面条上，或漂浮在汤水中，这一青一白的色泽光是看，就会令你垂涎三尺！更别提“哧溜”一声吸入口中的软滑之感了！面的花色品种也很多，焖肉、爆鱼、虾仁、香菇、素交……都各具风味。吃面还不能错过这面汤。苏式面的面汤极为考究，常年用肉骨头或新鲜的蟪骨，以文火慢煮而成。配上焖肉的原汁，再加上少许的熟猪油。闻上一闻，喷香扑鼻；品上一口，咸淡适中，清爽又鲜美。过去，苏州人吃面是比较“疙瘩”的，对作料特别讲究。宽汤（汤多）、紧汤（汤少）、重青（多放蒜叶）、免青（不放蒜叶）、重面轻浇（面多浇头少）、重浇轻面（浇头多面少）、过桥（浇头不能放在碗里，要用另一只盘子盛），都需要事先关照跑堂。于是，常能听到跑堂喊出一连串客人的要求：“来哉，虾仁面一碗，要宽汤、重清、重浇、过桥”。现代人生活节奏加快了，对此倒也不那么在意了。苏城里大小面馆林立，一些著名的面店都有着自家的招牌。始创于1926年的近水台焖肉面可谓一绝。选用的是猪的肋肉，佐以调料，用文火炖烂，入口即化。肥而不腻，吃后唇齿留香。（徐蔚）奥灶面 南式面条重汤，北

式面条重面，花样也在这里变化了，重汤的面条，在苏州颇受欢迎的还有奥灶面。奥灶面传自昆山，得名于那位喜好私访、巡游，在江南处处提笔、弄墨的乾隆皇帝，以汤鲜、味浓享誉江南，是南式面点当中颇有个性和口碑的面种。近年来，随着生活质量和饮食概念的提升，人们开始讲究所谓“三清”的饮食理念，即清盐、清油、清糖。奥灶面在苏州也多多少少有了融合。伟记奥灶面馆是其中将两种风格结合的相当成功的一家面馆。初识这家小店，是看到一个法国人写的一篇小文。除惊讶这个高鼻梁、蓝眼睛的“老外”对中国饮食文化的精通、中文的运用自如外，对他撰录的那家面馆也很是好奇。伟记奥灶面馆在白塔西路上。这里的奥灶面除继承了昆山奥灶面“红油汤味美，奥妙在灶头”的传统外，更根据苏州人的口味提高了整体的甜度，并一改奥灶面过于油腻的个性，清淡了不少。再加上改良配置的老汤，成为了名副其实的苏帮奥灶面。简简单单的店面、餐具，清清爽爽的“面相”，却在口腔里盘桓了只有舌头知道的秘密，那份香、甜、鲜和了面的实在、浇头的几种味道给你留下了南式面点挥之不去的清丽记忆，仿佛一位佳人从咿咿呀呀、平平常常的门里走出来，“内秀”得很。红汤白汤也不似以往理解的那般平淡无奇，两种汤在一家奥灶面馆中是一定有的，以雌雄鸳鸯、阴阳相济作喻，缺一便难以平衡。红汤配红菜，如爆鳝，白汤配白浇，如卤鸭，还有黑衣配黑扣，都有讲究的！这里的卤鸭十分出名，每天只限卖五只，是希望食客们都能有个想头。双浇头的面，其中的一种一定是过桥的，这样既保持了原味，有了更多的佐菜，想不出一家不大的面馆，会有这许多精细的讲究。我比较喜欢的是红汤，汤是老

汤，不知用了多少鸡壳、鳢骨、青螺、虾壳和数不尽的香料煨制而成，不油且鲜，是食物本身调出的味道，并非味精或鸡精的后期加料。爆鳢的焦甜，焖肉的入口即化，卤鸭的清新、回旋加上面的实实在在，导演出一场面的精致和精彩来。

[1] [2] [下一页] 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