

寻味赤峰



拨面原料。



敖汉拨面。

汤汁鲜美，面香四溢，口感爽滑，富有筋性……在赤峰人的餐桌主食里，少不了敖汉拨面带来的美食享受。一碗拨面，一种情怀，一抹乡愁，其承载的不仅是赤峰地区人人心心念念的敖汉味道，更是连接乡情的饮食文化，以及藏在味蕾中的浓浓乡愁。

敖汉拨面：舌尖上的地道“家乡味”

■记者 孟静航



拨面煮好捞出。

敖汉盛产荞麦，其原料“粒饱、面多、粉白、筋高”等优点深受食客们青睐，每年不仅引来众多国内客商购销，还出口日韩等国。而在敖汉，比荞麦更出名的就不得不提那一碗盛满地道“家乡味”的敖汉拨面，因其走俏还诞生了一个广为人知的劳务品牌“敖汉拨面工”。

敖汉旗坐落在北纬41°42′—43°02′之间，地处燕山山脉东段努鲁尔虎山北麓、老哈河南岸，是内蒙古高原与华北平原的过渡带。适宜的地理位置和气候条件，生产出了独具特色的荞麦。特别是牛力皋川荞麦的优良品质，使其在我国北方地区和东亚国家中颇有知名度。荞麦产业与敖汉拨面的相辅相成，经过敖汉人一代又一代的“舌尖”把关，用牛力皋川荞麦制作的敖汉拨面成了大家公认的地道“家乡味”。

“说起敖汉拨面的‘前世今生’，就不

得不提咱们‘拨面王’李树发。”在敖汉拨面工的口中，李树发深谙拨面“精髓”。

“荞麦经轧碾后，和成稍硬的面，把面板放到大锅边上，用特制两端有把的刀在面案上均匀挤切，边挤边拨的面条略呈三角形，入滚开的水中煮熟，捞出后浇上调好的卤汁，一碗面条筋道顺滑、汤汁馥郁浓香的拨面就做好了。”讲起拨面的制作工艺，李树发侃侃而谈。“别看说着简单，没有点儿娴熟的技艺想要做好一点儿都不容易！”

话语间，只见李树发用面案板的一侧放在灶台上抵住锅沿，另一侧用腹部顶住，手法熟练地拨面、煮面。“你看，拨面时要发出匀而微的咚咚声，声音越有节奏越均匀，就意味着拨出的面越好。窍门在于拨面时两只手同时用力，紧握拨面刀频繁抖动挤切，一刀切下去要有一个向外挑的动作，这样才能保证

荞面不粘在刀上，拨面也因此得名。”也许大道至简，一如这一碗热气腾腾的敖汉拨面。

敖汉旗有着“八千粟”的美誉，与此并驾齐驱的是悠久的农耕文化和群众间代代相传的美食记忆。身为“敖汉第一特色美食”，敖汉拨面的历史可以追溯到清康熙年间。当年，康熙东巡驻蹕敖汉王府时，对敖汉的美食拨面赞不绝口，此后朝野竞相效仿，由此敖汉拨面声名鹊起。

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、呼和浩特市，并随着敖汉人的脚步

在祖国大江南北落地生根。

搜索百度百科，敖汉拨面与“山西刀削面”“四川担担面”并列其中，不仅为老饕们所喜爱，还成为赤峰市非物质文化遗产。据不完全统计，截至2022年底，敖汉旗内外已有3000多家大小饭店经营拨面，培养出技术娴熟的拨面工3000多人。小小一碗拨面，年营业额已突破6亿元。

对于敖汉拨面已逐渐从美食发展为一种经济现象，敖汉旗一位文化名人曾直言，有敖汉人的地方就会有敖汉拨面，它的生命力是随着血液中的文化根脉萌发生长。“无论何时何地，看到拨面就挪不动脚，这就像心心念念的‘乡愁’突然有了实质，忍不住要吃上这么一碗，舌尖满足了，心下更充盈。”敖汉拨面，真正成了家乡人心头总是惦记着的那一口地道“家乡味”。



荞麦地。