



▲神面。重庆市轨道交通(集团)有限公司 于秋 摄



▲传统手艺。安徽皖维集团 李海波 摄

食在中国——面



▲挂面。基层科协 牟宇 摄

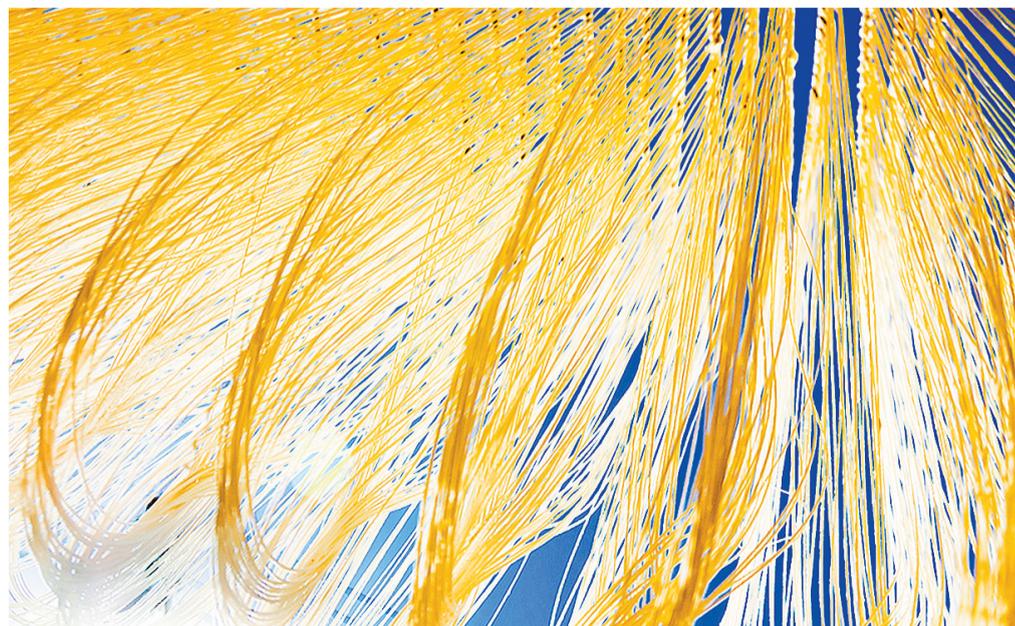
▼面似玉带。新华社记者 朱旭东 摄

有一种从古代就飘香而来的食品,流韵至今,还在长街窄巷中弥香,无论是豪华宾馆亦或快餐店面里,就连居家生活中都可以见到它的踪影,那就是我们时常食用的面条。

回眸面条的历史,起初它

叫做“煮饼”,是将面块擀成饼状,再用汤锅煮熟;到了晋代被改称为“汤饼”,并一直沿用到大唐盛世;到唐玄宗李隆基时,御膳房的厨师才将饼状改为了条状,也形成了生日吃面条的习俗……努尔哈赤的

铁蹄踏过山海关后,汉满文化的交汇,特别是餐饮文化的交流,也使得面条的品种层出不穷。如今的面条,光名字就让人眼花缭乱,品种也林林总总,加上地方特色更是不胜枚举。



▲晾晒。四川外国语大学 汤青 摄

▶手工面条。重庆长安汽车股份有限公司 汤思思 摄