

在意大利吃面条

最能代表意大利文化的是什么？也许你会想到意大利服装、法拉利跑车、米开朗琪罗，可是你猜错了，在意大利民众心目中，最能代表意大利文化的是小小的面条。的确，意大利面条的制作是一种真正的艺术，普通的小麦在大厨的手中变幻出种种形状，据统计，早在19世纪，意大利面条就已经有200多种不同的形状。

这次去罗马观光，当然最想品尝的就是正宗的意大利面条了。我们去的餐馆不是很大，环境很优雅，里面放着轻音乐，客人很多，算得上人满为患了，但一点都不嘈杂，几乎每个人的面前都放着一盘可心的意大利面条，看他们表情，大家很开心这样的美食享受。

关于意大利面条的起源，历史

学家们一直未能达成一致。有人认为，意大利面条是马可·波罗从中国带入意大利的。也有人认为，早在公元前7世纪，当时居住在意大利北方的埃特鲁斯坎人就已经开始制作面条。在出土的文物中，人们发现了用米和面的大张木头桌子以及肯定是用来煮面条的厨房用具。从这些用具可以看出，当时的埃特鲁斯坎人已经开始制作各种形状的面条了。意大利面条拥有悠久的历史，并在数千年的演化中不断改善。

我点的是牛油面，远远就闻到香浓的牛油味。红红的火腿末、青青的香草，点缀在忌廉裹着的意粉中，香艳无比。拌着忌廉的意粉吃上去口感极佳，弹弹的，很有韧性，有点像中国西北的兰州拉面。面里面的

汤汁鲜美，体验到纯正的异域风情，味蕾得到极大的满足。

朋友介绍，意大利面条被明文规定须采用100%优质小麦面粉及煮过的良质水制作，且不论手工或机器制作，都不可添加色素及防腐剂。除了原味面条外，其他色彩缤纷的面条都是用蔬果混制而成的，如番红花面、黑墨鱼面及蛋黄面等。此外，意大利面的形状可谓是千奇百怪，细圆形长面条有最平民化的意大利细面条，扁平形如意大利宽面、意大利扁平细面、波浪宽扁面等，通心粉形的如水管的葱管面与斜管面，意大利面的种类之多，名称以及各地间的差别之大，令人叹为观止。想要认识所有的意大利面，还真的不是件容易的事。

同中国人吃面用筷子不同，吃

意大利面条要用叉子，这是多年变化而来的。早期的人们都是用手指去抓，吃完后还意犹未尽地把蘸着汁水的十指舔净。中世纪时，一些上层人士觉得这样吃相不雅，绞尽脑汁发明了餐叉，可以把面条卷在4个叉齿上送进嘴里。餐叉的发明被认为是西方饮食进入文明时代的标志。从这个意义上讲，意大利面功不可没。

如今意大利面条已成为世界的宠儿。去年的世界面条大会，参加国家多达27个。美国纽约著名的“7月4日大胃王”比赛中，意大利面条大赛已成为保留节目，如今，在世界100多个国家里，都可以找到意大利面的踪影，甚至在地球之外也能闻到它的香气——国际空间站的食谱里，意大利面条也赫然在列。

(薛德云)



本报《海龙帮办》每周五上午在五一广场接待市民来访和报料几个月来，受到社会各界的广泛关注。7月15日中午，周口百春永和豆浆一店的工作人员为帮办记者送来了饭菜和西瓜。“永和豆浆”相关负责人说：“我们看到报道后很感动，你们是在做好事，我们也想奉献自己的爱心，为你们送来饭菜是希望你们能帮更多的市民。”

(本报记者 摄)

○最美味下酒菜○

老醋花生

记得还是上大学期间，每逢重要节日或是学期期末，舍友们总免不了要聚在一起撮一顿。那时大家经济都不独立，尤其到了学期末，囊中更是羞涩。所以，聚餐在乎的从不是酒菜的质量，而是那种感觉和氛围，有一份浓浓的情谊包裹在里面。

通常是宿舍老大牵头和组织，根据财力的大小选择中低档餐馆。点菜则非常民主，每个人可以根据喜好选择一个菜，最后再协商加进一些菜，确保大家都能吃好吃饱。所谓无酒不成席，但大

家很少喝白酒，连啤酒也是限量的，不能喝的干脆以茶水来代替，只求尽到兴致就好。

说到下酒菜，除了每次必点的土豆丝、西红柿、老厨白菜等非常实惠的家常菜，期待大快朵颐的我们，自然也要点几个奢侈的荤菜犒劳犒劳，像水煮肉片、酸菜鱼、辣子全鸡啦，偶尔吃起来，唇齿留香，那简直就是最可口的美味了。然而略显不足的是，几盆荤菜根本架不住早已饥肠辘辘的我们的饕餮，往往没等到圆桌转上几圈，大家三下五除二就把它

吃了个底朝天，盘底干净得仿佛都能照出人脸来。

再加菜时，我们会异口同声地选择最合适下酒的一道菜——老醋花生。老醋花生的做法非常简单，把精挑细选的花生米过油炸一遍，然后用上等的镇江香醋，加上白糖、香菜、香油、小葱等均匀调和，装盘前再撒上一把切成小方块的青辣椒就大功告成了。你可不要小看这道貌不扬的菜，用它来下酒那是最合适不过了。用筷子夹一颗放进嘴里轻轻嚼碎，味道甜咸可口，香气溢满四

周，保管你回味无穷、欲罢不能，忍不住不停地把一颗颗继续放进嘴里，这就是老醋花生的魅力。家乡是花生的重要产区之一，自己对花生并不陌生，但以前吃得最多的是煮花生、炒花生、炸花生，用它们做下酒菜招待来客，已经十分妥帖。没想到，还有更适合做美味下酒菜的老醋花生的存在，这让我对花生有了更加喜爱之情。

一晃六七年过去了，大学舍友早已各奔东西，相见甚难。但无论是同事之间聚餐畅饮，还是朋友之间捧杯叙旧，只要有我点菜的机会，我总忘不了老醋花生这道菜，有了这道菜，便又看见了他们的影子。

(王光太)

姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3. 本报对所有来稿进行评定，并择优在报纸上予以发表，凡文章见报，作者可获得由一德副食提供的礼品一份。

我最喜欢的下酒菜征文

菜？下酒菜的搭配技巧都有哪些？为了丰富大家的生活，本报特举办“我最喜欢的下酒菜”有奖征文活动。

1. 要求：征文体裁以散文、记叙文及随笔为主，原创，字数在

800字以内。
2. 投稿方式：发送电子邮件至zkrb2578@126.com，并注明

本栏目由周口一德副食(蓝带啤酒专卖)协办

品鉴热线：15538612798

周口市民
最喜爱的饭店
订台热线

周口百春永和豆浆

一店：八一大道南路 8685666

二店：七一中路 8916666

三店：育新街东路 8260111

东云阁大酒店

周口店：周口迎宾大道 8686865

项城店：项城市青年路 4322836

北京酱骨头

地址：庆丰东路 8591888

加盟电话：13525702088

信阳私房菜

一店：文明南路 8363588

二店：汉阳南路 8395855

三店：汉阳中路 6191777

周口农家大院

地址：中州大道南段 8390277

峰基酒店

地址：七一东路峰基庄园东邻

8102999 8103999

中州君悦饭店

地址：文昌大道 8519966

信阳人家

地址：汉阳路 8238986

刘家老母鸡中式快餐

地址：人民路与大庆路交叉口 8226569

粤海城

地址：中州大道 8394980

老东乡开锅羊肉

地址：建安路（原光荣路）中段 8635678

仙翁渔庄

地址：建安路北段（原光荣路） 8917188

越秀酒店

地址：七一中路 8223333 8233333

越秀商务酒店

地址：八一大道北路 8568333

皇家越秀

地址：周口大道 8819999 8853333

九弟生蚝城

地址：汉阳中路 6129878

味道江湖火锅

地址：汉阳路 8599777

锦绣江南酒店

地址：黄河东路 8318787

怡景田园休闲农庄

地址：市南开发区 15603941116 代驾电话：13803940018

千味居

地址：建安路中段（原光荣路） 8288000

云南石锅鱼

地址：建安路中段（原光荣路） 万果园隔壁 电话：8526888/13523109000

春香园食府

地址：七一路与文明路交叉口 南100米路东 8267683

重庆沱江鱼府

地址：建安路南段（原光荣路） 路西 8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目
咨询电话：8599376