

时光与甜 热干面 武汉公众号

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170505181646737.html>

范文网，为你加油喝彩！

2024年1月12日发(作者：留学生回国证明)



时光与甜 热干面 武汉公众号

热干面是武汉人过早的首选小吃，它不仅是一种小吃，而是一种情怀，未食而乡情浓浓，食之则香气喷喷。尽管美味，但是身处外地的朋友并无法享受到这份福气，因为它只能现做现吃。

热干面的来历其实很简单：大概是30年代，一个为卖凉粉和汤面为生的武汉人怕没卖完的面发馊变质，便把面条煮熟了捞起来摊在案板上，不小心碰到了麻油壶，将麻油洒在其上。第二天，他将这些大致已熟的面条在开水里烫几下，放在碗里，加上葱花等佐料后，结果味道十分鲜美。就这样，他无意中就制作了闻名全国的热干面。

1943年，蔡明伟在中山大道满春路口开设了一家热干面面馆，生意一直火爆，方圆几里都知道蔡老板的麻酱面好吃。1945年抗战胜利，生意更加稳定，蔡明伟决定为自己的面馆取一个寓意美好的名字。由于面馆门前有两棵楝树双木成林；自己此时已有两个儿子，取成才之意，叫做“蔡林记”，成为武汉市经营热干面的名店。

热干面既不同于凉面，又不同于汤面，面条事先煮熟，过冷和过油后，再淋上用芝麻酱、香油、香醋、辣椒油、虾米、五香酱菜等配料，更具特色，增加了多种口味，吃时面条纤细爽滑有筋道、酱汁香浓味美，色泽黄而油润，香而鲜美，有种很爽口的辣味，是祖传秘方，诱人食欲。

热干面是有讲究的：原料要地道；调料要上等；配菜要天然。此外，还可以根据各人的喜好，喜欢辣的可以加入辣椒红油，也可以加入咸菜、萝卜干、酸豆角，香菜等。在食用之前要乘热把面拌匀，芝麻酱全都糊在面上，似蚂蚁上树。这时再吃，就格外的香气扑鼻，味道好极了。吃热干面时最好是冲一碗蛋酒或者来一袋牛奶或者一杯豆浆，一边吃一边

喝。只吃不喝，就觉得嘴巴干干的，也就吃不出热干面的极品味道了。



更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发