

别想歪了！“国产又粗又黄又爽又长”说的竟是这种传统面条

说到“国产又粗又黄又爽又长”，多数人第一反应会往那方面想。但实际上，在西北面食圈里，这几个字描述的是手工黄面条——一种用碱水和面、反复揉拉出来的碱面。它色泽微黄、口感筋道、条索粗长，吃过的都说爽。今天就把这碗面的真实情况掰扯清楚，别闹笑话。

黄面为什么是黄的，不是加了色素

很多人第一次看到黄面条，担心是用了吊白块或者人工色素。其实传统黄面的颜色来自食用碱，也就是碳酸钠。面粉里的黄酮类物质遇到碱，会自然变成淡黄色。越是老面店，碱面颜色越正，黄里发亮，像涂了一层薄油。有些店家为了追求更浓的黄色，会加点鸡蛋或者南瓜泥，但核心还是碱。如果面条黄得发绿或者发暗，那就要留意了，可能是加了工业碱或者氧化剂，正规店里不会这么干。

又粗又长的面怎么拉出来的，和普通面条有啥区别

普通拉面追求细，毛细、二细、三细，越细越显手艺。但黄面条走的是另一个路子——粗拉。师傅会把面团揉到表面光滑、没有气泡，然后切成大剂子，搓成长条，双手一抖一甩，面条在案板上摔得啪啪响。拉出来的面条通常有筷子那么粗，长度随你抻，短的半米，长的一米多。关键是中间不能断，断了就没卖相了。这种粗面煮完后不会软塌塌，咬下去中间还有点白芯，嚼着特别过瘾。和圆面条、刀削面比，黄面更耐泡，放汤里十几分钟也不容易坨。

煮面时最容易被忽视的三个细节

黄面条因为粗，煮的时间要比普通面条多两到三分钟，一般水开后下锅，中火煮五到七分钟，中间点两次凉水。很多人图省事一次加满水，结果面条外面烂了、中间还是生的。更常见的错误是捞出来后不过凉水——黄面自带碱性，不过凉水的话表面会发黏，吃起来糊嘴。正确做法是捞进冰水或冷水里过一下，把表面的碱味和多余淀粉冲掉，这样面条才爽滑。还有一点：煮面的水会比普通面条浑，因为碱会溶解部分淀粉，不用慌，正常现象。

吃法上常见误区：不是所有酱料都配黄面

黄面本身有股淡淡的碱味，有些人觉得像加了氨水，其实是碱味太冲了。解决方法是搭配酸性调料，比如陈醋、西红柿酱或者柠檬汁，酸碱中和后味道反而香。最经典的搭配是芝麻酱、蒜泥、香醋和辣椒油。但千万别用甜面酱或者甜辣酱，那会跟碱味混成一团怪味。另外，黄面适合干拌或者凉拌，如果做成汤面，汤头要用浓郁的骨汤或羊肉汤，清汤寡水的喝起来会有股苦涩的后味。

存放和复热的讲究，别让好面废了

黄面是半发酵面食，室温下放久了会发酸。如果一次买多了，最好分份装进保鲜袋，直接冷冻。吃的时候不用解冻，水开了下锅，煮到筷子能夹断就行。切忌微波炉加热，那会让面条变得又干又硬。还有些人喜欢把煮好的黄面拌油放冰箱，第二天当凉面吃——这招只对细面管用，粗面放一夜后水分流失严重，嚼起来像皮筋。实在想吃凉的，宁可现煮过冰水，也别隔夜。

有时候网上搜“国产又粗又黄又爽又长”，跳出来一堆不靠谱的东西。其实看看我们老祖宗留下的黄面条，这六个字才算是用得对地方。下次碰到，别瞎猜，直接买一斤回来煮，浇两勺辣子一勺醋，吃完你就明白了。

