

# 兰州拉面和沙县小吃

作者: [suqixu](#)

原文链接: <https://ld246.com/article/1497846462503>

来源网站: [链滴](#)

许可协议: [署名-相同方式共享 4.0 国际 \(CC BY-SA 4.0\)](#)

兰州拉面目前已经成为国内对兰州牛肉面的一种俗称，但是兰州地方政府显然缺乏品牌意识，至今也有以“兰州拉面”注册服务商标。这导致了各地的兰州拉面标准和规格都不尽相同。有的甚至是伪劣冒。这一点上，沙县做得好多了，沙县于1998年向国家工商总局商标局注册了“沙县小吃”服务商标。

据说，正宗的兰州牛肉拉面，是回族人马保子于1915年始创的，当时马保子家境贫寒，为生活所迫，在家里制成了热锅牛肉面，肩挑着在城里沿街叫卖。后来，他又把煮过牛、羊肝的汤兑入牛肉面，其扑鼻，大家都喜欢他的牛肉面，他突出一个清字。接着他开了自己的店，不用沿街叫卖了，就想着推免费的“进店一碗汤”，客人进得门来，伙计就马上端上一碗香热的牛肉汤请客人喝，爽，醒胃。吃肉面往往要超出平常的食量，一碗面直吃得发梢冒汗，还要将酸辣的清汤喝个精光。

清代诗人张澍曾这样赞美兰州拉面：

雨过金城关，白马激雷回。几度黄河水，临流此路穷。

拉面干丝香，惟独马家爷。美味难再期，回首故乡远。

日出念真经，暮落白塔空。焚香自叹息，只盼牛肉面。

可见，远在清朝，兰州拉面就已闻名了。

与兰州拉面不同，沙县小吃是中原汉族饮食文化传统的一个分支，它综合了福州、闽南、汀州等地的食文化风格。

就像每个麦当劳的附近总有一个肯德基一样，每个兰州拉面的附近也总有一个沙县小吃。

不做饭了以后，我最常光顾的就是这两地方了。

我不懂正宗的兰州拉面和沙县小吃是什么样的。至少我自己觉得这两个都不好吃。特别是沙县，离难仅一步之遥，听说她们的卤汤都是存放一年以上的，难怪他们的鸭腿饭鸡腿饭卤蛋什么的都充满了一怪味，每次吃的时候，皆跃跃欲呕。面类和粉类更是乏善可陈，至于那些药膳汤类饭还好点，不过沙的柳叶蒸饺倒是挺不错的。

兰州拉面属于清真，是我喜欢的风格，但是这几年牛肉的质量和数量每况愈下，比如你要个青椒炒肉浇饭，端上来的基本上是一盘青椒，令人失望。而且他们的盖浇饭和盖浇面越来越喧宾夺主了，若不是时间，进兰州拉面真正要吃拉面的人很少。

他们的大盘鸡之类的也很难吃，有一次同学请我吃小盘鸡，结果端上来硕大一个方形的容器。一眼望，都是鸡块，这分量出乎我们预期，垂涎不已的我们对此赞不绝口，不过刚吃了几块，便觉味道索然真怀疑这些鸡块是面捏的，一会儿只剩下土豆和面条了，我们最后得出的结论是：这菜整个就一个面工程。

沙县我都吃得要吐了，拉面也让我望而却步。真怀念以前和家人一起吃饭的光景，只是这样的机会越少。而我对此，又未必珍惜。希望这样的日子早点结束，或者让我有足够的能力让家人和我生活在一起。这种奢望，有多遥远？