

卡姐是南方人，在卡姐的印象里，南方人大多数是不爱吃面条的，面条的爱好者多集中在北方。南方人多把面条作为一种辅食，种类有米粉、米线、河粉。全国各地都有自己的面条种类，像河南的烩面、陕西的油泼面、陕西的刀削面、兰州的拉面、上海的阳春面、杭州的葱油拌面、镇江的锅盖面、济南的打卤面、北京的炸酱面、四川的担担面、武汉的热干面、香港的虾子面、台湾的担子面、新疆的拉条子等等。

中国的面条发展到今天已有500多个种类。那么中国人的面条起源是从哪里开始的呢？

面条的起源

我们知道，人类发现火之前，主要是生吃食物；发现了火之后，最初只知道把采摘的植物的果实和猎获的动物的肉煮熟、烤熟了吃；对植物的果实是粒食，还不知道把植物的果实粉碎了吃，粉碎果实是在石磨出现之后。春秋末期，公输般创制了石磨，麦子、谷物的粉食才成为可能。有了面粉和米粉之后，怎么把其做得好吃，又在考验着人们的智慧。那时候，有的人把面粉、米粉炒炒吃，叫吃炒面；有的聪明人把面粉、米粉加水成团，再捏成片放在汤中煮，叫吃汤饼，实际上是吃面片；还有手巧的人，把面团搓成长条放进汤里煮，这样虽还叫吃汤饼，实际上就是吃面条。

中国人吃汤饼的历史，是从东汉开始的，但一直到了宋代，汤饼才正式被称作面条。

面条的起源国

2002年10月下旬，中国社会科学院研究员叶茂林带领工作人员在青海省民和县喇家新石器遗址上，发现了一个倒扣着的碗，揭开碗，在碗形泥土的顶端，也就是原碗的底部位置上，躺着一团鲜黄色的线状物，外表形似我们今天吃的拉面。经鉴定，这是小米粉做的面条，喇家毁于一场地震，这碗来不及吃下的面条被密封在地下，直到4000年后才重见天日。后来，英国《自然》杂志发表了题为《中国新石器晚期的小米面条》的论文，也标志着面条的起源国是中国这一妥妥的事实，并被全世界认可。

哪里面条好吃？

说到这个，应该各家吃货各有所言。卡姐还是比较喜欢吃日本的味干拉面，浓浓的骨汤，滑滑的面条，配上点味干自制的咸菜，不要太好吃喽！

说起味干拉面，有跟卡姐一样喜欢吃的人嘛！来来来！

2015年12月31号前，每周六，拿着农行信用卡在全国的味干拉面门店，刷满100立减50。一个人吃100貌似有点奢侈，没关系，叫上卡姐帮你一起吃！