

ICS 67.060

CCS X11

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL034—2021

供厦食品 厦门碱面

Food for Xiamen - Xiamen alkaline noodles

2022-02-15 发布

2022-02-15 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门市餐饮行业协会、厦门苏逸食品有限公司、厦门市思明区吴再添小吃店、厦门市同安区西柯镇沈氏姐妹食品加工店。

本文件主要起草人：陈剑、侯晓阳、许晓春、苏各新、吴民祝、沈春平。

全国团体标准信息平台

引 言

厦门的面条制作工艺始于明代中叶，由邻近的福州、漳州两地传入，晚清开始有了专业的作坊，称“面条店”、“面条间”，主要分布于当今的溪岸路、思明南路一带，繁盛时有十七八家，多是家庭式作坊，设备相对简陋。

据《厦门市粮食志》及相关资料记载：碱面，以面粉拌适量水、盐、食用碱，经和面、揉面、压片、切条、烫熟、冷却等工序制成，早期皆是手工制作，制作工艺于明朝中叶时由漳州石码一带传入。清初，碱面制作工艺又传入台湾、日本，当地称为“中华面”。

据1932年《厦门工商业大观》等史料记载，民国时期厦门的传统面条制品主要有水面（又称碱面、本地面、湿面）、北面、福州面和广东面四种，其中以水面为主要制品。民国初期至上世纪三十年代中期，厦门全市面店近30家，其中桥亭街“建祥”、厦港金新河“福茂”两家规模稍大，日产水面、福州面、面筋千余斤。另外，思明南路的“永利”、“同裕”，蓼仔溪尾的“文记”，溪岸街的“瑞记”，蚶壳井的“张记”等号，日产水面已达到500~600斤，其余则都为小型的家庭作坊。

据1931年《厦门指南》、1947年《厦门大观》等史料记载，经由民国时期碱面业短暂的繁荣，加上碱面易熟又柔韧可口的特点，也催生了厦门特色面食风格小吃的进一步形成，由单一的生面条发展到熟面条，餐馆酒肆也改进烹饪技术，在原有面食的基础上衍生了以本地碱面为主料的海鲜汤面、扁食汤面、牛肉面、虾面、炒面，增加了以南洋舶来的沙茶酱为调味料的沙茶牛肉面等独特风味的厦门面食名点。

数十年来，随着厦门经济特区的建设推进，随着厦门餐饮和旅游业的发展，厦门碱面的制作、技艺更是不断发扬光大，独树一帜，在继承传统技法的同时，提升制作工艺和品质，形成了厦门独具特色的碱面文化。碱面色泽浅黄，韧性强，方便烹饪，炒煮皆宜，为饮食业和居家所乐用。沙茶面、虾面、卤面和炒面等具有独特风味的厦门传统面食名点也为广大食客所青睐。近年来，随着“国民小吃”沙茶面的走红，碱面的身影也遍布厦门各大酒楼和饭店食肆。