



刀削面：从市井早餐到城市名片的蝶变之路

本报记者 吴华

清晨的大同，大街小巷烟火升腾，大大小小的刀削面馆率先苏醒。沸水翻滚、削刀起落间，根根面条飘落。一碗热气腾腾、筋道爽滑的刀削面，是镌刻在无数大同人清晨里的专属味道。作为省级非物质文化遗产美食，大同刀削面从街头巷尾的百姓早餐、寻常人家的烟火滋味，一步步跻身城市文化名片之列，成长为带动地方餐饮、文旅、商贸融合发展的特色产业。这一碗小小面食的迭代升级之路，正是一座城市烟火传承、产业奋进的生动缩影。

大同人家最朴实的烟火传承

刀削面扎根大同人的生活，是深入城市肌理的烟火底色。7月11日清晨，家住柳娘里的杨波晨练后，便走进附近的马家面馆，一大碗刀削面，加颗鸡蛋，配上免费的腌菜，吃得畅快舒心。“爱吃刀削面，快，顶饱，一周总得吃几顿。”他说。

在“70后”刘梅的记忆里，刀削面摊是改革开放后最早出现、也是家人最常光顾的小吃摊。“那时候，想改善生活换个口味儿，就是周日早晨端上搪瓷盆买3碗刀削面，一家五口分吃。”在上世纪80年代，刀削面已风靡大同街头，零散的面食小摊、简易的临街面馆遍布城市街巷，成为市民早餐的首选。彼时的刀削面，没有精致的包装、没有响亮的名号，凭借亲民的价格、扎实的分量、独特的口感，融入寻常百姓日常生活。不同于其他面食，大同刀削面工艺独具特色，一把钩刀削出细长棱形的面，中间厚、两边薄，出锅后外滑内筋、柔中带韧，搭配精心熬制的臊子和爽口的腌菜，口感层次丰富、香气醇厚。

上世纪90年代是大同刀削面市井发展的鼎盛期，全城面馆遍地开花，东关削面王、小南街刀削面等老店铺家喻户晓，一家热门面店单日可售出千余碗。数十年间，刀削面陪伴着一代代大同人成长，承载着本土最质朴的味觉记忆与乡愁情怀，成为大同烟火气息最鲜明的载体。

从市井吃到城市文化名片，大同刀削面经历了跨越时代的华丽蝶变。随着大同全力打造“国际美食之都”，深耕文旅融合发展赛道，这一碗寻常面食彻底打破“亲民早餐”的局限，跳出本土餐饮圈层，成为展示古都大同人文风貌的重要窗口。依托深厚面食文化底蕴和成熟的制作技艺，大同刀削面先后登上央视等主流媒体美食栏目，频频亮相各类文旅推介活动，成为外地游客到访大同的必尝美食。每位来同游客都能在一碗热气腾腾的削面中，感受大同淳朴厚实的风土人

情，读懂这座城市兼容并蓄、精益求精的饮食文化。

城市 IP 的价值跃升之路

如今的大同刀削面“江湖”百花齐放，每家知名餐饮企业都有拿得出手的一碗削面，如永和文瀛饭店的炒刀削面、孙记包子的猪肉臊子刀削面……这之中，有二板、七中等老牌削面馆坚守的市井味道，有东方、味膳等的创新经营模式，有喜晋道、面麒麟等新派面馆适配大众口味。在城市文旅消费布局中，刀削面早已不再是单一美食符号，而是与古都古韵、大同文化深度绑定的城市文化标识。

为擦亮刀削面金字招牌，大同持续搭建传播与推广平台，先后举办多届世界面食产业发展峰会，推动传统面食文化标准化、品牌化、国际化传播，并带着非遗面食走进北京大学、厦门大学、北京师范大学等全国知名高校，让道地大同刀削面走进青年群体、走向全国视野，持续放大城市美食 IP 影响力。历经多年培育，大同刀削面已然成为媲美大同古城、云冈石窟的城市名片，实现从百姓早餐到城市 IP 的价值跃升。

立足本土、辐射全国、扬帆海外，大同刀削面产业化版图持续拓宽。在深耕国内市场的基础上，大同人勇于突破地域限制，致力让传统塞上风味跨越山海、香飘海内外。在遥远的法国巴黎，大同“丈母娘”凭借削面技艺开起特色面馆，让异国食客近距离感受中国非遗面食的独特魅力，一碗碗刀削面成为中外饮食文化交流的纽带。2026年4月28日，对山西孙记餐饮有限责任公司董事长孙长富而言，是一个非常难忘的日子，山西大同刀削面连锁店香港基地授牌仪式在香港合芳楼隆重举行。这是大同本土餐饮企业带着大同刀削面走出去的重要里程碑，是大同面食与国际大都市美食交流、文化互通的崭新起点。

从千年古都街巷到国际繁华都市，再到欧洲时尚之都街头，大同刀削面正在打破地域、文化等诸多壁垒，以味道为媒持续输出大同文化、山西特色，让传统小吃拥有了国际化的传播张力。同时，本地企业也在不断创新升级，推出健康宝刀削面速食等衍生产品，让远方游子随时品尝家乡的味道，也让更多消费者能够便捷解锁大同特色美食。

多管齐下推动产业提质升级

纵观大同刀削面的发展历程，已不再是简单的一碗烟火面食的蝶变，更是传承与创新、坚守与突围的双向

奔赴。面对快速发展的新时代，大同刀削面的产业化发展仍存在诸多短板与不足，一定程度上致其“名气大、产业弱”。对标西安肉夹馍、柳州螺蛳粉等国内成熟美食 IP 发展模式，大同刀削面在品牌体系建设、沉浸式文旅体验、非遗活化传播、场景业态创新等方面仍有明显短板，品牌影响力与城市文旅资源仍存在匹配度不足等问题。

从行业整体现状来看，产业规模化、标准化程度仍待提升。目前，全市多数面馆仍沿用传统作坊式经营模式，工艺流程上，部分门店和面配比、臊子熬制、火候把控等缺乏统一标准，出品口感参差不齐，一定程度上影响了大同刀削面的品牌口碑；经营服务层面，个别面馆存在环境卫生管控不到位、后厨操作不规范、食材存放不达标等问题，部分经营者服务意识淡薄，与标准化、品牌化产业发展趋势相悖。

品牌建设方面，大同刀削面仍以区域公用品牌为主，缺乏层级清晰的品牌矩阵，头部龙头品牌辨识度、全国号召力不足，中小门店同质化严重，缺少差异化、特色化品牌包装，没有形成“区域公用品牌+企业品牌+产品品牌”联动发展格局。相较于柳州螺蛳粉等品牌的系统化运营模式，大同刀削面品牌推广较为零散，多以单次活动、短期推介为主，常态化、长效化品牌传播体系尚未成型，品牌文化挖掘不深，难以持续放大 IP 效应。

游客体验与非遗文化传播方面，短板较为突出。大同刀削面消费仍停留在“单一就餐”基础层面，业态形式单一，缺乏沉浸式、互动式文旅体验场景。国内多个美食文旅城市已形成成熟的“美食+非遗+演艺+体验”模式，譬如重庆依托特色美食配套非遗体验，推出技艺展演、游客互动体验项目，让游客从“吃美食”变“做美食、懂文化”，极大提升游客参与感与传播度。而我市的多数面馆仅提供就餐服

务，常态化刀削面非遗技艺展演、手工体验、文化讲解场景甚少，缺乏主题体验馆、非遗工坊、美食文创市集等业态，游客停留时间短、消费维度单一，难以形成记忆点和二次传播热度，非遗美食的文化、体验价值未充分释放。

对此，市餐饮饭店业协会有关负责人表示，一方面，要在已建立统一行业生产、制作、服务、卫生的标准上，进一步规范管理，开展常态化行业督导检查，净化行业发展环境；另一方面，要强化品牌体系建设，对标国内成熟美食 IP 运营经验，搭建大同刀削面区域公用品牌体系，统一品牌视觉标识、文化内核、宣传口径，扶持本土龙头品牌做大做强，培育一批特色新锐品牌，鼓励中小面馆走差异化、特色化发展路线，结合现代消费需求优化口味、升级场景、创新业态，打造层次分明、优势互补的品牌矩阵。要持续深耕“美食+文旅+非遗”融合赛道，全面升级游客体验，依托大同古城、云冈石窟等核心文旅资源，打造刀削面非遗体验工坊、主题体验馆，常态化开展削面技艺非遗展演、游客亲手削面、臊子调制体验、面食文化科普等互动项目，让非遗技艺可看、可玩、可品，可体验、可传播、可弘扬。

“持续拓展海内外市场，依托香港及海外已有门店搭建传播窗口，让大同刀削面持续出圈出彩。”世界中餐业联合会副会长武力认为，大同刀削面走出去的机遇与挑战并存，标准缺失、品牌薄弱、出海门槛高是中式特色面食走向国际市场普遍存在的短板，大同刀削面要实现规模化、产业化出海，必须走标准化建设、品牌化运营和抱团出海的道路，加快建立国际通用的产业标准体系，依托香港为首站平台，在打造“香港首店+全球复制”发展模式的同时，借助数字化手段讲好大同饮食文化故事，让传统非遗面食适配国际消费市场，持续提升品牌的海外影响力。

记者手记

烟火面食里的发展生机

一碗刀削面，见证了城市的发展和产业的迭代升级。近年来，大同深耕面食文化推广，通过创新活动、高校宣介、业态迭代，让传统味道走出本土、走向全国。海外门店落地、速食产品出圈，更让古老技艺焕发新生，为文旅融合、消费提振注入强劲动能。风光之下，短板依然存在。经

营模式粗放、制作标准不一、品牌集聚偏弱，导致产业“有名不强”。面向未来，大同需以标准化规范行业秩序，以品牌化培育龙头主体，以国际化拓宽发展赛道，深挖文化内蕴、补齐产业短板，让小小刀削面持续擦亮城市名片，真正实现文化赋能、产业富民、城市出圈。



这是8月16日拍摄的哈克崖山景色(无人机照片)。

夏秋之交，阳光穿透云层，金色的光芒洒向绿野，勾勒出内蒙古呼伦贝尔市海拉尔区哈克崖山的壮美。从哈克崖山顶远眺，视野开阔，广阔的草原与蜿蜒的河流映入眼帘，景色如诗如画。

新华社记者 连振振

纳西族东巴文化亮相市博物馆

本报讯（记者 王东蕾）近日，由市博物馆与云南省丽江市博物院联合主办的《纳西族东巴文化展》开展。

本次展览设8个特色单元，全方位、多角度解读东巴文化，涵盖纳西族人文风貌、东巴文化概述、祭祀仪式、象形文字、古籍文献及文化保护传承等内容，层层递进展现千年东巴文明发展脉络。展览诠释纳西人敬畏自然、崇祖睦邻人文理念，展出列入世界记忆遗产、堪称纳西古代社会“百科全书”的东巴古籍经卷、古卜文书；木牌画、神路图、木雕神偶、东巴舞谱等展品尽显东巴文化独有美学魅力。

此次滇晋文化联展，让西南少数民族文化走进晋北古城，让两地优秀地域文化实现双向赋能。

服务送到家门口 解锁康养新生活

华北星社区打造“星城康养家”便民服务新模式

本报讯（记者 杨显郁）为补齐居家养老、生活服务配套短板，近日，平城区文瀛湖街道华北星社区推出“星城康养家”常态化居家康养便民服务，探索“物业+养老+社区新零售”模式，把家政维修、长者照护、健康保障等各类服务送到居民家门口，打通服务群众的“最后一米”。

“星城康养家”服务体系全年常态化运营，面向全年龄段居民，重点保障高龄、独居、失能、行动不便老人的生活需求。服务涵盖家政便民长效服务、户内维修常驻服务、居家助老长效照护服务，线上寻医问诊配套服务、适老化改造落地服务、跑腿代办

便民服务、关爱空巢老人便民服务、康复器械长期租赁、智能健康守护、智能家居安全看护、常态化惠民健康检测、古法推拿疏通经络等十二大类项目。居民既可预约全屋保洁、下水疏通、灯具更换等日常家政维修；老年人也可享受助餐、助浴、助医、精神慰藉等上门照护；有需求的家庭还可定制一户一策适老化改造，租赁轮椅、护理床等康复器具。智能手环、烟感、燃气报警等设备，为居家老人筑牢安全防线，远程会诊、社区惠民体检、古法推拿让健康服务就近可及。居民既可联系物业楼管客服，也可通过星悦全龄康养小程序线上预

约办理。

“子女平时上班忙，很多事情自己力不从心，社区这套上门服务很贴心，不用外出奔波，在家就能解决生活和健康上的不少难题。”社区独居居民何大妈深有感触。不少年轻住户同样体会颇好，“以前家里出现水电小问题，总要到处找维修师傅，现在社区平台一键预约，上门及时，解决了我们的生活后顾之忧。”

据了解，该社区致力于打造可复制推广的全龄化智慧康养样板，补齐居家养老、家政维修、健康照护短板，用一站式便民配套服务，让居民在家就能享受到有温度的社区服务。

推动高质量发展 深化全方位转型

擦亮特色劳务名片 筑牢民生保障底线

“云冈亲人”劳务品牌助力妇女就业增收

本报讯（记者 申力 通讯员 楚向东）近年来，云冈区持续做强“云冈亲人”劳务品牌，通过系统化家政技能培训、精准化就业帮扶，帮助众多困境群众掌握一技之长、实现稳定增收，切实以技能赋能民生、以就业托举幸福。

晓枝是该区就业帮扶的受益者，她的丈夫身患重病，两名子女在校读书，家庭负担沉重。此前，她长期靠打零工维持生计，从事餐饮服务、超市理货、居家保姆等零散工作，收入微薄且不稳定，难以支撑家庭开支。为改善生活困境，晓枝主动报名参加“云冈亲人”母婴护理免费培训，从零开始系统学习专业技能，开启就业转型之路。培训中，她认真钻研母婴护理知识，熟练掌握月子餐制作、产妇产后、婴幼儿照料、小儿推拿等专业实操技能。从业后，她凭借扎实的技术、细致的服务赢得客户好评，薪资较以往大

幅提升，如今月薪稳定破万，成功依靠家政技能改善家庭生活，稳稳守住小家幸福。

“云冈亲人”劳务品牌采用“高技能培训+高质量就业”一体化培育模式，由专业医护团队授课，依托实景教学基地开展标准化培训，细化数百项服务流程与实操规范。品牌实行终身免费复训机制，学员考核合格后可直接推荐上岗，实现培训就业无缝衔接。截至目前，该品牌已累计培育母婴、康养家政人才3000余人次，输送就业学员2600余名，就业率实现100%。从业人员薪资待遇可观，月薪最高达1.78万元，累计服务群众4000余户，服务满意度持续保持高位。

云冈区将持续擦亮做优“云冈亲人”省级劳务品牌，优化技能培训体系，拓宽就业输出渠道，精准帮扶困境妇女、辖区群众稳就业、增收入，以技能赋能民生，以劳务助力增收，全力夯实民生保障底线。

云州区开展廉洁家风建设专场巡讲

本报讯（记者 董芳 实习生 张璐璐）8月14日，由云州区纪委监委、区委组织部、区妇联联合举办的全市廉洁家风建设巡讲云州专场开讲，该区30名女干部代表参加。

此次巡讲邀请市委党校老师作《传承崇德尚廉家风 树立务实为民政绩观》专题宣讲，从家风建设的时代意义、精神内核、实践路径三个维度系统解读，立足女干部岗位实际，充分发挥女性在家风建设中的独特作用，引导参训女干部自觉修身律

己、从严治家，夯实廉洁从政、廉洁齐家思想根基，以纯正家风涵养务实清廉的干事作风。大家纷纷表示，此次专题巡讲夯实了家风建设工作基础，是兼具针对性、实效性的廉政教育与家风建设必修课。

云州区妇联将持续立足职能、发挥桥梁纽带作用，深耕家庭助廉主阵地，引导广大女干部主动担当家风建设主力军，为全区营造风清气正的政治生态、推动高质量发展赋能聚力。

福建游客写下满满一页感言

在大同，遇见暖心“医靠”

本报讯（记者 高燕）“医生专业、耐心、护士细心、体贴，这次就医打破了我原来的认知……”近日，福建游客张先生在市一医院儿科留言簿上写下满满一页感言，字字真挚，满是对该院儿科医护人员的认可与赞誉。

据了解，张先生一家来同旅游前一周，孩子出现发热症状，随即就医、吃药，不料来同后出现反复，担心孩子身体状况，随即前往市一医院儿科就诊。接诊医生耐心听取孩子症状及之前治疗经过，细致问诊、查体，并开出相关检查，根据评估建议孩子住院治疗。

“原本担心异地就医会遇到不少麻烦，但暖心的就医过程消除了我们的顾虑。住院期间，医生每天早晚查房，根据孩子体温波动和复查指标及时调整用药，并与我们详细沟通；护士团队的服务也很暖心，紧盯每个康复细节……”记者在该院留言簿上看到

张先生的感言和评价。

暑期旅游旺季，为切实解决异地游客就医痛点，市一医院推出系列便民举措，包括责任护士提前开展出院宣教，细致讲解康复要点、出院流程，以方便游客合理规划返程安排；对需要等候车次的家庭，办理完出院手续后，科室还设置临时休息区；针对异地医保报销难题，家属只需预留邮寄地址，医护人员会代为完成病历复印、证明盖章等手续，全套报销资料直接邮寄到家，免去异地来回奔波。



“法典进景区”活动走进云冈石窟

本报讯（记者 丰曼）“法典施行后，对依法处理破坏生态环境的行为有了更系统、更严格的法律规定。保护好云冈石窟，不仅要保护文物，更要保护周围的生态环境。”干警用通俗易懂的语言向游客讲解法典相关知识。《中华人民共和国生态环境法典》8月15日正式施行，日前，云冈区法院在云冈石窟景区开展“法典护航绿水青山 司法守护碧水蓝天”普法宣传活动。

近年来，云冈区法院坚持以云冈石窟文化保护为己任，以环境资源审判为抓手，创新设立“流动普法驿站”，加大文化遗产司法保护力度，为

文旅产业高质量发展注入司法动能。活动现场，干警向景区经营商户、过往游客发放环境保护宣传手册并现场解答环境维权、线索举报等问题，纠正群众法律认知误区，引导大家文明守法出游。

此次“法典进景区”宣传活动，有效拉近法治与群众的距离，夯实文旅从业人员法治理念，进一步增强广大游客法治素养。云冈区法院将持续创新普法形式、丰富普法内容，严厉打击破坏生态环境的违法行为，以法治力量守护该辖区生态治理与文旅高质量发展。

向阳街通信柜柜门已修缮

本报讯（记者 立言）8月11日，本报以《向阳街一通信柜线路裸露在外》为题，报道御河西路与向阳街交会处东南角通信柜柜门敞开、无法闭合，存在安全隐患的情况。

日前，记者回访看到，该通信柜柜门已维修。周边居民表示，相关单位处置及时，有效保障群众出行安

全，希望持续巡检市政通信设施，及时排查各类隐患。



兴云街至北都街路段多处便道路面变形凸起

本报讯（记者 张鑫）日前，记者走访发现，御河东路西侧兴云街至北都街路段多处便道路面变形凸起，存在安全隐患。

记者在该路段看到，多处便道地砖凸起、高低不平，存在安全隐患，有碍市容面貌。希望相关部门尽快维修，为市民营造安全顺畅的

出行环境。

