

大同刀削面入选市级非遗

本报记者 王锦华

刀削面是大同知名的特色美食之一，不仅大同人喜欢吃，许多游客来到大同也都会去吃一碗正宗的刀削面。2018年，中国饭店协会授予大同“中国刀削面之乡”的荣誉称号。日前，大同刀削面又入选我市第六批市级非物质文化遗产保护项目。

历史悠久 风味独特

大同刀削面起源于山西大同地区，其历史渊源最早可追溯到1600



多年前。据具体承担大同刀削面保护与传承工作的市餐饮饭店业协会有关负责人介绍，早在1600多年前，大同作为北魏都城，餐饮业非常发达。《魏氏春秋》中记载：“何宴以伏日食汤饼……”汤饼即今天的刀削面。到了辽代，西京大同主营刀削面的饭店众多。明代时，久盛楼饭庄的王鸿师傅是大同最好的削面师傅，久盛楼也就是后来的凤临阁。民国年间，大同城内大北街的迎宾楼专营刀削面，一位姓姜的师傅刀削面技艺非常有名。如今，色、香、味俱全，风味独特的大同刀削面，不仅在全国，乃至国外也都可以见到它的“身影”，许多吃过的人都赞不绝口。

大同刀削面形似柳叶，外滑内筋、软而不黏，不管是浇上肉臊子，还是炒着吃，均有独特风味。而大同刀削面之所以能深受人们喜爱而长盛不衰，主要原因在于它制作工艺精细。采访中记者了解到，制作大同刀削面时，首先在和面技术上有着严格要求，水与面的比例要十分准确，一般是一斤面三斤水，并要将面团揉得均匀、柔软、光亮。其次，削面时要左手托面，右手执刀，从后向前推刀，由右向左移动削面，且面条应长短适宜，表面平整、无毛边。除此之外，臊子也很重要，要色泽丰富，味道咸鲜、浓香。吃时可根据自己的口

味，加入陈醋、辣椒、葱花、香菜，还可加入卤鸡蛋、丸子、烧猪肉片、豆腐干等。

传统美食 价值重大

作为大同人喜爱的一道传统美食，大同刀削面在大同人的生活中随处可见。

采访中记者了解到，目前，全市6000多家餐饮饭店中绝大多数都在经营刀削面。其中，既有大型餐饮饭店，如大同宾馆、花园大饭店、永和红旗美食城、红旗大饭店等，也有专营刀削面的面馆，如“二板”“东关”“七中”“老柴”“东方”等。此外，各机关、学校、厂矿企业食堂都有刀削面，各大超市还销售袋装冷冻刀削面。而这也是大同刀削面能被传承发展下来的主要原因。

采访中，市餐饮饭店业协会有关负责人告诉记者，大同刀削面体现了大同的历史文化，具有独特的历史文化价值。而且，现在大同刀削面已发展到全国乃至世界各地，得到越来越多人的青睐，各地经营刀削面的店铺规模也日益扩大，显现出重要的市场价值。不仅如此，大同刀削面作为一种普通的大众面食，能存续上千年并得到蓬勃发展，这一现象背后的历史和现实根源对大同美食文化研究、开发有着重要的参考价值。

保护传承 推动发展



一直以来，大同刀削面都是作为中餐主食系列中的一个面食品种而被传承发展下来，饭店成为刀削面生存发展的强大平台。而市餐饮饭店业协会，通过政策引导、沟通协作，有效推动了大同刀削面这一非遗项目的保护与发展。

据市餐饮饭店业协会有关负责人介绍，作为大同刀削面非遗项目保护单位，市餐饮饭店业协会已对大同刀削面采取了有效的保护措施，并取得了一定的成效，包括成立非遗项目专题研究培训委员会，对刀削面历史延续、技术传承进行记录，建立刀削面非遗项目技术传承人档案，制定《大同刀削面标准》等。今后5年内，协会还将通过提升有关饭店刀削面水平、召开研讨会、举行刀削面评比大赛、向全国推广等措施，将大同刀削面更好地传承发展下去，让更多人知道大同刀削面。

国家级技能大师(烹饪)工作室揭牌



大同饮食行业文化底蕴深厚，大同烹饪界人才辈出。为了进一步加强交流学习，扩大饮食行业的文化影响，“王力群国家级技能大师(烹饪)工作室·大同工作站(郭文斌工作室)”于12月26日正式揭牌。

王力群系山西省经贸学校餐饮系主任、终身教授、研究员，是山西省双师型人才。他既是在厨技艺方面有深厚造诣的烹饪大师，也是全国职业教育界

的优秀教师。享受国务院及山西省双项政府特殊津贴，为山西省劳动模范、山西省五一劳动奖获得者。其担纲主理的“王力群国家级技能大师(烹饪)工作室”在弘扬三晋饮食文化、传授烹饪技艺等方面闻名于省内外。“王力群国家级技能大师(烹饪)工作室·大同工作站(郭文斌工作室)”，由王力群大师的学生、大同新生代名厨郭文斌任站长。

当天，在市饮食文化研究会、市餐饮饭店业协会近30名相关人士的共同见证下，工作室圆满揭牌，这也是我市饮食行业的一次试理性举措。这种分设工作室进行技艺交流和传承的方式，既进一步响应了国家的号召，又以一种新的理念，别开生面地为烹饪技艺的传承开启了一扇方便之门。揭牌后，全体与会者还应御河大酒店总经理秦建峰邀请，参观了该店的4D厨房并举行了交流座谈会。

贺峰

茶界翘楚 闽茶典范

华祥苑璀璨天城店开业

12月25日，华祥苑璀璨天城店盛大开业。作为茶界翘楚、闽茶典范的华祥苑为大同茶行业再添一道靓丽风景。

中国人爱喝茶，大同人也不例外。全国各大派系的茶叶在大同都开设了专业门店和销售渠道，大同本土的茶行品牌也是蒸蒸日上，茶文化更滋养着一大批茶道爱好者。来自乌龙茶产地福建的华祥苑品牌正是基于这一点进驻大同。

“来品一杯非遗传承的好茶！”这个在全国拥有2020家店，产品线覆盖乌龙茶、红茶、绿茶、普洱茶、白茶、茶食品等各种类的国茶品牌，创始人肖文华来自百年制茶世家，是非遗乌龙茶制作技艺传承人。华祥苑茶业企业获得了农业产业国家重点龙头企业、国家知识产权优势企业等上百项殊荣。华祥苑历经20年，探索每一种好茶的源头，并与各大科研机构、茶学界泰斗合作，集结专

家智慧，在各主要茶品类原产地选定八大名山茶庄园，从源头把控品质，要求每一座茶庄园都为茶树构建完整的生态链，坚守8大品质标准和4大品控体系，苛求每一片名山茶叶的品质。

茶既是民族文化之魂，亦是怡情养性之道。品一壶好茶，享一片淡雅，在茶香、茶色、茶味中涤荡心灵，陶醉、品味……这杯闽茶会带来什么样的精彩？敬请期待。

英子



2020《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

BINGO 红酒汇
BINGO THE RED WINE COLLECTOR
专业的葡萄酒经营者
professional wine operators
一部：云林街御华帝景北侧五号商辅。电话：0352-2513399
二部：铂蓝郡伦敦街北侧33号楼底商。电话：0352-5553432

大同市餐饮饭店业协会
打造美食之都
弘扬美食文化

云冈黄酒
大同云冈酒业有限责任公司
销售热线：0352-5520900

谦益泰茶莊
Qianyi Tai Tea House
让端起茶杯的人都成为爱茶的人
地址：鼓楼古玩城三楼305
电话：15803423777