

# 大同刀削面入选省级非遗

本报记者 王锦华



日前，第六批省级非物质文化遗产代表性项目推荐名单公布，大同勾刀削面制作技艺入选其中。

刀削面是大同知名的特色美食之一，不仅大同人爱吃，也深受许多外地游客的青睐。2018年，中国饭店协会授予大同“中国刀削面之乡”的荣誉称号。2020年，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。

## 传统美食 历史悠久

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。据市餐饮饭店业协会有关负责人介绍，关于刀削面最早的文字记载是《魏氏春秋》中的“汤饼”，清末《素食略说》中则有明确的制作方法，即一手托面，一手拿刀，直接将面削到开水锅中。大同刀削面的传承发展时期是在清代和民国时期，当时在华严寺附近已有专门的削面馆。刀削面在大同的盛行是在上世纪七八十年代，随着一大批面馆开在古城街头巷尾，刀削面也成为大同人喜爱的食物。

如今，作为大同的一道传统美食，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、厂矿企业食堂也都有刀削面，各大超市还销售袋装冷冻刀削面。

## 种类多样 风味独特

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。

采访中记者了解到，大同刀削面种类多样，按使用刀具的不同，可分为平刀削面和勾刀削面两种；按削面制熟的方式，可分为水煮刀削面、炒刀削面、焖刀削面。而大同刀削面之所以能深受人们喜爱且长盛不衰，主要原因在于它制作工艺精细。据市餐饮饭店业协会有关负责人

介绍，制作大同刀削面时，首先在和面技术上有着严格要求，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，一刀接一刀削出面条，直接落入开水锅中。其中，平刀削出的面条特点为平展、较宽、较短，勾刀削出的面条特点为有棱、较窄、较长。另外，刀削面的臊子也很讲究，分荤臊子和素臊子两种。荤臊子有猪肉、牛肉、羊肉的，素臊子有鸡蛋西红柿臊子和黄花、海带、木耳臊子，色泽丰富，味道咸鲜、浓香。吃的时候，还可根据自己的口味，加入陈醋、辣椒、葱花、香菜，以及卤鸡蛋、丸子、烧猪肉片、豆腐干等。

## 保护传承 意义重大

如今，刀削面不仅是大同人喜爱的的美食，甚至在全国许多地方及国外都能见到大同刀削面的身影。

采访中，市餐饮饭店业协会有关负责人表示，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许多地方，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。因此，保护、传承大同刀削面制作技艺有着重要意义。

记者在采访中还了解到，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。包括成立大同市餐饮饭店业协会非遗项目领导小组，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》，举行刀削面技能和非物质文化遗产法知识大赛等。采访中，市餐饮饭店业协会有关负责人表示，今后5年内，他们将继续完成刀削面非遗项目技术传承人档案建立工作，保护人才队伍；对老一辈（65岁以上）刀削面师傅进行单独上门拜访，进行回忆访谈录音或视频记录；收集有关刀削面的文字书籍、照片、影像视频及过去留存下来的老器具、老物件等，挖掘这些资料 and 老物件的重要历史价值；筹建大同刀削面非遗项目收藏馆，让更多人了解大同刀削面的悠久历史和传统饮食文化知识。



## 藏在角落里的的美食小店



大同知名的饭店有很多，除此之外，还有许多隐藏在街边角落里的的美食小店。这些小店虽没有豪华的门脸，但其独特的味道却让众多食客流连忘返。

露营、烤肉、慢生活……坐落在医卫街附近一处小院子里的“喜旧小院大勇炭烤”，可以说很好地诠释了这些词语。

记者找寻这家店还真的是七拐八拐，

颇费了些周折。但酒香不怕巷子深，来这里吃饭的人还真是不少。原本以为这里只是一个噱头，来了以后却真切地感受到了它的不同之处。店的面积不大，室内有一个可容纳七八个人的小包间，其他都是四人位的露营小餐桌。椅子也是户外用的便携椅，加上暖色系的装修，让人一进去就感觉很舒服。店内还有两只可爱的小猫，围着各个桌子的客人讨食吃，非常安逸。

该店主营炭火烤肉，肉的种类不多，两种腌制牛肉，一种原切猪五花，还有韩式风干肠。不过，腌制牛肉的味道真的很赞，烤好后蘸上烤肉酱，再裹上一层海椒干料，牛油混合着酱料的鲜香，不停冲击你的味蕾。店内还有自己卤的鸡爪和鱼豆腐、腐竹等，甜辣爽口。韩式炸酱面也是必须要尝一尝的，一定会让你吃得满心满意。

“致1976的家”这家私房小馆，是记者

光顾了好多年的一家颇有特色的小店。虽然位置比较隐蔽，但附近有指引，不算特别难找。

小馆是一处老院子改造而成的，装修部分还原了上世纪70年代大同人家里的场景。而且，店内的墙上装饰了很多大同以前街道的名称，满载着过去的回忆。无论从店名和环境都不难看出，这个小馆寄托了店家对那个年代的一份难以割舍的情怀。

店内主营各式小炒，偏川味，很适合朋友小聚。而且，菜品的种类也比较多，全部写在门口的小黑板上。其中，该店的招牌茄子外皮酥脆，内馅软糯，味道酸甜可口。凉拌牛肉的肉质相当不错，一口下去，甜辣又有嚼劲，还带着芝麻的香气，绝对是下酒“神器”。另外，糖醋里脊也非常好吃，外皮酥脆，酸甜适口，并有大块菠萝在里面。

(孟维鹏)



■广告

2023《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

**君宴金厨** 幸福味道 粤厨知道  
品味粤菜 品味人生

品正宗粤菜 享天下美食

君宴金厨~款待你心中最重要的人!

订餐电话:0352-2090000 2096666  
地址:大同市平城区同泉路五岔路口

**大同市餐饮饭店业协会**

打造美食之都  
弘扬美食文化

云冈酒业  
Yungang wine

**云冈黄酒**

荣获2021年国际传统  
发酵食品创新大奖 **金奖**

大同云冈酒业有限责任公司 (0352)5520900

**Andbaby**  
安恩贝国际月子中心

母婴高端品牌  
品质值得信赖

地址:大同市平城区云冈路五岔路口  
电话:0352-2102222 2100123