

传统美食的匠心传承与时代新生

本报记者 杨星仪

在山西大同，非遗技艺如同璀璨的明珠，承载着历史的记忆与匠人的智慧。这些古老的技艺并非尘封于博物馆，而是在时代的大潮中焕发着勃勃生机，传统饮食文化正从街头巷尾走向世界餐桌，它们以美食为媒介，讲述着一代代传承人关于“根”与“魂”“守正”与“创新”的故事。



凉粉“颤悠悠”



“飞刀”削面片



烧饼“披金甲”

浑源凉粉

百年匠心正青春

在浑源，一碗凉粉以其独特的技艺与匠心，承载着百年的饮食文化。2011年，浑源凉粉制作技艺被列入山西省非物质文化遗产名录。这项技艺在传统与创新的碰撞中，正焕发出新的生机。

近日，记者走进山西大瑞食品加工有限公司，非遗展厅诉说着“恒宗”浑源凉粉140年的传承历史。“在过去，凉粉是挑着担子走街串巷卖的，现在已经可以让世界各地的人吃上凉粉了，但技艺精髓依然在传承。”第六代代表性传承人李东成告诉记者，凉粉制作的精髓在于“糊化”与“冷却”：“一碗粉面七碗水”的比例是关键，“六道木棍双叉开”“顺转九九倒转一”，加热需匀速搅拌，从而达到完全糊化。“闭火一刻锅不盖”的静置让淀粉晶体充分稳定。李东成说：“以前会将凉粉摊在水瓮上快速降温，这样做出的凉粉更筋道滑溜。”

2006年公司成立，2007年，李东成的父亲、第五代浑源凉粉制作技艺代表性传承人李瑞经过反复试验，“方便凉粉及其制作方法”获得国家发明专利，成为中国首个实现工业化生产的凉粉产品，既保留了凉粉的传统工艺，又解决了保鲜难题，让凉粉能走出浑源，走向世界。李东成带领团队研发鲜湿粉免切技术，实现“开袋即食”。如今，“恒宗”凉粉已出口至多个国家，成为山西美食的一张名片。

一碗凉粉的背后是六代人的坚守与创新。从李有财在恒山道观学艺，到李世芳改用马铃薯淀粉提升口感，再到李东成开发小杂粮系列、推出年轻化品牌，每一代人都在传统中注入新生命。李东成笑道：“凉粉不只是小吃，更是浑源人的‘第三空间’。夏天傍晚，大家聚在凉粉摊前，一碗凉粉下肚，聊聊天，那是我们最熟悉的烟火气。”

从街头叫卖到流水线生产，从地方小吃到非遗美食，浑源凉粉的百年变迁是一部技艺传承史，也是一部产业创新史。正如李东成所说：“凉粉虽小，却承载着我们的根与魂。”

在灵丘，一项传承300余年的非遗技艺正伴随着芝麻香气，在守正创新中焕发新生。田师傅食品厂的烤饼车间满屋飘香，刚出炉的金黄色烧饼芝麻粒粒分明，饼皮酥脆如蝉翼。“听声辨火候，看色知生熟，这是老师傅传下来的本事。”第六代代表性传承人田志贵拈起一块刚出炉的黄烧饼，眼中满是自豪。

“和面要‘皮面’与‘酥面’双揉，然后进行包酥。”田志贵向记者介绍，和面要将白面与胡麻油按比例混合揉搓，形成酥面团，再用皮面包裹酥面后擀成圆形薄饼，厚度需控制在“薄如铜镜”的标准。饼面刷糖水再粘满脱皮芝麻入炉烘烤，需精准控制温度与时间。每一道工序

都要严格要求，才能保证烧饼的味道。车间的另一头，工人们正将烧饼装入改良包装。“过去用油纸包，现在用充氮保鲜盒。”田志贵向记者介绍，这项创新让黄烧饼保质期从几天延长至45天，得以走进北上广的商超。2019年，苦荞黄烧饼在山西功能食品评选会上斩获金奖，成为灵丘美食的新名片。

面对现代人对健康饮食的需求，田志贵在传统配方基础上研发出杂粮系列：苦荞烧饼适合糖尿病人群，黑豆烧饼富含卵磷脂，小米烧饼融入了本地特产，低糖的燕麦烧饼是调理当代人“富贵病”的理想产品。“既要留住老味道，也要跟上新需求。”田志贵说。灵丘黄烧饼制作技艺于2011年被列入山西省非物质文化遗产名录。近年来，灵丘黄烧饼先后亮相大同古城非遗展、山西省乡村旅游节，还登上“非遗进校园”讲台。1973年，周恩来总理陪同法国总理蓬皮杜访问大同期间，灵丘黄烧饼作为风味点心被用来招待贵宾。如今，这项技艺正通过电商平台香飘全国。一位老人咀嚼着芝麻烧饼感慨道：“还是小时候的味儿！”

灵丘黄烧饼

百年酥香新意浓

面对现代人对健康饮食的需求，田志贵在传统配方基础上研发出杂粮系列：苦荞烧饼适合糖尿病人群，黑豆烧饼富含卵磷脂，小米烧饼融入了本地特产，低糖的燕麦烧饼是调理当代人“富贵病”的理想产品。“既要留住老味道，也要跟上新需求。”田志贵说。

灵丘黄烧饼制作技艺于2011年被列入山西省非物质文化遗产名录。近年来，灵丘黄烧饼先后亮相大同古城非遗展、山西省乡村旅游节，还登上“非遗进校园”讲台。1973年，周恩来总理陪同法国总理蓬皮杜访问大同期间，灵丘黄烧饼作为风味点心被用来招待贵宾。如今，这项技艺正通过电商平台香飘全国。一位老人咀嚼着芝麻烧饼感慨道：“还是小时候的味儿！”

从清朝的小吊炉到如今的现代化生产线，灵丘黄烧饼的炉火燃烧了300余年。这抹金黄，不仅是舌尖上的美味，更是一代代手艺人传统技艺的坚守与创新的见证。正如田志贵所说：“我们要让这百年炉火，继续照亮黄烧饼的未来。”

晋B·2008刀削面

一碗面香漫京城

在京城的美食版图上，“晋B·2008”刀削面馆是一个特别的存在。它的店名，源自创始人赵润泽2008年去北京闯荡时所用的汽车牌号。这个看似不同寻常的名字，是他亮明身份的自信宣言：“我来自非遗刀削面手艺的故乡——山西大同。”自2008年第一家店开业以来，这碗热气腾腾的刀削面便赢得了无数食客的青睐。

2023年，大同勾刀削面制作技艺入选第六批省级非物质文化遗产代表性项目。2025年，晋B·2008被授予“大同勾刀削面”山西省非物质文化遗产项目单位。一碗地道的刀削面，标准是“外滑内筋，软而不粘，越嚼越香”，和面是打好基础的第一步，赵润泽坚持选用高筋面粉，依靠人工反复揉搓，才能激发出面团的韧性，确保煮熟的面条口感Q弹。“三揉三醒”是面团发育的关键过

程，它能让面团更加光滑，从而保证削出的每一根面条都厚度均匀、软硬适中。刀削面讲究“刀不离面，面不离刀”。赵润泽在大同独有的非遗传统“勾刀”技法基础上，针对北京食客偏爱细长面条的习惯，与老师傅们一同改良刀具，调整了勾的大小，使削出的面条长度能达到30厘米以上，且薄厚可控。削面时，师傅需要左手托住放着面团的木板，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀，对着翻滚的汤锅，一刀砍一刀，削出的面叶，一叶连一叶，如银鱼般划出弧线落入翻滚的汤锅。

赵润泽坚持亲手熬制传统大同肉卤，他用自炼的猪油炸香料，炒干肉块的水分，再烹入山西老陈醋，最后焖制两小时，让香味彻底融入拇指大小的肉块中，这碗肉卤是刀削面灵魂的点睛之笔。面对激烈的市场竞争，赵润泽深知

单一品类难以满足所有食客。他凭借多年经验，研发了丰富的炖菜，其中肉质细嫩骨髓饱满的炖猪棒骨尤为受欢迎。他表示：“我们店内面条免费续，还会根据季节免费提供小菜和饮品，希望用家乡的面为在京打拼的人们带来温暖。”店里的员工都来自山西，赵润泽希望为有梦想的家乡年轻人创造机会。

从一块面团到一碗好面，从一家小店到如今有12家店的品牌，晋B·2008用17年的坚守证明：最打动人的，永远是那份融入美食的匠心与乡情。赵润泽希望将刀削面的制作技艺与晋商“仁义礼智信”的精神一同传承下去，带到全国更多的地方。

