

香江潮涌晋味长 一缕面香连两地

——大同刀削面香港基地授牌仪式圆满举行后记

本报记者 牛瑞芳

香江潮涌，晋味飘香。4月28日下午，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。这是大同刀削面走出大同的重要里程碑，是中华传统面食文化与国际都市魅力交融的生动实践，更是晋港两地美食交流、文化互通、文旅相融的崭新起点。一碗刀削面，连接晋港情；一缕北方香，飘香大湾区。

大同刀削面，被誉为“面中一绝”，是山西面食文化的璀璨瑰宝，更是古都大同的城市名片。2018年，大同市获评“中国刀削面之乡”；2020年，大同刀削面入选市级非物质文化遗产保护项目；2023年，大同勾刀削面制作技艺再获省级非遗认定，古老技艺在传承中焕发新生。香港，作为国际金融中心与美食之都，汇聚全球风味，包容多元文化，是中华美食走向世界的重要窗口。

4月28日下午，山西大同刀削面连锁店香港基地授牌仪式正式举行。授牌仪式由大同市餐饮酒店业协会党支部书记贺军主持。文化和旅游部驻香港首席代表、亚洲旅游交流中心主任张栋、世界中餐业联合会副会长武力、香港特别行政区立法会议员洪锦铨、香港华盛资本集团有限公司董事长朱剑峰、香港王子食品集团董事长曾伟、香港合芳楼总经理卢巧君、大同孙记餐饮集团董事长孙长富等出席。在友好热烈的



气氛中，世界中餐业联合会副会长武力、大同市餐饮酒店业协会党支部书记贺军等共同为“山西大同刀削面连锁店香港基地”授牌，标志着大同刀削面正式授牌进驻香港市场，为中华非遗面食走向国际迈出新的步伐。

在授牌仪式上，文化和旅游部驻香港首席代表、亚洲旅游交流中心主任张栋在授牌仪式上指出，中华饮食文化是中华优秀传统文化的重要组成部分，大同刀削面走出内地、进驻香港，既是餐饮品牌的出海，更是饮食文化、文旅资源的跨区域交流。他表示，大同刀削面

授牌进驻香港，有望成为展示大同文化、促进两地文旅互通的新窗口。

世界中餐业联合会副会长武力在发言中深入分析了大同刀削面出海面临的机遇与挑战。他指出，标准缺失、品牌薄弱、出海门槛高是当前中式特色面食走向国际市场普遍存在的3大短板。他建议，大同刀削面应加快建立国际通用的产业标准体系，依托香港作为出海首站平台，打造“香港首店+全球复制”的发展模式，同时借助数字化手段讲好山西饮食文化故事。大同刀削面进驻香港，不仅是一家门店的开业，更

是打开通向标准、品牌、资本与国际市场的一扇大门，是中华非遗面食走向世界的重要一步。

近年来，大同刀削面“走出去”步伐不断加快。此前，大同刀削面馆已在香港荃湾、九龙等地落地，凭借地道风味吸引香港市民跨区打卡，更让在港山西老乡尝到久违的家乡味。从法国巴黎街头的刀削面小摊，到韩国首尔的特色面馆，大同刀削面早已跨越山海，成为传播中华饮食文化的友好使者。此次香港基地授牌，更是从“零散布局”到“基地化发展”的跨越，为大同刀削面深耕大湾区、辐射国际市场筑牢根基。

美食是文化的载体，更是文旅融合的桥梁。承载千年匠心的大同刀削面，正带着晋北的烟火温情，飘香大湾区，香遍全世界，书写更多关于美食、文化与融合的动人篇章。



推荐

藏在东南邑的烟火与诗意

做東·HOSTING BISTRO



漫步大同古城东南邑历史文化街区，青砖墙瓦叠着千年岁月，老巷深处藏着新锐烟火。广府角8号的做東·HOSTING BISTRO，就像一个巧妙的时空交汇点——北魏平城的古朴风骨，撞上地中海的炙热风情，中式庭院的静谧结合小酒馆的松弛，从环境到菜品，每一处都在诉说“本土为根，融合为韵”的独特故事。

推开做東·HOSTING BISTRO的门，瞬间从喧嚣古巷坠入一方温润天地。这里由传统中式院落改造而成，青砖灰瓦、木质窗棂、雕花屋檐保留着晋北古建的肌理。原木餐桌质感温润，餐具简约精致，搭配浅色系软装，随手一拍都是氛围感大片。

这里的菜品，核心是“本土食材+直火料理+国际风味”，用最原始的明火烹饪，串联起大同的粗犷烟火与地中海的热情鲜

活，每一道菜都不只是味蕾享受，更是一场跨越时空的风味对话。烟熏酥牛肉配咖啡陈醋汁，精选优质牛肉，先低温烟熏锁住肉汁，再慢烤至外酥里嫩，肌理间浸满淡淡烟熏香；灵魂在于特调的咖啡陈醋汁，咖啡的微苦中和肉香，山西老陈醋的酸香解腻提鲜，咸、酸、苦、香在舌尖交织，是东西方调味的惊艳碰撞。直火牛肉拼盘，地中海直火料理的经典演绎，多款牛肉部位经明火现烤，火候精准把控，保留牛肉本真的鲜嫩与肉香；搭配粗粒海盐、黑胡椒与特制蘸酱，大口吃肉的满足感拉满，契合大同人骨子里的豪迈，也藏着西式烤肉的精致。最让人惊艳的是炒莜面配牛肉胡麻油和沙葱。莜面是晋北人的本命美味，做東·HOSTING BISTRO将传统莜面创新演绎——手工莜面劲道弹牙，用大同胡麻油爆

炒，香气扑鼻；铺上直火烤制的嫩牛肉，撒一把新鲜沙葱，胡麻油的醇香、牛肉的鲜嫩、沙葱的辛香融合，是游牧与农耕风味的完美融合。炭烤做東嫩豆腐，看似简约，实则暗藏巧思。自制嫩豆腐嫩滑如凝脂，经直火炭烤，表面微焦带孔，吸饱秘制酱汁，咸香入味，豆香浓郁；外焦里嫩的口感，搭配微微炭火气，是素食者的心头好，也尽显“简约而不简单”的料理哲学。

在东南邑的古巷里，做東·HOSTING BISTRO不只是一家餐厅，更是一个文化融合的载体，一种松弛生活方式的表达。它以古院为底，以直火为媒，以本土为根，将大同的历史底蕴、烟火气息，与地中海的热情自由揉合，让每一位食客都能在青砖暖灯间，感受古城的温柔。

(孟维鹏)

2026年《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

以牧鲜 达领先
山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司
地址：大同市云州区农业示范区 电话：13753289908 13070567251

ZJLD 李渡
1308中遗献礼
0352-5555535
国宝李渡文化体验店
御河西路水泉湾龙园（御河西路与平遥街路口）

魏欣源烧麦
好食材 大同味
电话：138 3522 8788
魏欣源食品有限公司（平城区小南头街道艾庄村）
魏欣源烧麦餐饮馆（平城区御河西路御景苑）

建设“国际美食之都”
三年行动计划
即将收官