

山西刀削面：银鱼落水 柳叶乘风

文 / 本刊主笔 张 燕



刀削面，中国五大面食之首，是山西面食文化的招牌，堪称“天下一绝”。刀削面有数百年的历史，因风味独特而驰名中外。刀削面因刀削而得名，以绝妙的刀工和削技又被称为“飞刀削面”。

“一根落汤锅，一根空中飘，一根刚出刀，根根鱼儿跃”。这是诗人对刀削面制作过程的描述。刀削面中厚边薄，棱角分明，形似柳叶，入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香。再配以酱汁或陈醋，极具地方风味，深受消费者欢迎。

刀削面的起源

关于刀削面的来历，有一段极富传奇色彩的民间传说。相传 1222 年，元朝大将木华黎率领数万骑兵攻占太原，百姓以厨刀为武器抵抗掠夺。为防“汉民”造反，元朝在太原一代实施苛刻的“限刀”政策：规定十户一把厨刀，切菜做饭轮流使用，用后交回。一天，王老汉去取厨刀，可是去太晚了，已经有人先拿走了，还

有不少人排队，王老汉想着干脆回家等吧。过去山西人家的房子都有门槛，为了耐磨，门槛都拿铁皮包裹着。王老汉从领刀的地方往外走时，门槛上的一块将要掉下来的薄铁皮被闷闷不乐的老汉踢了下来。老汉见四下无人就悄悄的捡起铁皮揣到了怀里。

回了家，锅里的水开着，可是没法下面，老汉心里窝火，便往门口一蹲，怀里的铁片子顺势跌了出来。老汉一激灵，拿这铁片子切面不知道成不？于是就让老伴用铁皮切，可是铁片子太软，又没刃，没法切。老婆婆抱怨了几句把王老汉说火了，他随口说：“不能切，就砍，还不信砍不下来。”没想到砍出来的面条煮熟捞出来，浇上卤料，吃的挺有嚼头，比面条还香。“砍”面的做法一传十、十传百，逐渐家家都会了。

相较于民间传说，刀削面的历史可追溯到明朝。这种“砍面”被成为“托掌面”，不仅家庭制作，也流传到了市肆摊点经营，逐渐演变成现在独树一帜的刀削面制作技艺。而且，制作刀削面具有观赏性，表演飞刀削面有三绝：一

快，每分钟削出200根以上，令人眼花缭乱；二准，1.5米外放一个盘子，刀削面根根如内；三奇，表演者头顶面团双手舞削，更有人脚踏独轮车表演，令人赞叹。

平刀时扁条，弯刀是三棱

一碗热气腾腾的刀削面虽然看似做法简单，但要做到入口外滑内筋，软而不粘，切片均匀则要经过多到复杂工序。数百年来，刀削面一直采用手工制作。从做法工艺来看，面团在制作时要经过“三揉四醒”，和好的面要偏硬一些，这样做出来的面才有劲道、不易断。

刀削面对和面要求较高，水、面比例要准确，一般是一斤面三两水，打成面穗，再揉成面团，然后用湿布蒙住，饧半小时后再揉，直到揉匀、揉软、揉光。如果揉面功夫不到，削面时容易粘刀、断条。接下来，刀功堪称刀削面之妙处。在刀具选择上，一般不使用菜刀，要使用特制的弧形削刀。操作时左手托住揉好的面团，右手持刀，手腕要灵，出力要平，用力要匀。对着汤锅，嚓、嚓、嚓，一刀赶一刀，削出的面叶儿，一叶连一叶，恰似流星赶月，在空中划出一道弧形白线。面叶落入汤锅，汤滚面翻，又像银鱼戏水，煞是好看。熟练的厨师，每分钟能削一百多刀，每条面叶的长度，恰好都是六寸。

根据清末《素食说略》的记载：面食师傅一手托面，一手拿刀，直接削到开水锅里。而这一流水动作的技术要诀是：“刀不离面，面不离刀，胳膊直硬，手端平，手眼一条线，一棱赶一棱，平刀时扁条，弯刀是三棱。”这样削出来的面才中厚边薄，棱角分明，形似柳



叶。如果吃一碗刀削面是饱了口福，那么观看面食师傅现场制作刀削面则是饱了眼福。

除了出神入化的制作工艺，刀削面的汤汁也值得一说。如果说面是灵魂，那么卤就是精髓。正宗山西大同刀削面的卤汁是卤肉酱加鸡蛋、豆腐干和肉丸子一起卤制而成。一品猪肉面卤是选用精选猪肉加数十种中草药经过炒、卤等制作方法加大骨熬汤烹制而成。鲜美浓郁，肥而不腻，味道独特，回味无穷。酱香牛肉面卤是选用牛肉身上上好的腱子肉，加各种调味品、各种中草药经过炒、卤等制作方法加大骨熬汤烹制而成。味美汤鲜，营养滋补，口唇留香。骨汤是牛肉面里最入味的汤料，不仅鲜美，而且不膻不腥，味厚色醇，滋阴潜阳，养血安神，去风通络，入脾、肺、肾三经，有健脾、补肺、固肾、益精之功。

脚踏实地，香飘万里

近几年，以快餐品牌运营的刀削面馆异军突起，成为山西省快餐业的佼佼者。包括银河飞渡、顺溜刀削面、大同七中刀削面快餐店，几乎已成大同知名商业区、商圈标配。大同在售的多个商业地产项目，不约而同地把品牌刀削面店视为项目餐饮部的重点招商对象。另一方面，尽管中式快餐发展了二十余年，但在全国范围尚未出现标杆式的刀削面品牌。

制约刀削面快餐品牌走向全国乃至世界的因素，是标准化量产的瓶颈。目前，刀削面快餐品牌的卤汤、配菜已经可以实现批量标准化生产。但是主打手工制作的刀削面，离标准化生产还有距离。有关专家指出，机器面和手工面的口感差别很大，刀削面和面的软硬、醒面的



时长、煮面的火候，对口感有很大影响。市面上的机器人削面机，更多是为了吸引顾客，无法实现批量化生产。许多刀削面的连锁快餐品牌，各店口感不一，“连而不锁”的问题时有发生。

另外，大同刀削面馆内的从业人员多为进城务工的流动人口，没有经过专门的培训，业内懂得快餐品牌经营和管理的人才稀缺。没有合理的产业化管理和品牌保护，对刀削面品牌效应造成了损害。刀削面试图走出国门、走向世界的时候，必须加强品牌维护、人才培养。

“山西刀削面想走得更远，必须增加山西地域特色的文化卖点、形成产业联盟。”专业人士分析，“刀削面”名气很大，目前发展的另一个关键在于如何塑造具有亲和力的品牌形象。他认为可以借鉴肯德基上校、麦当劳大叔的成功经验，内部优化组合，外部借鉴学习，内外联合方能将刀削面推向全国。

刀削面要想真正成为“天下第一面”，走出山西、走向全国乃至世界还需时日。众多刀削面快餐店的品牌经营者正在通过刀削面快餐的经营实践，把山西独特的地域文化推到四面八方。■