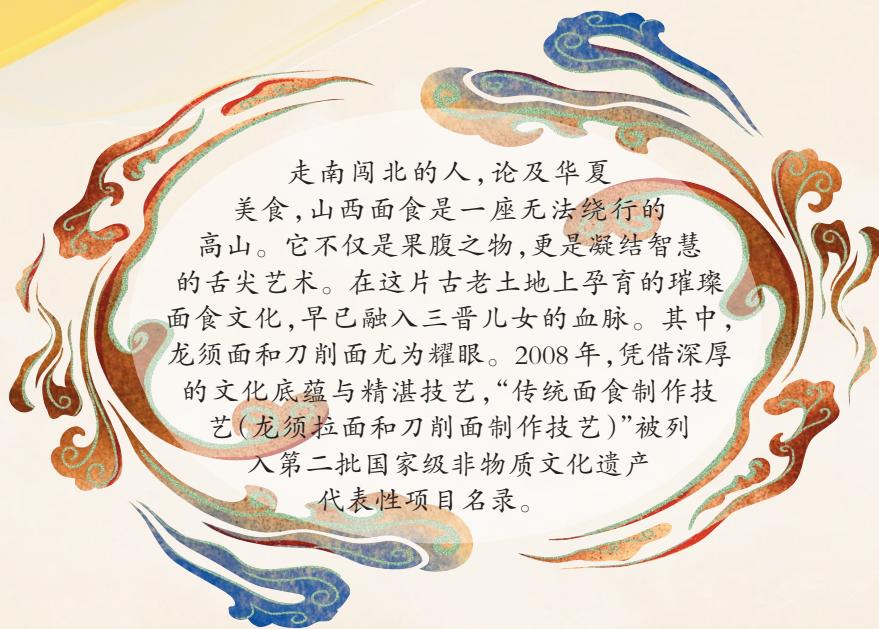


# 龙须面与刀削面：

## 悠悠麦香绕三晋



### 龙须银丝系古今

龙须面，曾是宫廷珍馐，后流入民间。因面条细若游丝，绵长不断，状似龙须，得名龙须面。韩建忠，龙须拉面和刀削面制作技艺省级非物质文化遗产代表性传承人，在柔软的面团中，他倾注了四十载的心血。日复一日地揉、搓、抻、拉，汗水浸透衣衫，终将龙须面“细若游丝，绵长不断”的拉制神技锤炼至炉火纯青。

韩建忠徒弟王张龙，同为省级非物质文化遗产代表性传承人，他介绍道：“龙须面是功夫面，极其考验面艺师傅的手上功夫。品尝龙须面，可谓是难得的味蕾享受，而其制作过程，更是一场视觉盛宴。”

7月21日，王张龙现场演绎龙须面制作技艺。他用水精准调和上好面粉，快速将面团揉匀搓条后，便进入“抻”与“卷”的循环。只见他气定神闲，双手扣面，双臂舒展，手腕轻旋，如凤凰展翅，似双龙摆尾。随之，面条一扣变两股，两股化四缕……力道均匀，行云流水。面条仿佛被赋予了生命，在韵律中“活”了起来。待其细若极致，移至案上，手腕轻抖，面条如银色瀑布自九天倾泻，丝丝分明，哗然泻落，蔚为壮观！煮熟的龙须面，根根分明，柔韧爽滑，麦香纯粹。浇上鲜醇高汤，佐以老陈醋、辣椒油、葱花，令人齿颊留香，回味无穷。

“老人过寿或者家人团圆聚餐时，龙须面必定会最后上场。”王张龙介绍，在晋阳大地，龙须面早已超越了食物本身，成为吉祥与情感的象征。寿诞之喜、团聚之欢，一碗细长不断的龙须面，承载着人们最真挚的祝福——祈愿长寿，庆贺情谊永存。

如果说龙须面以其精妙考究的工艺被称作山西“功夫面”，那么刀削面则以其豪放的制作、鲜明的线条和筋道的口感，成为三晋大地最耀眼的招牌。倾注毕生心血，韩建忠深得“飞削”技艺的精髓。

刀削面的灵魂，全在“削”上。市级非物质文化遗产代表性传承人刘鹏，亦是韩建忠的得意门生，他深知其中门道：面团需经严苛工序，精准的水面比，搅成面穗，千揉万搓至筋道光泽，覆布醒发，复揉至外柔内韧，方成合格的“枕形”面团。

制作时，师傅立于沸腾的锅前，左手稳托面团，右手持特制弯刀。薄刃锋利，目光如炬，手臂挺直，手腕稳定。手起刀落，快如闪电，刀光划出清冷弧线。弯刀紧贴面团掠过，瞬间削出柳叶形面片，中厚边薄，棱角分明。面片如离弦之箭，似纷飞雪花，划着优美抛物线，精准跃

入沸水。整个过程，面叶穿梭飞舞，宛如流星追月，在热气中交织成白色光带。落汤瞬间激起白浪，似银鱼欢腾翻飞。“一叶落锅一叶飘，一叶离面又出刀。银鱼落水翻白浪，柳叶乘风下树梢。”这几句民谚，正是“飞削”绝技的生动写照。

刘鹏凭借这手出神入化的刀削面技艺，将“柳叶乘风，银鱼落水”的豪放演绎得淋漓尽致。2010年上海世博会期间，他曾带领全晋会馆的面点师傅，向世界展示了这令人叹为观止的飞刀技艺。其间，他用精湛的刀工、根根分明的三棱面，以及秘制卤汁，彻底征服了中外游客，刀削面日销上千碗，成为名副其实的“爆款”，让世界领略了山西面食的非凡魅力。来自山东的一名游客表示，刀削面制作技艺神乎其神，咬头筋道，让人念念不忘。

（图片由受访者提供）  
中国烹饪大师韩建忠（中）



### 记忆档案

龙须面，银缕千丝，细若游丝。以巧手抻拉，化面团为千丝万缕，如云雾垂落，轻盈曼妙。入口即化，尽显面食之极致纤柔与匠心工艺。刀削面，飞刀落银，柳叶翩跹。凭利刃削片，令面团飞入沸汤，形似柳叶，中厚边薄。口感劲韧弹牙，饱含绵长麦香，是力道与粗犷风味的完美诠释。龙须面如工笔细描，刀削面似泼墨写意。一者极尽纤细之工巧，一者极尽刀功之精湛，共绘山西面食美学的绚丽画卷。

### 古韵长街飘面香

一缕龙须面，缠绕宫廷遗韵与长寿祈愿；一碗刀削面，挥洒黄河豪迈与故土眷恋。其制作看似朴实，却蕴含匠人的深厚情感、智慧与近乎苛刻的坚守。那千钧之力下的细若游丝，电光石火间的棱角分明，是时间、汗水与专注的结晶。

近年来，韩建忠多次代表山西省登上全国厨师节的舞台进行面食表演。他先后前往美国、日本、英国、新西兰等国家表演和推广山西面食。2007年，他荣膺中国烹饪界的最高荣誉——“中国烹饪大师”。

“老祖宗留下的好东西，不能在我们手里断了！”对于传统面食制作技艺的传承，韩建忠极为重视。经他亲手培养的众多优秀面点师，如今已遍布三晋，辐射全国乃至世界各地。他们如同星火，将龙须面与刀削面的千年绝艺，在更广阔的天地传唱不息。如今，漫步山西古韵街巷，无论是豪华餐馆还是街头小摊，龙须面与刀削面的身影无处不在。在日复一日的氤氲中，这香气早已超越食物本身，成为山西饮食文化最闪亮的名片。

碗中乾坤，承载历史，凝结匠心，寄托美好。龙须面与刀削面，在时光流转中，早已将古与今、技与艺、味与情紧密联结。在韩建忠及其传人的守护与创新下，山西的文化精魂，于唇齿留香间，绽放出温暖而璀璨的光华。这是山西面食穿越千年的独特魅力，是舌尖上萦绕的淡淡乡愁，是血脉里流淌的文化基因。

记者 张慧