

# 刀拨面和沾片子传统制作技艺：

## 三棱两蘸见匠心

在晋地的面香里，藏着山西人的巧思。刀拨面以双刀起舞，切出棱角分明的三棱面条，筋道爽滑；沾片子则以时令为伴，菜裹面糊，在沸水中绽出鲜嫩。一刚一柔，一韧一软，都是三晋大地上最朴实的智慧。

千百年来，山西人用一碗刀拨面诉说利落，用一碟沾片子传递温润。面案上的功夫，不仅是手艺，更是流淌在血脉里的饮食之道。2009年，刀拨面和沾片子传统制作技艺被列入山西省第二批省级非物质文化遗产代表性项目名录。



李青春用双把刀切面



沾片子成品以及“两蘸水”

### 刀光面影里的传承

山西面食的江湖中，刀拨面以其独特的制作工艺独树一帜。39岁的李青春，既是刀拨面和沾片子传统制作技艺市级非遗代表性传承人，也是山西会馆里执掌面案的负责人。从15岁与双把刀相遇，24年的时光流转，让面粉的颗粒嵌进了他的掌纹。刀拨面于他，早已不再是谋生的手艺，而是刻进骨子里的生命律动。

刀拨面的魂，藏在那柄特制的双把刀里。50余厘米左右的刀身左右各有16厘米长的刀柄，1.7公斤的重量则沉淀着岁月的力道。刀身平直无弧，不似寻常菜刀“鼓肚”，唯有这般方正，才能切出棱角分明的面条。8月18日的山西会馆后厨里，李青春展开了一场刀与面的共舞：白面入盆，按面水2:1的比例注水（天凉用温水唤醒麦香，天热用凉水锁住筋道），面团饧足了力气，被擀成一分厚的面片，随后裁成一尺见方的模样，撒上干粉如落雪，再折起四叠或八叠，静候刀的召唤。

“刀要沉，面要硬，手腕要活”，话音未落，双把刀已在李青春掌心跳起了“凤凰三点头”。手腕轻旋间，刀刃以45度角叩击面案，每分钟120次的精准拨动，让面条如银燕破雾般跃入沸水。那声音，初听是“笃笃”的轻响，快起来竟如千军万马踏过黄土高原，刀与面的碰撞似战鼓擂动，面条入锅的“噗通”声像马蹄溅起的烟尘。45度角的力学密码，既让面条利落分离，又雕琢出独特的三棱身形，成就了“外滑内筋，久煮不坨”的筋骨。

这般功夫，从选麦时就见真章。晋南平原的硬质小麦，带着日光的筋道，蛋白质含量高出一筹，揉出的面团才能经得起刀的考验。“和面如练功，哪有添水加面的道理？”李青春的徒弟李超笑言，真正的匠人舀水时，瓢底带着秤的准头。当最后一根面条跃入沸水，麦粒便完成蜕变，在蒸汽中舒展成山西儿女最熟悉的滋味。

### 记忆档案

刀拨面，铁刃翻雪，玉带凌波。以拨刀为笔，面片为绢，手腕轻抖间，银条纷飞若流云泻地。薄如蝉翼的曲面在沸水中舒展，边缘微卷似春波，中心透亮如冰绡，入口时柔中带韧，麦香在舌尖绽放。沾片子，面浆作画，青叶为舟。巧借菜叶托面糊，轻点沸汤，瞬间凝成碧玉缀雪的艺术。面衣薄透如纱，裹着时蔬的本味，入口时绵软与清爽交织，似将田园风物尽收唇齿之间。一者刀走龙蛇显刚劲，一者水润青蔬见灵秀。拨面若金石铿锵，沾片似水墨氤氲，共谱山西面食刚柔相济的舌尖诗篇。

### 四季时令里的智慧

若说刀拨面是山西人的筋骨，沾片子便是他们与天地对谈的柔肠。“六月槐花八月茄，沾片子跟着时节走”，李青春说：“在我们那儿，夏天，家家户户都吃沾片子，乡亲家里的面案上，总飘着菜香与面香。”

这种“菜为主、面为辅”的吃食，藏着黄土高原对资源的极致温柔。夏日清晨，带着露珠的玉谷叶、三七叶被采回家，茄子切成长条，土豆削成薄片，豆角掰成小段，都是沾片子的好搭档。面糊的调制更是四季酿出的智慧：白面给足筋性，豆面添上醇厚，芥面捎来清爽，鸡蛋裹住营养，这“四合面糊”的配方，是山西主妇们用岁月熬出的黄金比例。

当裹满面糊的菜段滑入沸水，那姿态恰似出水芙蓉——面糊在沸水中渐渐透明，隐约透出蔬菜的碧色，捞起时挂着晶莹的水珠，颤巍巍如刚绽放的花瓣。最地道的吃法，要配“两蘸水”：西红柿辣酱是热烈的红，老陈醋蒜汁是清冽的酸，一红一褐间，藏着山西人“酸辣鲜香”的味觉基因。

如今的沾片子，更添了几分人情温度。新婚夫妇同吃“连理茄”，盼着日子如茄条般缠缠绵绵；学子考前点“登科豆”，愿笔墨如豆面般醇厚绵长。这些新习俗，为传统美味注入了鲜活的生机。

### 氤氲蒸汽里的对话

2009年，当刀拨面与沾片子传统制作技艺一同跻身省级非遗代表性项目名录，李青春便把厨房搬进了山西会馆的厅堂。夜幕降临时，灯笼的光晕里，拨面刀的寒光与沾片篮的绿意交替登场，像黄河两岸的鼓乐在对唱。游客们围在玻璃厨房外，看李青春演示“蔬菜选美一面糊调兵一沸水点将”，兴致起了，还能亲手试试裹面糊、拨面条，让指尖沾染上千年的麦香。

“看十年，做十年，教十年”，这是山西面食匠人的成长经历。李超说，刀拨面最快时，刀碰面板的声响能连成一片惊雷，面条出刀如银鱼贯入沸水，曾有高手一分钟拨出199刀、796根面，重达8.8公斤——这哪里是做面，分明是面案上奏起的交响乐。

这些指尖上的技艺，正是晋阳文明最生动的DNA。在山西的千家万户，擀面杖敲面案的声音此起彼伏，拨面刀的光影忽明忽暗，构成了最鲜活的生活图景。刀拨面与沾片子，这两项穿越时光的技艺，正借着氤氲的蒸汽，与古今对话。

而在这片沃土中，每一粒麦子都是时光的印记，每一碗面都是匠心的凝结。当老师傅们执起沉甸甸的拨面刀，他们揉进面团的不仅是水与力，更是世代相传的生活智慧。灶台间的烟火气，正以面香为引，诉说着山西人质朴而深厚的情怀。

记者 张慧  
(图片由受访者提供)



李青春为蔬菜裹上面糊