

## 山川有味

□ 梁婧

## 面食山西

山西的面，是揉进黄土高原肌理的生活底色，是淌在三晋儿女血脉里的文化基因，更是在时代浪潮中生生不息的经济活水。

从北魏《齐民要术》的古方面法，到街头巷尾的烟火灶台；从非遗代表性传承人的指尖乾坤，到特色产业的蓬勃生长——一碗山西面，揉出千年匠心，煮出人间烟火，盛满了三晋大地以食兴业、以文兴产的发展希望。

## 扎根

清晨，太原老城区，白雾从面馆灶台升腾而起，传统面食制作技艺省级非遗代表性传承人韩林保的案板前，榆木抿尖床的纹理已被手掌摩挲得温润如玉。与抿尖面、猫耳朵打了一辈子交道，他守着老辈传下来的“面要硬，水要少，醒面要够，揉面要到”14字秘诀，也守着山西面食刻在骨子里的讲究。

豌豆粉与小麦粉的精准配比，三揉三醒的耐心等待，是一碗抿尖面筋道爽滑的根基，抿拐在铜筛孔上的轻拢慢捻，更是指尖功夫——力道轻了面丝不成形，重了便会断，无数细如银丝的面丝跃入沸锅，恰是山西面食手工技艺的精妙所在。

猫耳朵的制作，更是一场指尖芭蕾。揪下一小块荞麦面团，以拇指为笔，轻触面、重发力、轻收尾，0.3秒内，一块平平无奇的面块便卷曲成玲珑的猫耳状。韩林保案板上深浅不一的凹痕，是几十年如一日推拉留下的印记，他每小时能推出几千个形制统一的猫耳朵，误差不超过1毫米。

有人问他，机器做猫耳朵又快又齐，何必

费这个功夫？

他总摇摇头，“机器做的是形状，手做的是味道、是心劲儿。山西的面，少了这份手作的温度，就少了魂”。

以指尖守护技艺，以匠心传承味道，这样的手艺人遍布三晋大地。

张春娥的面点作坊一到腊月总是蒸汽氤氲，她带着儿媳揉面、捏花、点红，做霍州年馍。传统酵头发面需要3天，儿媳嫌慢想改用酵母，张春娥却执意坚持用老酵头蒸：“麦香更浓，年味更足，这是霍州年馍的根。”如今，她既守着老手艺，又跟着儿媳学做真空包装，让霍州年馍走出了大山。

晋阳文食体验店里，韩福元师傅坚守着晋祠桂花元宵十几道制作工序，一泡、二淘、三晾、碾米、炒作、做馅、滚制，少一道工序都不行，每年元宵节前后，店里一天能卖出超万颗元宵。

面艺师闫锦超6岁学艺，历经数十载打磨，将拉面、削面与舞蹈、打击乐融合，拉出60米长的龙须面。他踩独轮车削面这门绝活，让山西面艺走上了国际舞台。“山西的面，不只是碗饭，更是一门艺术，我要让全世界都看到山西面的魅力。”闫锦超说。

这些手艺人的指尖，揉的是面团，更是岁月；捏的是面食，更是匠心。他们让山西面食的根，在黄土地上扎得更深、更牢。

## 融入

一碗刀削面，削出三晋风光；一碗莜面栲栳栳，蒸出文旅新篇。山西人懂面，更懂如何让这碗面走出灶台，走向文旅融合的广阔天地。

在千年古城平遥的街巷深处，总少不了卖碗托的小摊。这道以荞麦面为主料的小吃，是平遥最日常的味觉慰藉。把半透明胶状面块划成菱形小块，浇上醋、蒜泥、辣椒油，再撒些香菜，一碗酸辣爽口的碗托便成了。用小棍挑起，碗托在碗中微微颤动，入口滑溜溜地钻进喉咙，荞麦的清香混着醋的酸香与辣椒的焦香，瞬间唤醒味蕾。

在城墙根儿卖了十几年碗托的王俊花最懂游客心思，她在小摊旁还摆着平遥牛肉搭配着卖，食客或坐或站，品着美食，赏着千年古城，体验独一份儿。

“来平遥的游客，不光想尝味道，更想感受文化，碗托加城墙，能让他们记住平遥的样子与味道。”王俊花笑着说，每到旅游旺季，摊子上的碗托根本不够卖，搭配

的小袋平遥牛肉也能销售一空。

近年来，山西省文旅厅以“食在山西”为核心，将非遗面食打造文旅融合的“美味密码”，还与多部门联合开展“品鉴山西美食·晋享山西味道”等餐饮品牌推广活动，让游客的舌尖记住山西，让文化传承在烟火气中找到新的生长点。

山西省烹饪餐饮饭店行业协会会长王中华对此深有感触：“山西面食有文化、有技艺、有特色，是文旅融合的绝佳载体，把‘以赛促销、以赛促产’作为抓手，推动‘晋材晋用’，让山西优质食材与精湛面食技艺深度结合，让游客因面而来，因味流连。”山西省饭店业商会正联合各地餐饮企业在景区打造“山西面食体验区”，让游客亲手揉面、削面、捏花馍，把“吃面食”变成“玩面食”，让文化体验更有温度。

面食技艺展演，是山西文旅推介的“必备环节”。2025年夏天，中国非遗面食大会在大同古城落幕，这场以“美食品鉴+技艺展演+文化体验”为特色的盛会，让山西面食成了“视觉盛宴”。非遗代表性传承人、点面师傅们轮番上阵，独轮车头顶双刀削面、踩高跷呼啦圈剪刀面、龙须拉面、吹面气球、关公扯面等绝活轮番上演。100余种特色面点、非遗面食及小吃汇集现场，单日卖出3万多份美食，让市民游客沉浸式感受山西面食的神奇与魅力。

以面为线，山西更串起了一条条特色文旅线路。山西省文旅厅在2025山西非遗消费季期间发布5条非遗美食线路，将猪肉臊子刀削面等特色面食与各地景区、非遗体验点串联，让游客“边走边吃，边走边学”。一碗面，带动了周边的住宿、购物、体验消费，让乡村农家乐火了，让古城小店旺了，让三晋大地的烟火气真正成为文旅经济的新增长点。

直播带货、工厂溯源等数字化营销手段，则让这些承载着乡愁的山西味道跨越地域限制，走进更多消费者的零食包。

荣欣堂太谷饼以抖音电商为突破口，邀请达人走进生产车间记录非遗工艺，电商年销售额攀升至3000多万元，成为老字号触达年轻用户的典范。当刀削面遇上文创，当老味道遇上新电商，山西面食在守正创新中，变得更年轻、更时尚，也更有吸引力。

## 前行

黄土高原的风拂过千亩麦田，太行吕梁的雨露漫润沃土，滋养出晋地颗粒饱满的优质小麦与莜麦，磨出的面粉筋

道醇香，成了山西面食的“第一口鲜”。这份天赐的食材禀赋，让山西面食成为中华美食里的独特风景。

可令人惋惜的是，纵使品类繁多、滋味地道，山西面食却多是散落在街头巷尾的小店，难以形成品牌合力。山西面食如何能诞生如兰州牛肉面般的全国性品牌？

好味道想要香飘全国，品牌化是必经之路，而品牌的根基，终究得落在“品质”二字上。山西人深谙品质是立根之本，也是面食产业的发展基石：临汾襄垣的麦农成了面粉企业的签约农户，专种优质强筋小麦，让每份面粉都有品质溯源；刀削面的面坯厚度，皆制定统一规范，让地道晋味有标可依、可复制可推广；霍州年馍更是走出百余家长工坊抱团发展的路子，将传统花馍打造成文化佳品，2024年总产值超2亿元，用过硬品质让小小年馍成了乡村全面振兴的“致富馍”。守住品质根基，便是守住了山西面食的核心竞争力，为品牌出圈埋下伏笔。

有了品质打底，山西本土品牌开始向全国进军，在探索中破难题、蹚新路。2005年，太原街头的顺溜刀削面小馆，率先踏上品牌化探索之路。面对手工技艺难以标准化、外地分店难守原味的行业痛点，品牌坚守“一斤面三两水，三醒四揉”的传统工艺，又斥资打造中央厨房，让卤汤、配菜实现标准化生产，既留住晋味本真，又破解了规模化发展的难题。如今，顺溜刀削面已在全国开了百余家长店。“我们的面，在上海、广州都很受欢迎，这说明山西面食能走出山西，关键在品质和标准。”顺溜刀削面创始人郑宇说。

不止于此，晋祠桂花元宵入选“山西非遗好物”，襄垣手工挂面、闻喜花馍接连出圈，李小磨等品牌瞄准年轻群体，研发低糖杂粮面、新潮口味面，让年轻消费者为山西面食买单，老味道吃出了新时尚。

这些探索，让山西面食走向全国市场的路径逐渐清晰。从守住食材与工艺的品质根基到本土品牌勇闯市场、创新求变，再到特色品类抱团发展、打造名片，山西面食正以稳扎稳打的姿态，破解“有品类无品牌”的发展困境。

一碗山西面，揉进了三晋千年的文化底蕴，煮出了人间烟火的温暖滋味，更筑就了产业振兴的美好梦想。它是山西人三餐四季的日常，是非遗传承的鲜活载体，更是乡村全面振兴、文旅融合的重要抓手。如今，这碗面正乘着产业化、品牌化的东风，在时代浪潮中乘风破浪，阔步前行。

## 抓住晨光四小时

体验，哈尔滨早市里那份对抗严寒的滚烫热闹，为都市人提供了不同选择。让打工者从日常角色压力中抽离，获得片刻轻松。这时的消费，是为好心情和松弛买单。

当基础需求被满足，更高层次的追求便浮现出来，这就是文化体验。博物馆的清晨专场、福建等地打造的早市文化节、东北地区火遍互联网平台的早市，实质上是在提供一个在地文化的沉浸式体验机会，这符合体验经济的逻辑。

晨间经济的繁荣，也离不开城市的生态。从“早安昆山”的规模化餐车到重庆推行的分时电价，都是通过降低小微经营者的成本，来激发晨间市场活力。当晨间烟火得以健康自由地持续流转，最终便会惠及整座城市。

晨间经济是片待深度开发的“活力蓝海”。最终考验的并非单纯的商业技巧，而是一座城市的细腻洞察和共情，能否让匆忙者感到支持，让孤独者获得充实，让迷茫者收获惊喜，这些细微时刻，正是晨间经济最坚实、也最温暖的基石。

当我们的城市开始用心经营晨间“黄金四小时”，把早晨视为一个值得精心设计、充满情感价值的完整生活单元时，我们收获的将不仅有经济数字的增长，更有一种温暖人心的力量。

## 非遗老街年味浓

王金虎

老传统、老手艺也曾一度面临失传的困境。

老街如何焕发新生？利津县聚焦非遗保护与活态传承，引入35个非遗代表性项目长期入驻，布设21家特色非遗店铺，设立流动摊位90余个，将老手艺、老工艺深深嵌入古巷的肌理。

老传统遇上新文旅，生意日益红火。在老街的“乐承书院”非遗工坊内，黄河澄泥印非遗代表性传承人张金霞正手持刻刀，指导游客体验雕刻。“黄河澄泥印的制作包括揉制、压坯、雕刻、抛光以及烧制等20余道工序。”张金霞说，这些复杂的工艺流程让澄泥印变得硬度高、易于雕刻。

“年到了，我想用这块黄河泥做一个‘马踏飞燕’造型的泥印，寓意马到成功。”游客兰姗姗兴奋地说。为迎接新春旅游旺季，工坊巧妙融合马元素、黄河文化与春节主

题，推出一批特色澄泥印产品，最火爆时1天出售近千件。

老街上，利津水煎包、南岭豆腐的叫卖声此起彼伏。隔老远就能闻到香味的，莫过于老寿家的古法酱醋。“从我曾祖父那辈起，就自家酿酱醋，挑着扁担走街串巷，慢慢形成了独门手艺。”古法酱醋传承人曲国栋说，“纯粮酿造的酱醋，要经过润粮、蒸料、制曲、发酵、淋油等几十道工序，无任何添加，色泽亮、酱香浓，健康又营养。”

“哎嗨哟，艰苦呀奋斗哟，奋发呀图强啊，自力呀更生哟，丰衣呀足食哟……”一阵高亢的“黄河夯号”猛然响起，引得不少游客驻足。“这是流行于黄河下游各县区的民歌，是黄河滩区群众在筑房台、修堤坝的过程中所唱的劳动号子。”现场的张希彬老人向围观游客讲解道。

与铿锵有力的“黄河夯号”不同，婉转悠扬的老扬琴，是当地人闲

暇时最爱哼唱的小调。南岭村自古就有逢年过节唱老扬琴的习俗。村里老人回忆，一进腊月，随处可见琴声，观众常常里三层外三层，即便风雪交加，男女老少也听得入迷。久而久之，南岭村成了十里八乡的“戏窝子”。

“过去这片土地泛着一层白花花的盐碱，种啥啥不长。人均1.2亩地，一年到头亩收入不到1000元。”南岭村党支部书记陈召荣说。如今，当地成立了10支演出队伍，年均演出400余场，为村民提供200余个就业岗位，参演村民每月能增收600多元。而各个非遗工坊也给村民带来了就业创业的机会，绘就了“一巷非遗活，万户炊烟兴”的文化惠民画卷。

孩童的嬉闹、老扬琴的悠扬、“黄河夯号”的浑厚，交织在一起，回荡在这条已有近800年历史的老街巷中……

晨间，城市开始苏醒。手握咖啡狂奔的上班族、送完孩子在早餐摊用餐的“宝宝”“宝妈”、捏着零花钱挑早餐的学生……晨间4小时，正演变为一种覆盖各年龄段的早间经济。

据统计，2025年广东早间经济规模已突破800亿元，带动就业超120万人；杭州推出的“晨间CityWalk52种玩法”，将晨练、早茶、逛展串联成新生生活方式。

年轻人追求效率，也愿意为一杯精品咖啡驻足。在格式化的通勤节奏中，年轻人试图为自己争取一片“心理自留地”，他们手握的不仅是一杯咖啡，也是开启新一天的仪式感。

晨间消费的密码，不仅仅在于卖什么，还在于能否接住群体在晨间的需求与渴望。撬动黄金时段，光靠摊位上的油条、包子和豆浆是不够的，需要创新。

首先是效率的竞赛。商家深谙此道，清晨所售卖的商品背后，其实是一套时间解决方案。当上班族在地铁口以最短动线完成就餐、付款、打包，当杭州的“5分钟巴士”实现公交与地铁的无缝对接，背后实则是“交易成本”在起作用。通过优化流程，将顾客清晨最宝贵的时间成本降至最低。

然而，若仅停留于效率，便低估了晨间的深层价值。在不同情境下，人们对相同