



■削麵入鍋，如游魚落水。

■刀削麵

刀削麵飛麵入鍋

大名鼎鼎的山西十大麵食，分別是刀削麵、剔尖、拉麵、刀撥麵、手擀麵、餛飩麵、掐疙塹、扯麵、豆麵、紅麵、擦尖，其中又以刀削麵最為出名。製作刀削麵的秘訣是手腕要靈活，用力要均勻，這樣削出來的麵，有美感亦有口感。吃麵前，食客當然要親眼看大廚削麵。只見熱氣騰騰的大鍋旁，廚師一手托住麵團，一手用特製的弧形削刀，手起刀落薄如柳葉的麵條紛紛揚揚落入鍋中，如游魚入水。熟練的廚師，每分鐘能削一百多刀，每條麵的長度，剛剛好都是六吋。一碗熱氣騰騰的刀削麵端上桌，麵條邊緣薄中間厚，入口軟而不黏，越嚼越香。廚師們還有絕活，那就是腳踩獨輪車表演頭頂刀削麵。這是一項極富挑戰的表演，表演者雙腳需要控制獨輪車的平衡，頭頂托住麵團，雙手並用削出的麵條，整個過程十分具有觀賞性。

有謂「世界麵食在中國，中國麵食在山西」，山西盛產小麥和各類雜糧，令麵食成為餐桌上的主角。山西麵食已有兩千多年的歷史，經過時代發展誕生了繁多的種類，有據可查的就多達280種。製麵工藝同樣多樣，推、拍、擰、擦、剔、削、拉、扯，每一個步驟表演性都非常強，好吃又好看。喜歡吃麵食，一定要來一次山西。

榆皮製成餛飩麵

餛飩麵主料選用蕎麥，特色是加入經曬乾研磨後的榆樹皮麵。榆樹皮麵的加入，使麵條呈現特有的淺琥珀色，煮熟後透亮彈牙，粗糧的顆粒感與榆皮的滑潤形成獨特口感層次。最早製作餛飩麵有專門的工具——「餛飩床」，床身多用粗壯而彎曲的木料製成。將餛飩床置於熱鍋上，把揉透的蕎麥麵團填入圓洞內，用力壓桿，木芯下沉，麵條便如雨絲般落入鍋中。餛飩麵的靈魂在湯底，秘製牛骨湯是關鍵。牛棒骨、牛肉與二十餘味香料需經歷9個小時左右的熬煮，才能得到一鍋濃稠的秘製湯底。煮好的餛飩盛入已灼好的綠豆芽墊底的瓷碗，再澆上細煮慢燉的滷牛肉，撒上少許香菜就可以上桌了。順滑的麵條裹着滷汁入口，蕎麥的清香與牛肉的醇厚在舌尖交織，粗糧的顆粒感被骨湯的綿密完美中和。琥珀色的麵條、褐紅的滷汁、翠綠的香菜，可謂是色香味俱全。

食在山西 麵麵俱到

龍鬚麵細如髮絲

山西拉麵爽筋道，根據抻拉手法，最為特殊的當屬龍鬚拉麵。傳說因此種拉麵細若鬚髮，不絕如縷，狀似龍鬚，故皇帝賜以現名。龍鬚麵配料精細，製作講究，需按照固定比例調配麵和水，和好麵後，在上麵抹些香油，然後

放在案板上，揉或搓成長條，雙手伸開再卷起。如此抻卷數次之後，將拉好的麵放在撒滿麵粉的几案上抖開，廚師會在抖麵中加入各種舞蹈動作，麵條如銀蛇在大廚手中舞動，隨後慢慢如瀑布般傾瀉而下，蔚為壯觀。製好的龍鬚拉麵軟如蠶絲，細可穿針，令人驚嘆於大廚的手藝。麵條煮好後，口感細膩爽滑，每一根都吸滿湯汁，好入味。

拉麵還有一種做法也很特別，即是生日一根麵，顧名思義，一碗麵只有一根麵條，長度可達到100米。一根麵的精髓在於麵條本身的味道，即使不加調料都鮮美無比，吃麵的人需要從頭吃到尾，不能咬斷。

■餛飩麵呈現特有的淺琥珀色。

■龍鬚拉麵如白色瀑布。

同場加映 非遺麵藝表演

如果想觀看麵藝表演，就不能錯過位於太原市萬柏林區和平南路139號的山西麵食博物館。館子是仿古建築形式，藏品以農耕器具、研磨器具和麵食加工工具為主，展陳內容涵蓋從原料種植到成品麵食製作的完整過程。

不僅能看還能吃，

廚房明火亮灶，廚師隔着一塊透明玻璃為食客們手作山西美食，不但有多種多樣的麵食，還有香酥雞、過油肉、糖醋丸子等地道晉菜。每日的固定時段，大廚為顧客表演非遺麵藝，麵團吹氣球展示韌勁，刀削麵遠飛入鍋中展示精準度，獨輪車頭頂刀削麵展示平衡性和刀功。

■麵團吹氣球。

■龍鬚拉麵非常細。