

非遗面食看朔州

——2026非遗面食大会·朔州站暨非遗消费季活动掠影

风里那股面香,似乎还在鼻尖;耳边那阵喝彩,也仿佛未曾散去。2026非遗面食大会·朔州站暨非遗消费季活动,在烟火与掌声中圆满落幕。五天里,这座塞北之城以面为媒,把非遗技艺、市井烟火和文旅活力聚在一起,蒸腾出属于初秋的热气腾腾。镜头回望,记下的是一座城围绕“面”展开的丰富表情。

那是舞台上的热烈。开幕式那晚,国家级非遗踢鼓秧歌《红火》鼓点一起,塞北的豪迈扑面而来。交响乐惠民演出与非遗面艺绝技秀轮番登场,面艺师们身着白色工装,手中的面团在揉、搓、擀、拉间千变万化,亮出山西“一面百吃”的精湛技艺。骑独轮车头顶刀削面的绝活一露面,台下掌声、喝彩声此起彼伏,不少人举起手机,生怕错过这精彩瞬间。

那一刻,面团不再只是食材,更是一段揉进面里的文化记忆。

那是市集里的满足。非遗面食市集一开市,香气便裹着人气散开。莜面羊血蒸饺冒着热气,怀仁炒兔头油亮诱人,运城关公羊汤与武汉热干面同场飘香,南北风味在这里打了个照面。类烦捣饅糕的非遗传承人边卖边与市民互动,让大家体验用木锤捶打土豆的感受,同时还不忘吆喝:“软糯筋道,爽爽爽爽!”定襄蒸肉刚出笼,袋子一打开便香气四溢;清徐沾片子现做现煮,浇上番茄汤和芝麻酱,清爽又解馋。孩子们举着刚买的怀仁糖干炉,边逛边吃,笑意写在脸上。130多种风味聚在一起,最终汇成一句最朴素的评价——“好吃”。

那是赛场上的专注。作为大会重头

戏,非遗莜面争霸赛连续两日在崇福广场举行。“三生三世·莜面飘香”的主题下,朔州本土队伍与省内代表队同台竞技。和面、揉面、推窝窝等,指尖翻飞间,莜面栲栳、莜面鱼鱼、莜面绳绳轮番成型。台下观众围了一层又一层,有人看得入神,有人登台体验。有年轻选手第一次参赛,手法虽显生涩,却格外认真,同样赢得观众鼓励的掌声。

那是夜色下的鲜活。2026山西非遗消费季同步启动,葫芦烙画、应州陶瓷制作技艺、梨花春传统白酒制作技艺等非遗项目,与包头景泰蓝掐丝珐琅彩、宋锦等同台展示。后备箱市集亮起灯,一辆车就是一个小展台,传承人现场展演,游客动手体验。参与“拼图集章”的市民,集齐印章后兑换到AI定制非遗冰箱

贴,把非遗带回家。这些后备箱市集还流动至应县木塔、广武长城等景区,让非遗在更多地方与人们相遇。夜色下的崇福广场,非遗与市集、灯光与笑脸交织在一起,构成一幅流动的烟火画卷。

五天时间不长,却足以让一碗面、一门手艺、一座城,重新被看见。朔州用一场面食大会,把非遗的活态、烟火的温度、文旅的活力,都揉进了这团面里。镜头记下的,不只是一场盛会的热烈,更是一座城市与传统文化相遇的样子。这场大会留给朔州的,也不仅是舌尖上的回味,更是非遗融入日常、文化浸润生活的长久回响。面香未散,余味更长,文脉永续!

文/武跃林
图/融媒记者报道组



后备箱市集



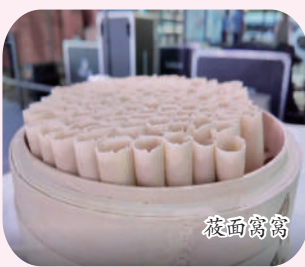
风味莜面羊血蒸饺



手拉盘



炒兔头



莜面窝窝



糖酥饼



高粱菜糕



大肉包



拔丝菜糕



红油羊杂



炒羊蝎子



擦凉粉



玉米面滴溜儿



熏边鸡



牛肉荞面饅饅



黑猪肉焖土豆



烤羊排



五花肉苔蘑炖黑豆腐



炒莜面块垒



千层麻花



手擀豌豆面



烩菜黄糕



莜面争霸赛



厨艺比拼



游客参与面食制作互动体验



面食大会主会场