刀削面

山西是面食之乡。日本株式会社的一位明星曾在1995年来到太原，专程拍摄山西美食，当他看到一个面馆的师傅正在削面时，不由得感叹：“美食看中国，中国看山西，山西看刀削面！“刀削面可谓是中国一大美食。

刀削面，中国”十大面食“之一，在元朝时被发明出来。当时蒙古侵占中原，没收全村的金属刀具，并规定每十户轮流使用一把刀，用完还要收回。有天老婆婆和好面，叫老汉去取刀，结果刀已经被取走了。结果老汉捡了块铁皮，老婆婆便把面放在一块木板上，站在开水锅边，左右开刀。面煮熟后，盛入碗中浇上卤汁，老汉说：“好得很，好得很！”这就是刀削面的由来。

刀削面的制作“不”算太复杂。先往盆里放两斤面，在放1-2克盐，增加面的筋性。再少量多次地倒入400ml清水，边倒边搅。搅拌成面絮状后，下手揉成面团。揉成面团后，醒面30-35分钟左右。在此期间准备卤子：先找到一块去皮的猪肉，将其切成沫子；再削一个土豆，先切成厚片，继续切条，最后切成丁；切一些葱；找一块生姜拍碎切沫，大蒜也拍碎切沫；再准备半碗干黄酱，用清水揉开。锅里倒油，油热后倒入肉沫。等到颜色发白后倒入葱、姜、蒜沫炒香倒入土豆。炒一炒倒入干黄酱，翻炒均匀后开始调味。放适量精盐，倒些许生抽，翻炒，最后倒入清水，中火炒15分钟。时间到后放一勺味精。

面醒好后，揉一揉。用削刀把面开水下锅。煮好捞出来，装碗，浇好酱料，搅一搅，筋道爽滑，老好吃了！

刀削面中厚边薄，形似柳叶；入口外滑内筋，软而不粘，越嚼越香。它与北京的炸酱面、河南的烩面、湖北的热干面、四川的担担面，同称为五大面食，不愧盛名！