



晚报拍客

投稿邮箱:375020903@qq.com  
热线电话:88629179

### 今日出镜

井陘县核桃园村的拖刀面传人

### 采访动机

井陘县核桃园村的拖刀面,2009年入选石家庄市非物质文化遗产代表性项目名录,2019年获石家庄市第五届旅发大会井陘特色饮食文旅产品一等奖。



■拖刀切面。



■长杖擀面。

# 不吃拖刀面 等于没吃饭

## 探访井陘县核桃园村拖刀面的第六代传人吴福新

□文/图 本报记者 张海强 通讯员 沈建林

“到了核桃园,要吃拖刀面,不吃拖刀面,等于没吃饭”。这是井陘县核桃园村流行百年的乡村谚语,核桃园村的拖刀面,2009年入选石家庄市非物质文化遗产代表性项目名录,2019年获石家庄市第五届旅发大会井陘特色饮食文旅产品一等奖。

今年77岁的吴福新,手擀拖刀面已40多年,是拖刀面的第六代传人,近年来,常年受聘于一些知名景点进行拖刀面制作表演。12月23日,记者在核桃园西街11号吴家小院里见识了吴福新的精彩表演,十几名慕名前来的市民品尝了拖刀面。

当日上午10时许,记者来到吴福新的家,走进小院看到,院子里收拾得很是干净,石头砌的房子有上百年的历史,屋子里墙上挂着的非遗铜牌特别醒目。吴福新来到厨房,戴上围裙,架好案板,开始和面。他兑了一盆加了盐、碱的温水,徐徐倒入面粉中,和成颜色淡黄的一大块硬面团。面团放置了一会儿,吴福新便操起一根长擀面杖,将面团首先压成长方形,再卷起来徐徐擀开。最后将面擀成宽约0.8米、长约1.5米的一个大片,随后在案板上铺了厚厚的一层玉米面,将面片垫在玉米面上层层叠好。之后拿出独门“武器”——特制拖刀。只见这刀,长约60厘米,由刀槽和刀片组成,刀槽的一头是刀把,另一头弯下来,在底端铸成一个圆形平托。因大刀太沉,拿不起来,切面时需握住刀把,来回拖动,故名拖刀面。他切出来的面条粗细均匀、不连不豁、四面有棱。上午11时,他支起铁锅,从院子里的蓄水井里提出来清水,不一会儿,开锅煮面,捞出面条,拌上传统的豆腐白菜卤,在小院的缕缕炊烟中,市民们边品味边啧啧称赞……



■捞了一碗又一碗。



■特制的拖刀。



■坐在院子里吃面别有风味。