

# DB 3205

## 苏 州 市 地 方 标 准

DB3205/T XXXX—XXXX

### 苏式传统文化 苏式面制作技艺传承指南

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 传统苏式面代表性种类 .....	1
5 基本原料 .....	2
6 传统苏式面制作主流技艺 .....	2
6.1 苏式汤面 .....	2
6.2 其他面类 .....	3
7 传承人培养 .....	4
7.1 培养总则 .....	4
7.2 培养方式 .....	4
7.3 传承人的选择基础 .....	4
7.4 传授内容 .....	4
7.5 非遗代表性传承人及代表性项目申报 .....	5
8 文化弘扬 .....	5
8.1 阵地建设 .....	5
8.2 学术交流 .....	5
8.3 展览宣传 .....	5
8.4 信息化宣传 .....	5
9 保障措施 .....	5
9.1 政策激励 .....	5
9.2 经费支持 .....	5
9.3 拓宽渠道 .....	5
附录 A（资料性） 部分代表性苏式面制作技艺 .....	6
A.1 白汤面（以枫镇大面为例） .....	6
A.2 红汤面（以红汤焖肉面为例） .....	6
A.3 奥灶面（以红油爆鱼面为例） .....	6
A.4 苏式拌面（以三虾拌面为例） .....	7

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由苏州市文化广电和旅游局提出并归口。

本文件起草单位：姑苏区同得兴奥面馆、苏州市烹饪协会、昆山奥灶馆有限公司、姑苏区苏面传习所、姑苏区教体文旅委、姑苏区市场监督管理局、张家港沙洲宾馆、苏州市刘锡安大师奥灶面餐饮文化发展管理有限公司、苏州市质量和标准化院。

本文件主要起草人：肖伟民、金洪男、张羽、张勇、杨晓峰、季昆妍、肖洋屹、浦建强、许洪平、刘锡安、盛颀、蒋洪、白伦、李辰、薛昉。

# 苏式传统文化 苏式面制作技艺传承指南

## 1 范围

本文件给出了苏式面制作技艺与文化遗产的传统苏式面代表性种类、基本原料、传统苏式面制作主流技艺、传承人培养、文化弘扬和保障措施等方面的相关信息。

本文件适用于经营单位、行业团体等相关单位开展苏式面技艺传承工作时使用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1355—2021 小麦粉

GB 2717—2018 食品安全国家标准 酱油

GB/T 5461—2016 食用盐

GB 5749—2022 生活饮用水卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**苏式面** suzhou noodle

指符合苏州民俗饮食习惯及延续苏州历史文脉风情的，以高汤、生湿面为主的食品。

### 3.2

**重青**

指面汤中多放蒜叶或葱花。

### 3.3

**免青**

指面汤中不放蒜叶或葱花。

### 3.4

**宽汤** more soap

指一碗面的汤完全盖过面条最高处的量。

### 3.5

**紧汤** less soap

指一碗面的汤介于拌面与汤面之间的量。

## 4 传统苏式面代表性种类

- 4.1 传统苏式面的种类为苏式汤面类和其他面类。
- 4.2 苏式汤面具有代表性的包括白汤面、红汤面、奥灶面等。
- 4.3 其他面具有代表性的包括苏式拌面、苏式炒面、羊肉面、炒浇面、净素斋面等。

## 5 基本原料

- 5.1 苏式面的基本原料包括生湿面、猪肉、食用油、食用盐、酱油、生活饮用水等。
- 5.2 苏式面的基本原料选择最重要的是以下内容：
  - a) 生湿面选用符合 GB/T 1355—2021 规定的小麦粉加工制作；
  - b) 猪肉具有动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证；
  - c) 食用油符合相关国家标准的规定，宜使用花生油、菜籽油、大豆油、其他特种营养油品等；
  - d) 食用盐符合 GB/T 5461—2016 的规定，宜使用不添加抗结剂的食用盐；
  - e) 酱油符合 GB 2717—2018 的规定，宜使用传统酿造酱油；
  - f) 生活饮用水符合 GB 5749—2022 的规定。鼓励使用水过滤设备优化水质。

## 6 传统苏式面制作主流技艺

### 6.1 苏式汤面

#### 6.1.1 概述

苏式汤面的主要制作流程包括母卤（助汁）制作、高汤熬制、浇头制作、摆碗捞面和成品面出品。

#### 6.1.2 母卤（助汁）制作

##### 6.1.2.1 白汤面

6.1.2.1.1 选用优质带骨肋条猪肉（方肉），刮净皮毛，并改刀成（4~5）指宽的形状，放入锅中，加葱、姜、料酒、生活饮用水，煮沸后捞出用温水洗净待用。

6.1.2.1.2 将猪肉和生活饮用水以适当比例加入烧制焖肉的专用器皿中，大火煮开并加入葱、姜、食用盐、料酒和多种基本去腥香料，20 分钟左右后转小火焖炖 4 小时，熄火，将焖肉捞出并去骨装盘冷藏。漂浮在肉卤上的焖肉油撇净待用，器皿内的肉卤即白汤母卤（助汁）。

注1：猪肉与生活饮用水的比例一般为1比2。

注2：使用不锈钢材质器皿的，应符合相关国家标准要求。

##### 6.1.2.2 红汤面

红汤母卤（助汁）的制作技艺参照6.1.2.1，并在大火煮开时（6.1.2.1.2）额外加入适量酱油和老冰糖。

#### 6.1.3 高汤熬制

##### 6.1.3.1 白汤面、红汤面

6.1.3.1.1 选用适量优质猪肉筒骨加入锅中，适当比例的活划鳊背骨、鲜活螺蛳和适量葱段、姜块混合，用纱布包扎紧加入锅中，加入生活饮用水大火煮开。

6.1.3.1.2 动态撇去锅面的浮沫和残渣。30 分钟左右后转小火慢熬，期间持续撇去锅面上的浮沫和残渣。

6.1.3.1.3 熬制 1.5 小时且肉眼看不见浮沫和残渣时，加入姜条、葱段和料酒的混合物。再微滚 5 分钟，关炉熄火。

6.1.3.1.4 自然冷却至翌日，使用前小火复熬半小时，即制成高汤。

### 6.1.3.2 奥灶面

6.1.3.2.1 奥灶面的高汤熬制以红汤为例，由两种汤拼制而成。

注：奥灶面的高汤以奥灶面的代表性种类分为红汤（红油爆鱼面）、白汤（白汤卤鸭面）、象牙色汤（煨鸭面）。

6.1.3.2.2 第一种汤以鱼头、鱼尾、虾壳、鲜活螺蛳、活划鳊背骨、猪筒骨、鸡架、肉皮等原料组成，熬制技艺如下：

- a) 选用（4~5）kg 的活青鱼（可用活草鱼替代），清洗宰杀，鱼头、鱼尾、鱼骨、鱼身和鱼血水分开摆放备用；
- b) 将适量鱼头、鱼尾、鱼骨炸至金黄，放入熬汤的器皿中，加入适当比例的虾壳、鲜活螺蛳、活划鳊背骨、猪筒骨、鸡架、肉皮，加入生活饮用水大火煮开；
- c) 撇去锅面上的浮沫和残渣，加入过滤后的鱼血水，再一次撇去锅面上涌现的浮沫，转小火慢熬，期间动态撇去锅面上的浮沫和残渣；
- d) 熬制 6 个小时且肉眼看不见浮沫和残渣时，加入适量葱、姜、料酒、少许辣椒和红枣，盖盖熬制片刻，关炉熄火，过滤备用。

6.1.3.2.3 第二种汤以猪筒骨、鸡架等原料组成，在熬汤的器皿中加入生活饮用水、葱、姜大火煮开，撇去浮沫和残渣转小火熬制 6 个小时，关炉熄火，过滤备用。

6.1.3.2.4 将两种汤以适当比例混合，煮沸后转小火慢熬，即制成高汤。

### 6.1.4 浇头制作

传统苏式汤面以代表性浇头分为白汤面（枫镇大面、白焖肉面等）、红汤面（红汤焖肉面、红汤鸳鸯鳊面等）、奥灶面（红油爆鱼面、白汤卤鸭面、煨鸭面等）。部分代表性浇头的制作技艺见附录 A。

### 6.1.5 摆碗捞面

6.1.5.1 在碗中加入适量小料（母卤、青叶等，根据不同苏式汤面而定，见附录 A），冲入滚烫的高汤。

注：5月~9月放的青叶为小香葱，10月~次年4月放的青叶为大蒜叶。

6.1.5.2 保持煮面的清水锅沸腾，投入适量生湿面煮制，时间不宜过长，一般为（20~30）秒，当面漂浮至锅面时，用适量冷水过一遍，面条煮至断生后捞入碗中。

注1：用于苏式汤面的生湿面包括为龙须面（直径0.9mm~1.0mm）、阳春面（直径1.2mm~1.25mm）和小宽面（宽度3.5mm~3.6mm，厚度0.5mm~0.6mm）。

注2：面条生熟程度根据不同人群需求而定，分为“硬面”、“断生”、“烂面”等。

### 6.1.6 成品面出品

6.1.6.1 捞入碗中的面条两边向下倾斜，中间拱起，每根面条大体朝向一致，整齐划一，如同水中的“鲫鱼背”。

6.1.6.2 根据不用人群口味，选配喜好的浇头，放在面上的即盖浇面，分开摆放的即过桥面。

6.1.6.3 出品的苏式汤面最重要的是碗烫、汤烫、面烫、母卤（助汁）烫、现炒浇头烫，汤清不寡，自然鲜洁。

## 6.2 其他面类

其他面类以烹饪方式划分，具有代表性的有：苏式拌面（热拌面、冷拌面）、苏式炒面（软炒面、硬炒面）、羊肉面（双凤羊肉面、藏书羊肉面、吴江红烧羊肉面等）、常熟炒浇面、净素斋面（素浇面、葺油面等）。其他面类的制作技艺以三虾拌面为例，见附录A。

## 7 传承人培养

### 7.1 培养总则

传承人的培养，重要的是物色合适的学艺者，传授苏式面制作技艺原理和方法，了解熟知苏式面的历史文化的沿革和典故，并培养其自主学习、终生学习的习惯。

### 7.2 培养方式

#### 7.2.1 传统学徒制

通过师傅的传帮带，使学徒掌握苏式面的制作技艺、文化和相关知识，培养高素养技术技能型人才。

#### 7.2.2 职业技能提升

行业团体负责对经营单位传承人建立人才库，制订研修计划及培训教材。组织经营单位从业人员参加各级中式烹饪师、中式面点师等与苏式面制作相关的职业技能培训及技能考核，加强传承梯队建设。

### 7.3 传承人的选择基础

挑选制作技艺学艺者时，考虑以下资质：

- a) 学艺者的色觉、嗅觉、味觉等感官灵敏度；
- b) 学艺者的手臂、手指动作协调、灵活性；
- c) 学艺者的对重复、枯燥工作的忍耐能力（度）；
- d) 新知识的领悟能力以及主动探究学习能力。

### 7.4 传授内容

#### 7.4.1 苏式面项目学科和系统性理论知识

包括但不限于：

- a) 苏式面的历史文化和发展轨迹的演变；
- b) 苏式面制作的主要设备、使用工具和场地规划方面的基本知识面；
- c) 传统制作技艺的先后步骤、烹饪方法和细节讲究等必备要求；
- d) 传统制作技艺的活态保护和传承创新意识；
- e) 顾客意识。

#### 7.4.2 实践能力

包括但不限于：

- a) 传统苏式面制作技艺环节系统性的实操能力；
- b) 传统苏式面制作技艺的优化和改良能力；
- c) 苏式面的综合品鉴能力；
- d) 与顾客的沟通能力。

## 7.5 非遗代表性传承人及代表性项目申报

经营单位宜积极持续组织非遗文化的建设，申报代表性传承人及代表性项目，申报的相关要求见《苏州市非物质文化遗产项目代表性传承人认定与管理办法（修订稿）》《苏州市非物质文化遗产代表性项目评定与管理办法》。

## 8 文化弘扬

### 8.1 阵地建设

8.1.1 鼓励经营单位和行业团体等相关单位打造非遗传习基地、苏式面文化推广中心等，建立传统制作技艺档案和资料库，收集、整理和保存传统制作设施设备和历史影像资料。

8.1.2 鼓励行业团体、经营单位兴办苏式面制作技艺传承体验中心，集传承、体验、教育、培训、旅游等功能于一体，定期开展传承体验活动。

### 8.2 学术交流

8.2.1 鼓励行业团体和经营单位积极组织和参加非遗学术交流和面食文化学术交流等活动，搭建文化交流平台，邀请优秀的非遗传承人分享传统文化保护和传承经验。

8.2.2 鼓励行业团体和经营单位积极参加中外文化交流活动，分享和学习文化保护的先进经验。

### 8.3 展览宣传

8.3.1 鼓励行业团体和经营单位积极组织和参加传统文化博览会、非物质文化遗产节等活动，展示实物并附带文字、图片、影像资料等讲解材料。

8.3.2 经营单位宜自行开设苏式面展示馆、面食文化馆，展示实物、图文资料，供社会各界人士参观学习。有条件的宜配备专业的老师现场讲解，带领参观人员体验苏式面制作技艺。

### 8.4 信息化宣传

行业团体、经营单位等相关单位宜利用网络信息技术，建立苏式面专题网站和微信公众号。内容宜从苏式面概述、历史沿革、制作技艺、精品鉴赏、技能大赛、教学科研等方面展开，展示独特苏式面产品及其制作技艺的同时，进一步营造开放的学习环境，满足公众交流、探讨、休闲、鉴赏等需求。

## 9 保障措施

### 9.1 政策激励

鼓励制定保护、传承和发展苏式面制作技艺的相关政策，激励和引导行业各有关单位良性发展。

### 9.2 经费支持

鼓励行业团体和经营单位建立并完善传承人资助奖励机制，为传承人授徒传艺、传承实践、改良创新、传播推广、文旅融合等提供活动场所和经济支持。

### 9.3 拓宽渠道

鼓励各单位建立技艺传承体验设施，完善技艺传承体验体系。推动地方开展职业技能培训机构建设，吸引社会各界人士。

**附录 A**  
**(资料性)**  
**部分代表性苏式面制作技艺**

**A.1 白汤面（以枫镇大面为例）**

**A.1.1 母卤（助汁）制作**

枫镇大面的母卤（助汁）制作参照6.1.2.1。熄火，将器皿脱离炉子，待自然冷却时，器皿中另外加入适当比例的二次发酵酒酿和糟卤，静置一晚，翌日一早将器皿中的枫镇肉捞出备用，器皿内的肉卤即为枫镇大面的母卤（助汁）。

**A.1.2 高汤熬制**

见6.1.3.1。

**A.1.3 浇头制作**

将捞出的枫镇肉抽骨装盘冷冻（-18℃左右）。冷冻成型后取出，改刀成9cm长、6.5cm、1.5cm厚、60g左右的形状，即制作完成。

**A.1.4 摆碗捞面**

首先在碗中放入适当比例的青叶、母卤（助汁）、焖出的肉油，并冲入滚烫的高汤，再加入煮熟的面条，面条上放上枫镇肉，以盖浇面的形式出品。

注：根据口味选择重青或免青、宽汤或紧汤等不同吃法。

**A.2 红汤面（以红汤焖肉面为例）**

**A.2.1 母卤（助汁）制作**

见6.1.2.2。

**A.2.2 高汤熬制**

见6.1.3.1。

**A.2.3 浇头制作**

将捞出的红焖肉抽骨装盘冷冻（-18℃左右）。冷冻成型后取出，改刀成9cm长、6.5cm、1.5cm厚、60g左右的形状，即制作完成。

**A.2.4 摆碗捞面**

首先在碗中放入适当比例的青叶、母卤（助汁）、焖出的肉油，并冲入滚烫的高汤，再加入煮熟的面条，面条上放上红焖肉，以盖浇面的形式出品。

注：根据口味选择重青或免青、宽汤或紧汤等不同吃法。

**A.3 奥灶面（以红油爆鱼面为例）**

**A.3.1 高汤熬制**

见6.1.3.2。

### A.3.2 浇头制作

A.3.2.1 将高汤熬制前处理好的鱼身斜切成1cm厚的鱼块，加入食用盐、葱、姜、料酒、酱油、粮食曲酒腌制1小时。

A.3.2.2 将腌制后的鱼块放入锅中炸至表面金黄酥松状后捞出。油炸至褐红色后取出适量爆鱼油备用。

A.3.2.3 在锅中放入炸好的爆鱼，加入生活饮用水、老抽、糖、食用盐、老卤等调味料，炖制1小时，炖制时保证爆鱼完整，将炖制好的爆鱼捞出，即制作完成。

### A.3.3 摆碗捞面

在碗中放入适量青叶、爆鱼油和白胡椒粉，冲入滚烫的高汤，加入煮熟的面条，和制作完成的爆鱼一同出品。

注：根据口味选择重青或免青、宽汤或紧汤、盖浇或过桥等不同吃法。

## A.4 苏式拌面（以三虾拌面为例）

### A.4.1 浇头制作

A.4.1.1 选用本地青壳河虾，挑选腹部饱满的雌虾。

A.4.1.2 将河虾洗净，筛洗出虾籽和剥出虾仁，虾籽在水中漂洗筛除杂质，在高度粮食曲酒中浸泡2小时后滤干；将虾头放入清水锅，加入葱、姜和料酒煮熟，剔出虾脑；虾仁中加入食用盐打发入味，再加入鸡蛋清拌匀上浆，加入食用油封油冷藏。

A.4.1.3 将虾仁放入锅中过油煸炒，捞出沥油后备用；将虾籽放入锅中干煸，煸出水分炒香，捞出二次过筛去除表面杂质后备用。

A.4.1.4 将适当比例的虾仁、虾籽和虾脑放入锅中，大火爆炒，淋上芝麻油出锅，三虾浇头即制作完成。

### A.4.2 葱油熬制

A.4.2.1 锅中加入三葱（大葱、小香葱、洋葱）、三油（猪板油、菜籽油、花生油），炸出香味后将三葱捞出，葱油待用。

A.4.2.2 捞出后，将三葱用棉纱袋一并打包待用。

A.4.2.3 锅中加入酿造酱油和生活饮用水，将打包的大葱、小香葱、洋葱棉纱袋投入熬制2小时，加入老冰糖再熬制1小时，呈黑褐色，待酱油汁勺起浓稠度呈线状后将熬制好的葱油按比例加入，熄火冷却。熬制葱油汁完成，备用。

### A.4.3 摆碗捞面

在碗中放入葱油、小香葱，加入面条，淋上适量花生油，加入三虾浇头，搅拌均匀后制作完成。