



市政协副主席、兴县县委书记乔云宣布兴县杂粮面食文化节开幕



兴县县长梁文壮接受中国饭店协会杂粮美食地标城市授牌



签约仪式现场

『兴县杂粮 中国好粮』第八届中国(山西)食品餐饮旅游博览会暨首届中国山西(兴县)杂粮面食文化节侧记

香飘乡村振兴路

□ 文图 张亚东

郁郁葱葱、披上盛装的南山公园,喜迎八方来客四海宾朋,共赴以“兴县杂粮 中国好粮”为主题的第八届中国(山西)食品餐饮旅游博览会暨首届中国山西(兴县)杂粮面食文化节宣传品鉴活动。

扁扁冒汤、金丝烙饼、油糕酒米、杂粮面、擀豆面、拉叨叨、蛤蟆含蛋……每一样刚刚端上桌,就深深吸引了食客们的目光。地道的杂粮,传统的做法,喷香的味道,独特的口感,兴县的风味,“诱惑”着一拨又一拨“吃货”跃跃欲试。

唯美食与美味不可辜负。面对满目杂粮美食,谁忍心错过这一场酣畅淋漓的邂逅?7月20日,以“兴县杂粮 中国好粮”为主题的第八届中国(山西)食品餐饮旅游博览会暨首届中国山西(兴县)杂粮面食文化节宣传品鉴活动,在满目苍翠的南山公园盛大举行,市政协副主席、兴县县委书记乔云宣布开幕。

来自四面八方的食客们相约“晋绥首府 红色兴县”,与杂粮精心烹制而成的美食来一场“零距离”的亲密接触。

开幕前夕,山西省饭店业协会组织全省的30多位厨师,用兴县杂粮打造出120种独特美食,在兴县展示,别出心裁的杂粮佳肴、地道纯正的兴县美食,一一惊艳亮相。

伴随着王二妮石占民精心为兴县打造的《梦回蔡家崖》MTV音乐响起,国家非遗文化传承人王张龙脚踩独轮车、手拿削面刀,头顶白面团,车轮转动双手翻飞,面条像雪片一样飞落锅中,既有魔术的魅力又有刀工的娴熟。一团细软的面团在王张龙的巧手拉扯下,不到五分钟就变成了细如发丝、白如瑞雪的13600根龙须面。扯面是山西面食中的又一特色,喝着鼓点的节拍,王金龙双手舞动,顷刻间,拉出了十几米长的面条,在空中翻腾飞舞,让人看的眼花缭乱啧啧称奇。食客们由衷地报以热烈掌声。大家连连叫好,直呼过瘾。山西面食非遗技艺展演将预热活动推向高潮,让人顿觉世间美好,人生幸福。

开幕式现场美食汇聚,嘉宾云集。山西会馆、百姓渔村、山西饭店等省内的知名餐饮企业齐聚兴县。山西最优秀的面点大师及烹饪高手纷纷登台亮相,展示绝活,切磋技术。6000平方米兴县杂粮美食展区、兴县精品杂粮展区,占据最显眼位置、山西面食展区、山西粮油展区和全国各地小吃展区,围绕在周围,汇聚了全国6个省(区)56个县(市)以及山西晋中、运城、临汾、大同、忻州等地的特优小吃,吸引了300名烹饪高手参加活动。

美食是文化的基因和符号。美食文化底蕴深厚,历史悠久,在千百年的交相辉映和传承创新中,生动再现了“晋绥首府 红色兴县”一方水土的自然禀赋和人文性格。

开幕式可谓精彩纷呈。主办方以“晋绥首府 红色兴县”非遗文化表演贯穿始终,搭建了一个沉浸式感受“晋绥首府 红色兴县”非遗文化与美食文化相互交融的舞台。

本届美食文化节旨在推广“兴县杂粮 中国好粮”品牌,进一步刺激消费、拉动内需,促进就业创业,实现小切口推动大裂变、小餐桌撬动大消费、小生意推动大创业、小门店推动大产业。

据了解,从设想到开幕式这天的真实“盛宴”,兴县仅用四个多月时间,便打造出了一场轰轰烈烈的美食变身记。2023年春节刚过,兴县就召开县委工作会议将打好精品杂粮牌写入政府工作报告的开篇,其中主要内容即是,筹备中国(兴县)杂粮产业博览会暨第五届中国小米产业发展大会、中国山西杂粮文化艺术节等展会平台,持续打响兴县杂粮品牌;3月3日,兴县召开2023年杂粮产业合作项目推进会;6月23日,兴县杂粮协会成立并召开会员大会;7月7日,第八届中国(山西)食品餐饮旅游博览会暨首届中国山西(兴县)杂粮面食文化节新闻发布会在太原举行。

笔者在现场看到,本届杂粮面食文化节主会场有5大展区,分别是山西面食专区、厨师技能展示

区,兴县杂粮美食展区、兴县杂粮中国好粮专区和全国各地展区。

有名噪一时的淄博烧烤、有川渝经典重庆小面、有内蒙古特色红柳烤肉、有青岛海鲜烧烤、有柳州螺蛳粉。也有山西面食、永济饺子、万荣泡糕、稷山麻花、平遥圪坨、兴县羊杂等200多种小吃。

“兴县杂粮面食食材来自地道的本土山地,附着着纯正乡土文化。‘兴县味道’小门店、小产业、小生意折射出‘中国式现代化’的大背景、大道理和大民生,坚定了我们推进‘兴县味道’这项民生工程的信心和决心。”兴县烹饪协会负责人崔宏说。

每个摊位前,香气四溢,人头攒动。风味独特、丰富多样的兴县美食让人赞不绝口,垂涎欲滴,给人一种视觉与味蕾上的双重享受。备食材、调配料、露绝活……笔者在厨师技能展示区看到,来自天南地北的厨师们正在进行激烈的厨艺比拼。大家纷纷拿出看家本领,精心烹制“特色菜”“特色小吃”,并现场进行美食展示。锅碗瓢盆发出的噼啪声,像一首优美动听的乐曲,欢快轻盈……吸引着前来观展的人们驻足欣赏、拍照打卡。

在兴县杂粮美食展区,除了杂粮、酒米、压头肉、蛤蟆含蛋、冒汤、羊杂碎等这些传统美食外,本土巧手婆姨们将一碗碗杂粮面,加入适量的水,通过揉搓、塑形,或蒸或煮或炸,变成了一道道色香味美、口感独特的杂粮美食。既满足人们的幸福又勾起了人们的食欲、最终饱了口福。

杂粮面油糕、豆面、烙饼……蒸的、煎的、炒的、烤的,各种小吃冒着腾腾热气、泛着诱人的色泽、飘着诱人的香气,加上厨师们热情推介,让现场充满了美食诱惑,让人顿觉垂涎三尺。

“这些美食不仅好吃,而且勾起了我儿时的许多回忆,心底陡然升起浓浓的家乡情。”从北京回乡探亲的王五平激动万分。

在扁扁冒汤摊位前,站满了观赏的群众。大家纷纷拿出手机对现场王小荣师傅拍摄制作过程进行拍照留念。“这里既有表演看,又有东西吃,还能看到美食制作工艺,在了解兴县美食文化的同时,还能一饱口福,非常适合我这种外地游客。”提前一天从包头赶到的兴县的餐饮老板告诉笔者,前两天在朋友圈看到兴县杂粮面食文化节的消息后,便来一探究竟。

在兴县杂粮美食展区,兴县油糕状元郭六儿,做了充分的准备将油糕、烙饼、羊杂碎汇聚在一起,摆放在奥记蛤蟆含蛋和晋兴一品压头肉摊位边,吸引着大家争相抢购。这两天来,兴县办事的外地人高先生一边尝着美食,一边用手机记录着他在现场品尝美食的视频。高先生来自淄博,刚办好事准备离开兴县,听说本地要举办美食节,就特地改变行程逗留了下来。他告诉笔者,走过路过不要错过。之前他也参加过不少地方的美食节,但这次美食文化节展出的美食和文化是他生平第一次见到、吃到的,以后他还要带着家人再来兴县。

人间烟火味,最抚凡人心。笔者在现场看到,在兴县美食面前,很多观众顾不上斯文,嘴里含着一块,手里端着一碗,或站着吃、或边走边吃,无论哪种吃相,无一不在昭示着“舌尖上的兴县味道”的诱惑。不管你的胃适应哪一种美食,在这里都能找到舌尖上的享受。

兴县农业农村局局长王志辉说,“首届面食杂粮文化节是‘舌尖上的兴县味道’系列美食品牌培育建设工作的其中一件,与当前的乡村振兴工作关系紧密,进行‘兴县杂粮 中国好粮’系列美食品牌培育建设,目的就是要打造更加富裕的乡村,把产业振兴放在突出位置,做活乡村振兴‘运营’文章,从而实现群众增收致富。”

兴县旅游投资开发有限公司经理李延强介绍,近年来,兴县县委、县政府围绕打造“中国杂粮之乡”目标,聚焦杂粮全产业链条,坚持富民、富村、富县结合,推进一产、二产、三产融合,把发展杂粮产业作为巩固脱贫攻坚成果、全面推进乡村振兴的支柱

产业。兴县累计认证“三品一标”农产品169个,培育出了“山花烂漫”“晋兴红”“晋绥黄河湾”“晋绥红土地”“吕粮英雄”“清泉”“卧牛岭”等杂粮产品品牌。

兴县地处黄河流域中游腹地,山西省西北部,吕梁市西北端,境内梁昂起伏、沟壑纵横、光热资源丰富、昼夜温差大,独特的地理环境与自然条件,为谷子、高粱、豆类等杂粮生长提供独特天然地理条件。2022年兴县被命名为“山西杂粮之乡”“杂粮美食之乡”,全县杂粮种植面积突破40万亩,杂粮产业链产值已达10.24亿元,占农民种粮收入的83%,占农民人均可支配纯收入的55%,辐射带动35296户10万多脱贫人口增收致富。

“下一步,兴县紧紧围绕创建‘中国杂粮之乡、中国杂粮美食之乡、中国杂粮厨师之乡、中国杂粮好食材基地县’四大目标,持续抓好杂粮示范试验和适应性试验种植,全面推动晋绥杂粮研究院高效运行,全力建设院士专家工作站、晋绥杂粮博物馆、现代杂粮产业示范园、晋绥杂粮特色小镇和杂粮交易市场,办好中国(兴县)杂粮产业博览会暨第五届中国小米产业发展大会,让‘兴县杂粮 中国好粮’走出山西,叫响全国成为真正的富民产业、支柱产业、强农产业。让杂粮产业成为助推农民的腰包新型产业。”

城市风味的,乡村风味的,晋北风味的;传统做法的,改良烹饪的;各地风味美食……近200余家商户,百余种特色小吃在此荟萃,让来自县内外的人们感受“舌尖上的兴县”魅力。

笔者了解到,参与兴县本届美食节的餐饮企业各具特色,各路名厨以营养、健康为本,采用独特的烹饪手法,制作出各种特色美食,展现兴县地方特色风味,让食客领略“游在兴县,食在兴县”的魅力。

据了解,此次活动为期3日,由山西省饭店业商会、兴县旅游投资开发有限公司、山西泽海文化传媒有限公司主办,以“兴县杂粮 中国好粮”为主题,特色美食展示、特色杂粮展示、大厨厨艺竞技等活动精彩纷呈,旨在突出兴县地方特色美食文化,弘扬兴县特色餐饮文化,扩大兴县杂粮面食和特色美食知名度和影响力。

与此同时,为着力打好红色文旅王牌,全力打造黄河旅游板块红色文化旅游目的地,呈现“晋绥根据地、吕梁英雄城、解放区的天”文旅主题形象,让兴县成为“英雄吕梁”旅游地的文化地理地标,再现蔡家崖1942的历史风貌,兴县县委、县政府先后实施了晋绥解放区烈士陵园修缮、兴县旅游集散中心、蔡家崖晋绥文化景区生态停车场和景区周边路网改造、蔚汾河蔡家崖段景观综合治理、四八烈士纪念馆景区游客服务中心建设等一系列景区品质提升工程,向赴兴旅游的各地游客展示良好的兴县形象,实现“小杂粮撬动大产业、小杂粮托起大民生”。

“这次的杂粮面食文化节品种多、规格高,全是原汁原味兴县特色。”市民刘先生的一席话道出了很多食客的心声,“兴县的饮食文化底蕴深厚、历史悠久,一种小吃反映的就是一种别样的文化,弘扬晋西北的饮食文化更是一种历史的责任。本地居民在这里感受的是家乡的味道,而外地游客就是品一种异地风情。总之,‘兴县杂粮 中国好粮’首届面食杂粮文化节带给我们的是一种开心快乐的享受。”

美食制作者的匠心,令人眼前一亮,打造特色美食品牌,让天地间洋溢“兴县味道”,让中国杂粮美食之乡由理论转化为实践,成为全县食品从业者共同的愿望。可喜可贺的是在开幕式上,第八届中国(山西)餐饮旅游博览会组委会授予兴县杂粮美食之乡、中国饭店协会将兴县入选中国杂粮美食地标城市名录、山西省饭店业商会授予兴县生态杂粮基地。可圈可点的是开幕式结束后的签约活动中,兴县与山西餐饮企业签约战略合作协议5家、供货合同11家,合计签约资金2.628亿元。相信,接下来的几天,兴县杂粮面食文化节,一定会更加光彩夺目、圆满三晋。



国家非遗山西面食传承人王张龙展示绝技



山西面食技艺展示



兴县压头肉精彩亮相



兴县油糕现做现卖



“兴县杂粮 中国好粮”第八届中国(山西)食品餐饮旅游博览会暨首届兴县杂粮面食文化节活动现场