

经济专刊部主办  
组版:张文慧  
责编:王耀 符宏伟  
校对:高月

# 随我一起游吕梁

## 寻味汾州烟火飘香

□ 本报记者 张娟娟

春风裹挟着暖意,漫过汾阳市贾家庄贾街的青石板路,钻进鳞次栉比的餐厅后厨,也悄悄飘进寻常百姓家的窗棂。

虾酱豆腐、八大碗、老田剔尖、糊塌塌……一道道汾阳美食让这座拥有2600多年建城史、1600多年州府建制的千年古城,烟火气跨山海,飘向全国。

循着这缕香气,记者走进汾阳,探寻几个藏在烟火里的答案:汾阳美食为何能持续“圈粉”?这座“中国厨师之乡”的味道里,藏着怎样的传承密码与发展活力?而汾阳市2026年政府工作报告中关于餐饮发展的部署,又如何为这份烟火气注入长效动能?答案,藏在厨师们的锅碗瓢盆里,藏在街巷的烟火氤氲中,更藏在政策赋能与匠心坚守的双向奔赴里。



清晨五点半,天还未透亮,裕和苑酒店的后厨已升腾起袅袅蒸汽。行政总厨解亚山正将最后一道小酥肉扣碗,整齐码入印着汾阳古景的礼盒——这批八大碗,要在中午前奔赴深圳,那里有位汾阳游子,隔着千里山河,指名要这口刻在骨子里的家乡味道。

十几层笼屉垒成小山,蒸腾的水汽裹着浓醇香气,漫得满后厨都是。酱梅肉、黄焖排骨、虾酱焖羊肉、白菜卷等十几样扣碗在高温下慢慢酥软入味,肥而不腻的酱香混着肉香,勾起心底最朴素的年味记忆。

“小时候一到父母做扣碗,就知道快过年了。”解亚山掀开笼盖,眉眼间满是温情,“现在,咱们的扣碗,都上过央视跨年晚会了,这不仅是我的荣耀,更是咱汾阳美食被认可的证明。”

此时的后厨,宛如一座秩序井然的微型工厂。解亚山和团队正赶制礼盒,248元的传统八大碗,308元的“富贵满园”,608元的熟食礼盒在流水线上有序打包、装箱——这正是政府工作报告中“汾州小馆”品牌化连锁化发展的生动缩影。

“政府提出要学习沙县小吃、重庆小面的经验,推动汾阳美食品牌化、连锁化,我们率先响应,把八大碗纳入‘汾州小馆’核心菜品,统一菜品标准,统一制作工艺,就是要让更多人吃到地道的汾阳味道。”解亚山介绍道。

“绝不用冻肉,这是底线。”解亚山拎起一块五花肉,指尖按下立刻回弹,肉质鲜嫩有弹性。去年12月央视跨年晚会录制现场,他带领20多位本地厨师制作莜面栲栳栳、圪塔菜等“叠字美食”,相声演员闫鹤祥收工后,一口气吃下一大碗和子饭、一大碗噎噎面,连连称赞“吃得踏实又舒服”。

从外交部全球推介会的冷餐台到央视荧幕,解亚山手中的炒勺,不仅连接着汾阳与远方,更践行着政府工作报告中“做强汾州籍厨师劳务品牌”的要求。作为“汾州籍厨师”的骨干力量,他每年都会参与职业技能培训,还会带徒传艺,把自己的烹饪技艺毫无保留地传授给年轻人,为汾阳餐饮发展培育后备人才——这正是政府工作报告中“全年职业技能培训2000人次以上”“城镇新增就业4500人以上”的具体实践。

汾阳美食的魅力,在于坚守本味,更在于与时俱进的创新。解亚山创新推出的“汾酒火焰红鲢鱼”,正是政府工作报告“酒食融合”“文旅融合”部署的鲜活体现。这道菜上桌时,服务员缓缓倒入汾阳本地美酒,点火瞬间,火焰升腾,酒香与鱼香交织碰撞,既增添了用餐的仪式感,又实现了“汾酒+汾菜”的完美融合。

“现在吃饭,不仅是吃饱吃好,更讲究氛围和体验。”解亚山笑着说,这道菜让价格上浮30元,点单率却居高不下。他还创新推出“汾阳三宝红鲢鱼”,以本地小米、核桃、长山药入饌,将传统做法改良为位上菜,少油少盐少淀粉,贴合现代人健康饮食需求,更联动了当地养殖业与种植业,让美食成为带动产业融合的纽带——这与政府工作报告中“构建汾阳特色现代化产业体系”“推动一二三产业深度融合”的理念不谋而合。

离裕和苑不远的汾州食府,另一番烟火

气正浓。铁锅中,虾酱豆腐滋滋作响,油星微微跳跃,棕红色的虾酱与雪白的卤水豆腐在高温中交融,咸鲜异香瞬间弥漫后厨。

“这道菜的历史,得从咱汾阳人去天津港做染布生意说起。”厨师长郭长皓手腕轻抖,翻炒的动作娴熟流畅,眼神专注而坚定。清末民初,汾阳商人将天津的虾酱带回,与本地豆腐结合,意外创造了这道南北融合的风味,让虾酱豆腐成为晋商“走西口”文化在餐桌上的活态遗存。

央视跨年晚会播出后,这道菜彻底走红,不少外地游客专程来打卡,“初尝有些特



贾家庄一家小店内,工作人员正在手工制作腐竹。

以更远传播——成品可保存6个月,饭馆自1月15日试营业以来,已售出约4万碗。

这份火爆的销量,离不开政府促消费政策的助力。汾阳市2026年投入500万元开展“乐购汾阳·尽放活力”消费促进活动,覆盖餐饮住宿等实体企业,通过数字消费券形式拉动消费。

“很多顾客来店消费,都会使用政府发放的餐饮消费券,既实惠又省心,也让我们的生意更红火。”吕建强坦言,政府的政策支持,让他们更有信心做好传统美食的市场化推广。如今,不少食客慕名而来,有人打

工别制,不偷工、不减料。

在他看来,非遗传承的朴素逻辑,便是“有人吃、有人学,手艺就不会断”,这份坚守,正是汾阳“中国厨师之乡”最动人的底色,也是政府工作报告中“做强汾州籍厨师劳务品牌”“传承非遗文化”的核心要义。

夜幕降临,太和桥步行街美食集市灯火通明,人声鼎沸。泡泡油糕小店前,热气腾腾,金黄酥脆的油糕刚出锅,就被食客们争相选购;麻辣烫店内,座无虚席,人们围坐在一起,一碗热粉下肚,驱散了初春的寒意;各类汾阳特色小吃摊位前,商贩的吆喝声、食客的笑声交织在一起,构成了最动人的烟火乐章。

街角的快递点前,年轻人提着打包整齐的八大碗礼盒,箱子上印着的新疆、云南、北京等远方地址承载着游子对家乡的思念。这些礼盒,不仅装着汾阳的味道,更装着汾阳餐饮的品牌底气——这份底气,来自厨师们的匠心坚守,更来自政府政策的有力赋能。

漫步在贾家庄贾街,古风建筑与现代灯饰交相辉映,非遗文创摊位前人头攒动,葫芦烙画、糖画、陶艺、剪纸等非遗手工艺品琳琅满目,与周边的美食店铺相映成趣。这里,正是汾阳市“商旅文体融合”的生动实践,常态化举办的非遗市集、民俗展演等活动,让美食成为连接文化和旅游的纽带,打造出“美食+美酒+美景”的一体化体验,让游客“为了一瓶酒而来一座城”,同时也为了美食而来。

在寻味的过程中,记者了解到,汾阳市政府不仅着力推动餐饮产业发展,更注重守护群众“舌尖上的安全”。政府工作报告中明确提出,要强化食品药品安全监管,着力整顿外卖市场,守护群众舌尖上的安全。如今,汾阳市的各大餐饮店铺,都严格落实食品安全管理制度,食材采购、储存、加工等各个环节都有明确规范,外卖平台也加强了对入驻商家的审核与监管,让消费者吃得放心、吃得安心。

从裕和苑的创新菜品到汾州食府的非遗传承,从百姓汾城宴的市场化探索到老田剔尖的匠心坚守,从贾家庄贾街的烟火喧嚣到太和桥步行街的热闹繁华,从“汾州小馆”的品牌化布局到促消费政策的落地生根。汾阳餐饮的每一步发展,都离不开匠心的坚守,更离不开政策的赋能。汾阳市关于餐饮发展的部署,就像一束光,照亮了汾阳餐饮从传统走向现代、从民间走向品牌的道路;而一代代汾阳厨师的坚守与创新,就像一束火,点燃了汾阳餐饮的活力与希望,让这份烟火气生生不息。

此次寻味之旅,记者不仅见识到汾阳美食的独特风味,更读懂了汾阳餐饮的发展密码:政策为翼,让汾阳美食有了走向更远的底气;匠心为魂,让汾阳味道有了穿越时光的魅力。随着2026年政府工作报告各项部署的逐步落地,“汾州小馆”将逐步走向全国,“汾州籍厨师”劳务品牌将愈发响亮,汾阳餐饮将在传承中创新,在创新中发展,让这座“中国厨师之乡”的烟火气,愈发浓郁,愈发绵长,让更多人读懂汾阳味道里的温情与力量,爱上这座千年州府的烟火与真诚、传承与坚守。

别,觉得味道怪怪的,吃一口便再也忘不了。”甚至有食客专程订购虾酱腐竹寄回家。

即使热度攀升,郭长皓仍坚守传统做法:“豆腐必须用汾阳本地的卤水豆腐,水质好,做出来的才嫩滑;虾酱要选陈年发酵的,味道才够醇厚。”作为深耕汾阳菜系的高级技师,郭长皓是“汾州籍厨师”劳务品牌的践行者,也是汾阳餐饮文化的传承人。他介绍说,汾阳菜系深受“州府文化”影响,明代成王、永和王封地于此,“三八八席”的规制,至今仍影响着当地宴席文化。这种宴席分三等,一等席为八碟八烩八大碗,二等席为四碟四烩八大碗,三等席为四个盘子八个碗,可根据家庭条件灵活搭配食材,兼顾格调与风味,这正是汾阳菜的灵活与精致,也是汾阳2600多年历史文化在饮食上的鲜活留存。

在“百姓汾城宴”饭馆里,有着30年烹龄的总经理吕建强,正在演示扣碗的“灵魂一步”:将蒸好的酱梅肉碗扣在盘中,轻轻提起,肉片整齐铺开,下面的精致造型完美呈现,每一个动作都透着严谨与匠心。

“扣碗的精髓就在‘扣’,这是仪式感,也是汾阳宴席文化的一部分。”吕建强笑着说,店里的扣碗都是现蒸现扣,淋上高汤,造型口感俱佳;顾客买回家简单加热,虽方便,但口感会差一些。

作为汾阳首家推出高真空密封包装八大碗的商家,吕建强的创新,让传统年味得

包礼盒当作“非遗好礼”赠送亲友,有人专程来店,点齐八大碗,重温记忆中的味道,就连年轻人也会来这里,在烟火气中庆祝生日,感受汾阳美食的温度。

如果说八大碗是宴席上的隆重,一碗剔尖,便是汾阳人日常里的温暖慰藉。

沿着永和东大街街桥前行,不远处的“老田剔尖”小店前早已排起了长队,这家走过三十多个春秋的小店,凭着一碗地道的剔尖,俘获了无数食客的心,也成为政府工作报告中“打造多元消费聚集地”的生动实践。

老板田大江,是吕梁市级非物质文化遗产“碗剔尖”的传承人,去年,他扛着一口大铁锅走进了央视演播厅。镜头前,剔尖与面坯轻轻接触,一根筷子在空中灵活飞舞,细长均匀的剔尖如银鱼跃入沸水,在锅中翻腾起舞,娴熟的技艺让人惊叹。“剔尖的精髓,在于手劲与速度的配合,多一分则粗,少一分则细,必须日复一日地练习。”田大江一边演示,一边介绍。

一碗剔尖,浇上浓郁的西红柿酱、肉酱,搭配清爽的白菜土豆片,便是最地道的吃法。“口感筋道,卤汁鲜香,一口下去,满是幸福感。”常客刘国丽的评价,道出了老田剔尖的魅力,不少人驱车几十公里,就为这一口地道风味。

央视报道后,生意愈发红火,但田大江依旧守着老规矩:每天用新鲜面粉,坚持手



## 中阳柏籽羊肉:老味道遇上新吃法

□ 本报记者 刘华

列为“三晋百宝”,2011年获国家农产品地理标志认证,这份穿越千年的风味正式得到权威认可。当地流传的“冬天食了羊,少穿一件棉衣裳”的俗语,正是对其温补功效的生动诠释。

传统风味的传承,离不开现代产业的科学守护。曾经,封山禁牧让柏籽羊养殖陷入低谷,而山西桃园紫云生态牧业有限责任公司的崛起,为这一传统产业注入了新生机。作为产业链龙头企业,公司投资打造的尚善桃园休闲农业循环经济产业园,让中阳柏籽羊产业从落后的半放牧半舍饲粗放养殖转向规模化标准化的科学养殖,从单一的农户分散养殖转为企业化的全产业链经营。

走进占地232.98亩的万只肉羊繁育养殖基地,三层架构的羊舍布局精巧,按年龄、性别、品种细分养殖区,实现精细化管理。羊群不仅能在模拟山地的“健身房”里攀爬跳跃,锻炼结实肌肉,还能享用经智能配料机精准配比的饲料——玉米、豆粕与柏籽等20多种原料经低温烘焙锁住营养,既保留了传统饲草的精髓,又满足了科学养殖的营养需求。“过去放羊靠经验,现在养殖讲精准。”养殖场负责人介绍,羊场遵循自然配种模式,粪便回收后由润之宝生物科技有限公司加工成优质生物有机肥,年产能达5万吨,反哺园区1500余亩高标准农田、果园与果蔬大棚,形成“饲草种植—规模养殖—屠宰加工—粪污还田”的生态闭环,让绿色发展贯穿产业全程。

科技创新为风味赋能,更让传统产业焕发新生。紫云牧业携手西北农林科技大学、北京航空航天大学、山西农业大学等高校科研力量,成立柏籽羊研究所,成为西北农林科技大学的研学基地。研发的“JFZ—浓缩柏籽饲料”,让普通羊肉在宰前60天实现风味转化,为规模化养殖提供了科学支

撑。在功能食品加工车间,现代化流水线高速运转:羊群在舒缓的古典音乐中进入屠宰流程,减少应激反应;0—4℃的排酸车间里,羊肉经过72小时自然蜕变,让柏香与营养充分渗透;机械完成大量重复性运输工作,人工严格把控分割配货,冷链真空包装锁住每一份新鲜。

从“紫柏”商标注册到“三证”体系认证,品牌建设让柏籽羊肉的市场之路越走越宽。“紫柏羊记”店铺相继落户中阳、太原、北航学校等地,仅北航学校的“柏籽羊肉”档口月均销售额就达7万元。当地还积极探索“农校对接”“电商赋能”等新模式,通过线上线下相结合的销售网络,让这道曾为皇家贡品的美味走进更多寻常百姓家,百余道柏籽羊系列菜品满足了不同食客的口味需求。清炖羊肉保留原汁原味,汤色清亮,肉质鲜嫩;焖制的羊肉色泽金黄,咸鲜浓香,搭配当地雪菜,既佐酒又下饭;羊杂碎汤浓味美,加入粉条、豆腐,淋上陈醋、辣椒油,成为寒冬里最暖心的特色吃食。

产业兴旺带动民生改善,美味背后藏着致富密码。紫云牧业采用“公司+农户”“村集体+企业”的合作模式,统一规划羊舍、统一供应饲料,统一科学防疫,统一收购产品,让农民从产业发展中持续获益。在阳坡村,土地流转让村民获得稳定收益,18亩土地一年可获流转费11800元;养殖基地及相关车间的建

提供了大量就业岗位,村民在家门口务工,月工资可达3000多元,年综合收入超4万元;村集体通过入股相关产业,每年增收6万元,实现了“企业盈利、农户增收、集体壮大”的共赢局面。目前,园区种羊场存栏达8000只,年出栏柏籽羊3万只,朝着年出栏20万只的目标稳步迈进,真正实现了“一企带富一村,一业盘活一地”。

文旅融合更让特色产业焕发新活力。春日的中阳县下枣林乡阳坡村,窑洞式民宿错落有致,柏籽羊肉餐馆香气扑鼻,无人机研学基地里笑声阵阵。作为吕梁市重点打造的乡村旅游重点村,阳坡村将柏籽羊这一地理标志产品与乡村旅游深度融合,探索出“农文旅+科技”的融合发展路径。游客在品尝特色美食的同时,还能体验窑洞住宿、山地观光等项目,感受黄土高原的独特风情;无人机研学体验基地吸引了数百名学员参与培训,既为乡村旅游增添了科技元素,也让更多人了解中阳柏籽羊肉。

柏香袅袅,串联起古今风味;产业勃兴,书写着振兴篇章。中阳柏籽羊肉,以古法风味为根,以现代产业为脉,在传统与创新碰撞中,既守住了舌尖上的乡愁,更激活了乡村发展的内生动力。这道浸润着吕梁山水灵气与人文智慧的美味,已从单一的农产品,发展成为涵盖养殖、加工、餐饮、旅游等多领域的特色产业群,正以蓬勃之势,奏响新时代乡村振兴的交响曲,成为吕梁特色农业的一张亮丽名片。

