

岚县山药蛋从“土蛋蛋”到“金豆豆”的华丽蝶变

□ 牛玉清



泡椒土豆花



金丝土豆球

当秋意漫过岚县的山川时,田间地头便处处都是土豆丰收的景象。据《岚县志》记载,“道光年间,马铃薯引进岚县”,自此,这颗小小的土豆便在岚县的土地上迅速生根发芽,开启了与岚县人民长达200多年的不解之缘。

地处北纬38°黄金种植带的岚县,以海拔千米的高寒气候、昼夜15℃的温差、富含矿物质的沙质土壤,为这颗异域作物提供了绝佳的生长环境。当第一颗土豆在岚县落地生根,就注定了这方水土与这种作物的天作之合。经过几代岚县人的选育改良,岚县土豆形成了独特的品质基因。单个可达半斤重的块茎,表皮泛着淡淡的紫晕,切开后乳白色的肉质如凝脂般细腻。经检测,其干物质含量高达24.6%,超出国家标准4个百分点,淀粉转化出的甘甜与矿物质积淀的醇香,在蒸煮时化作袅袅白雾,氤氲出特有的山野气息。这种被农谚称为“五谷不收也无患,只要二亩山药蛋”的神奇作物,在饥荒年代是百姓的“救命粮”,如今化作餐桌上的“美味王”。

每年七月,当白色、紫色的土豆花海铺满黄土高原,岚县便迎来最浪漫的季节。“土豆花开了”生态旅游季期间,游客们既能漫步万亩花田拍照打卡,也能在农家乐体验“土豆宴制作大赛”。王狮乡的民宿里,游客跟着非遗传承人学习剪“薯花”剪纸;岚城镇的研学基地,孩子们用3D打印机制作土豆主题文创。这种“农业+文

旅+康养”的融合模式,三年间带动全县旅游收入增长320%。在电商产业园,90后主播张晓宁正用方言直播带货:“老铁们看这个开花馍,用咱岚县土豆粉做的,麦香薯甜完美结合!”她的直播间背后,是整合了268家合作社的云仓系统,每天有2.3万件土豆产品发往全国。更令人振奋的是,通过与“一带一路”沿线国家建立种薯贸易,岚县标准正在改写国际马铃薯产业格局。

多年来,土豆已经深深融入岚县人民的生活,成为当地饮食文化不可或缺的一部分。在岚县的田间地头,家家户户都种土豆,餐桌上顿顿都有土豆。无论是炖、炒、煮、炸,还是凉拌、烧烤,土豆都能被岚县人民变幻出各种美味,满足不同人的口味需求。在岚县,每当中午做饭前,村里婆姨们聊天的时候总会问:嫂窝吃甚饭一。所有人千篇一律的回答都是:刮下山药了,还不知道吃甚。从根本上说明了土豆在岚县的特殊重要性和不可替代性。

岚县人,吃饭非土豆不可,没土豆女人们都不会做饭,也不知道该做什么饭,唯其如此,土豆在岚县的饭桌上才会千变万化,做出了“只此一家、别无分店”的岚县美味。

清晨的岚州老街上,此起彼伏的晨钟唤醒“美食江湖”。王记食铺的师傅正将土豆泥揉进筱面,指尖翻飞间,燕窝玉饺渐成雏形;李氏传人手持特制刀具,让土豆在清水中绽放出菊花般的纹路。

岚县的土豆美食,不局限于传统的烹饪方式,岚县人民不断创新,将土豆的烹饪技艺发挥到了极致,形成了108道土豆全席宴。从简单的家常做法到精致的宴席菜品,每一道土豆美食都蕴含着岚县人民的智慧和生活的热爱。他们用土豆做出了色香味俱佳的佳肴,展现了岚县美食文化的魅力。

这些传承百年的手艺,在2016年迎来高光时刻——燕窝玉饺、菊花土豆等五道美食荣登“薯博会十大明星菜品”,岚县味道从此惊艳世界。

在土豆宴研发中心,厨师团队正在进行第109道菜品的实验。古法杵捣的土豆泥,与现代分子料理技术相遇,凝固成晶莹的“水晶土豆冻”;传统土豆擦尖与意大利通心粉工艺融合,创造出中空吸味的“岚意面”。108道全席宴如同味觉万花筒:前菜的翡翠土豆盏盛着山野菌味,主菜的火山石烤土豆飘散着胡麻油香,甜品的拔丝土豆裹着晶莹糖衣,佐餐的土豆醋饮荡漾着琥珀光泽。每道菜品都在讲述土地的故事,用现代语言重

译农耕文明。

在康农薯业实验室,农艺师正通过光谱分析筛选脱毒种薯。从“晋薯16号”到“岚薯1号”,这里的种质资源库保存着23个自主培育品种。智能化温室里,微型薯在离地栽培架上蓬勃生长,这些“科技种子”可使亩产突破万斤。而在30公里外的界河口镇,北斗导航的无人播种机正以厘米级精度播撒希望,物联网传感器实时传回土壤墒情,构建起“天空地”一体化的智慧农田。沿着产业链纵深,土豆的价值呈几何级裂变。在德康食品加工区,清洗分拣线上每秒流过12颗土豆,它们将被转化为雪花全粉、速冻薯条、即食薯泥等26种深加工产品。最令人称奇的是“零废弃”理念的实践:薯渣制成生物质燃料,薯皮提取花青素,连清洗水都经处理后循环使用。这种“从种子到筷子”的全链闭环,让每颗土豆的价值提升12倍。

在作家梁衡笔下,“岚县土豆宴是用舌尖写就的《诗经》。”这道流动的盛宴,承载着黄土高原的集体记忆:清明节供奉先祖的土豆糕,除夕夜象征团圆的土豆饺,新人婚宴上寓意多子多福的土豆枣山。当90岁的老艺人张桂枝哼起《土豆开花结圪蛋》,那些关于饥饿与丰收、离别与守望的故事,都在旋律中生生不息。这颗穿越时空的土豆,诠释着中国农耕文明的现代转型智慧。它告诉我们:真正的乡村振兴,既要让传统作物焕发新生,也要让土地记忆永续传承;既要构建现代化产业体系,也要守护舌尖上的文化基因。正如岚县农谚所言:“土里生金不用愁,一颗土豆九条路”,在这片充满韧性的黄土地上,永远孕育着向下扎根、向上生长的力量。

站在新的历史坐标上,岚县土豆仍在续写传奇。当太空育种舱里的“岚薯7号”开始萌芽,当植物肉企业研发出土豆蛋白汉堡,这颗永不满足的“土蛋蛋”,正以开放包容的姿态,在传统与现代的碰撞中,成为岚县人民腰里的“金豆豆”。

岚县土豆的美味传奇,凝聚了岚县人民的辛勤努力和智慧创新。他们用双手在土地上耕耘,用智慧在厨房里创新,用热情在市场上推广,共同书写了岚县土豆从田间到餐桌的美味传奇。

岚县土豆美食,是历史与现代的交融,是自然馈赠与人工智慧的结晶。它不仅仅满足了人们的味蕾,更承载着岚县的文化与记忆,书写着属于自己的美味传奇。相信在岚县人民的共同努力下,岚县土豆将继续散发其独特的魅力,为更多人带来舌尖上的享受和生活的美好。



严村文创港

工业遗迹变身农文旅融合新地标

□ 文图 本报记者 梁瑜

离石严村文创港民宿见闻

曾经,这里只是一处村里的万寿菊烘焙车间,在岁月流转中逐渐废弃,如今它已摇身一变,成为一座散发着独特魅力的文创港民宿,宛如一颗璀璨新星,在农文旅融合的星空中熠熠生辉。

离石区信义镇严村民宿,充满着现代活力,正以全新的姿态迎接八方来客,开启乡村振兴的崭新篇章。该民宿占地约1.9公顷,改造后建筑面积达2000多平方米,是一个集LOFT民宿、观光餐厅、文创市集等多种功能于一体的综合性工业风文化空间。民宿的一二层设有15间民宿客房,二层为文创集市,三层则是观光餐厅。每一处空间的布局都经过精心设计,充分利用了原有建筑的结构特点,为游客带来别具一格的体验。

在设计与空间特色上,民宿采用了全新构建的独立钢结构体系,重塑了内部空间,使得工业遗迹与现代设计巧妙融合,既保留了历史的厚重感,又展现出时尚的现代气息。客房内智能设施一应俱全,空间开阔且精巧,每个房间还配备了独立小院,让游客能够远离城市的喧嚣,尽情享受乡村的宁静与惬意。

民宿建设作为农旅融合发展的创新载体,对于推动乡村旅游、助力乡村振兴具有重要意义。离石区积极推动该项目建设,通过合理开发和利用当地资源,不仅带动了乡村经济的发展,还传承和弘扬了当地文化,村民们的收入和生活品质也因此得到了显著提高。

据介绍,在2024—2025赛季中国冰壶联赛山西吕梁站期间,众多运动员、裁判员和媒体记者入住民宿,纷纷对民宿的环境和服务表示称赞,希望以后还能到此地来参加比赛并游览。

随着乡村旅游市场的不断升温,离石严村文创港民宿凭借其独特的工业风设计和农文旅融合模式,有望吸引更多游客前来体验。可以预见,这座由废弃车间改造而成的民宿,将在未来的乡村振兴道路上发挥更大的作用,成为离石区乡村旅游的一张亮丽名片。



吕梁故事